

كتاب فنون الطب الحديث

لمؤلفه

ابوزكIAMين و طعيمك سيبك

سنة ١٣٥٣ هجرية - سنة ١٩٣٤ ميلادية

(حقوق الطبع محفوظة للمؤلفين)

التمن ١٠٠

« كل نسخة غير ممضاة من المؤلفين تعد مسروقة »

الطبعة الاولى

مطبعة المقطف والمقطم



جلالة مولانا الملك فؤاد الاول ملك مصر



حضرة صاحب السمو الملكي

الكشاف الاعظم الامير فاروق أمير الصعيد وولى عهد المملكة المصرية

ولد بمراى عابدين العامرة في الساعة العاشرة والنصف من مساء الاربعاء ٢١ جمادى الاول سنة ١٣٣٨

الموافق ١١ فبراير سنة ١٩٢٠

اهداء الكتاب

الى السند الملكي

يتشرف ابوزيد امين وطفيان سعيد الطاهيان المتقربان في نعمة حضرة صاحب الجلالة الملك فؤاد الاول عز نصره ان ياتمسا برفع كتابهما « فنون الطهي الحديث » الذي وضعناه بعد ممارسة طويلة الى العتبات الملكية السامية برهانا على صدق اخلاصهما وولائهما للعرش المقدس ودليلا على ماوصات اليه الفنون من التقدم والرقى في عهد جلالاته الزاهر وتنفيذا لرغبات جلالاته في النشر والتأليف من الشعب المصري الامين ليزدادوا علما ورشدا

يايد الله بالنصر واطفر ايامه وأدام احكامه وحفظ بعنيه التي لا تنام حضرة صاحب السمو الملكي الامير فاروق امير الصعيد وحضرات صاحبات السمو الملكي الاميرات الكريمات آمين وتنالو معاليكم بقبول فائق الاحترام

الداعيان

ابوزيد امين وطفيان سعيد

مقدمة الكتاب

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

الحمد لله والصلاة والسلام على رسول الله . اما بعد فان الله تعالى خلق الانسان في هذه الحياة الدنيا على وجه أراد به حفظ نوعه وبقاء جنسه فهداه الى قوته حفظا لحياته وقيامه بواجباته اذ ان الغذاء ضرورى لحياتنا وهو قوام صحتنا

وقد وجب علينا المحافظة على اجسامنا ووقايتها من العلل التى تنتابها وهذا معنى تدبير الصبح الواجب على كل شخص معرفته

لهذا كان من لوازم الاكل انضاج المأكولات من لحوم وبقول وخضر وغيرها للحصول على غذاء تام سهل الهضم لان قوام الصبح كما قالوا فى حسن التغذية وذلك من غير شك رجع الى اتقان الطبى

والطبيب فن من اعظم الفنون الحيويه التى تتعلق بحياة الانسان وقد عني بالطبى كثير من النعم بين الشرقين فدوناوا لصناعاته كتب قيمة ارتقت بها صناعة الطبى الى اعلى الدرجات وجعلت من اهم صناعات العمران . التام ذلك لمراعاة سلامة الاجسام فيها من العلل التى تحتاج الى عناية الاطباء قال بعض مشاهير هذا الفن (ان اتقان الطبى) نظام الاكل يعنى الشخص عن الطب »

من اجل ذلك كله راينا ان نقوم بوضع كتاب عربى جامع لفنى طبى الطعام وعمل الحلوى خدمة لاهلنا وطبنا العزيز سيما وقد رجعنا الى كثير مما دون من الكتب فى هذه الصناعة فاخذنا طرق صناعاتها ونظام ترتيبها من مشاهير اطباء الافرنجية والعربية الذين ارتقت بهم صناعة الطبى مما نشاهده الان ونشاهده الغير من عظيم امرها فى البلاد الشرقية والغربية

وانك لتجد للنابعين في هذا الفن طرقا تخفى على سواهم فر بما توقف اتمام صنع ما كول
من لحم أو بقل أو نوع من الحاوي على امر دقيق كزيادة حرارة النار درجة أو نقصها درجة أو إضافة
قليل من الماء الى غير ذلك مما لا يدركه الا الراسخون في هذا الفن . وها نحن والحمد لله قد وفقنا
لوضع كتاب سميناه بعد أن استخرنا الله في تسميته (فنون الطهي الحديث) تضمن مقصدين المقصد
الاول الطهي بنوعيه الشرقي والغربي والمقصد الثاني الحلوى بنوعيهما الشرقي والغربي وقد اوضحنا
بهذا الكتاب ترتيب الاطعمة وأوزان المواد ودرجة حرارة النار والوان الاطعمة والحلوى والمرطبات
واشكالها على الطريقتين الشرقيه والغربية فوضعا ذلك بالرسومات ليتبين علما وعملا

وانا نتقدم بكتابنا هذا الى ابناء وطننا الاعزاء ولا سيما اخواننا الطهاة الذين يهمهم اكثر من
غيرهم أن تكون صناعة الطهي في مقدمة الصناعات الحيوية والله اسأل ان يوفقنا لما فيه الخير لنا ولعصرنا المحبوبة

المؤلفان

أبو زيد امين وطفيان سعيد

يطلب

كتاب فنون الطهي الحديث

من المكاتب الشهيرة بمصر ومن المحلات الآتية

- (١) من مستودعه العمومي بنادى الطهاة الفني بشارع الفلكي امام سوق خضار باب اللوق ت ٤٥٥١٢
- (٢) من محل جروبي الحلواني الشهير بمصر
- (٣) » » فلوران بشارع المدافع
- (٤) من مكتبة الغنيلي بشارع النزهة رقم ٦٦ بالعباسية
- (٥) من الحاج اسماعيل رمضان بنادي الاتحاد امام سوق خضار العتبة الخضراء
- (٦) من المدرسة الفرنسية الليلية بقرب محطة باب اللوق امام جريدة المقطم



ابو زيد امين
طاهي السير فكتور هراري باشا
وطاهي خصوصي بالمطابخ الملكية سابقا

Abou Zed Amin
Chef de Cuisine du Sir Victor
Herari Pacha
Ex-Cuisinier Special au
Palais Royal

طغيان سعيد
حلواني خصوصي بالسراي الملكية
Taghayan Saïd
Pâtissier Special au Palais Royal



محمود بسيونى كبير طهه

مولانا جلالة الملك فؤاد الاول

حضرات المحترمين

ارى من واجبي بعد أن تمفحت باهتمام كتابكما «الطريق الحديث»
ان ابادر بتهنئتكما للعناية الخاصة التى اتمتعوها فى وضع وترتيب هذا
السفر القيم

وفضلا عن شحوله لكافة الاقسام الشرقية والاوربية التى تشهد كل
من له صلة بالمطبخ وان الاسلوب البسيط والترتيب الدقيق الذى روعى فى
وضع كتابكما يجعله سهلا الفهم لكل من يهتم بفن المطبخ الحديث
ولا يسننى اخيرا الا ان اثنى لجهودكما المشكورة كل التقدير

ولكتابكما حسن المزاج والتوثيق

وتفضلا بقبول وافر تحياتى

كبير ضيوف جلالة الملك
محمود بسيونى

١٩٣٤/٨/٦



على محمد الفلال كبير طهارة مولانا جلالة الملك سابقا

تقريرا الكتاب

حضرات المحترمين الدلائل ابو زيد امين و...
 تحية وسلاما
 تصفون الكتاب...
 ابو زيد امين و...
 وبعد اشتراكي...
 سئل لم يترك...
 الحارثي شرقية...
 لهذا الكتاب...
 كل شرقى...
 فخرات علم...
 والطريق...
 فهو كتاب...
 لها فخر...
 والشكر على...
 ولما في...
 في ١٢ يوليو ١٩٣٤

على محمد الفلال
 عتي...
 فواد...
 ...



عبد الفنى كرار كبير طهارة محلات جروى بمصر ورئيس
طهارة فندق السكتنتنتال سابقا وقد تلقى فن الطهي
بالفنادق الكبرى بمصر واروبا



على الدله اختصاصى فى عمل الولائم والحفلات
ومتعهد حفلات الخاصة الملكية بمصر وصاحب
محل على الدله بشارع المناخ بجوار جروى

حضرتا المحترمين الاسطى ابو زيد امين والاسطى طفيان سعيد
يسرني جدا أن ابعث اليكم ارتياحي العظيم واغتيباطي لمشروعكم الجليل الذى بذلتم فيه مجهودا
عظيما فى اخراجه من حيز الفكر الى حيز العمل بما احتوى عليه من المقتبسات الفنية والعلمية التى
قمتم بترتيبها فى كتابكم القيم وهو (كتاب فنون الطهي الحديث)
ولقد تصفحناه ووجدناه جامعا لأحدث الطرق التى لا تقل فناعن الطرق الاروبية وهو محبوب
بتبويبها دقيقا ودل على انه اول كتاب من نوعه يجمع بكل طاهي أو عائلة ان تقنيه
ونرجو من الله أن يكمل عماسكما هذا بالنجاح والتوفيق لخدمة ابناء الوطن والسلام
عبد الفنى كرار



سيد طه من مشاهير طه الاسكندرية



سيد طه من مشاهير طه الاسكندرية

حضرة الافاضل ابو زيد امين والاسطى طغيان سعيد .

تصفينا كتابكما (فنون الطهي الحديث) فوجدناه شاملا لجميع ما يحتاجه حسن الذوق ولقد نهض لهذا الفن وبرهن على ان انشركى لا يقل عن الغربى فى هذا الفن الواسع واننا تلقاء هذا النجاح الباهر الذى احرزه كتابكما القيم لا يسعنا سوى ان نتقدم اليكما بالتهنئة على هذه النتيجة الرائعة زاد كما الله صمودا فى مراقى الفلاح والنجاح م

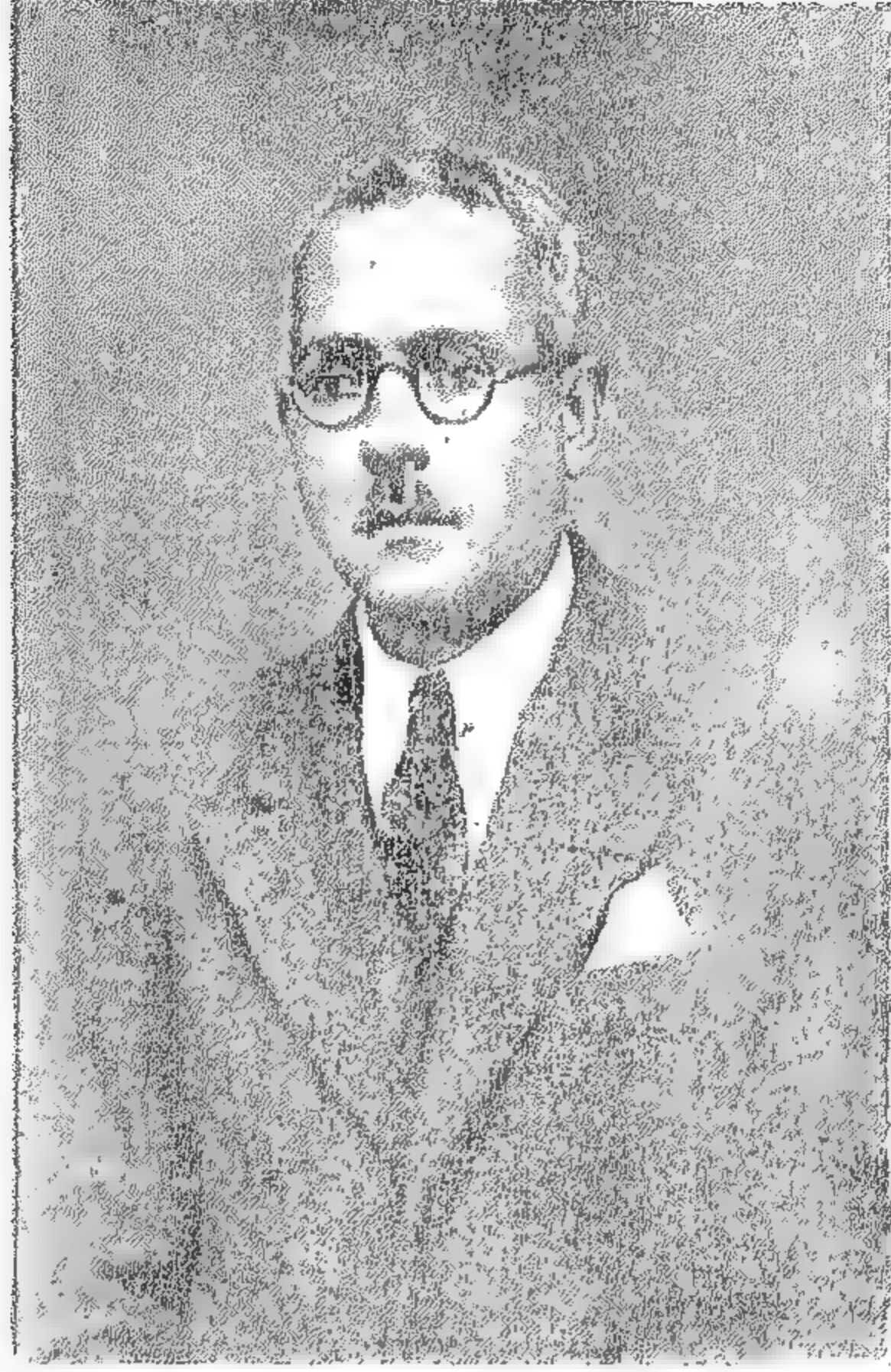
سيد طه



على مصطفى حلوانى خصوصى مولانا جلالة الملك سابقا وقد قام بمساعدتنا فى انواع الحلو يستحق عليها الشكر



عزوز عبد العزيز اختصاصى فى عمل الولائم والحفلات ومتعهد حفلات الحكومة والخاصة الملكية بمصر



يوسف اقدى حجاج يوسف بمعمل البكتريولوجيا بمدرسة الزراعة العليا بالحيزة

حضرات الافاضل المحترمين ابو زيد اقدى أمين . وطنيان اقدى سعيد
طلعت كتابكما (فنون الطهي الحديث) فتذاوقت فيه حلاوة الروعة ولذة المطالعة ونكهة العلم الغزير وملح
الطرائف من كل ما طلب وحلى ولو كان لي يوما من الايام نعمة تناول الطعام مما صنعتماه من ايديكما وطهيتماه
بنفسكما لما استطعت ان اجد في طعمه عذوبه هي اشهى مما في كتابكما طعما او حلاوة
كتابكما يعتبر بلا شك من اهم الكتب القيمة التي ظهرت ايامه هذه النهضة المباركة المنسبة وزافة على مصر
جمع فاعوي واعطي فاجزل . ودل على ان في هذا البلد رجالا ضربو في كل فن بسهم وبقدر ما يعتبر فن الطهي من
الفنون الجميلة التي يجب أن يسجل لاربابها فضل العارفين ومروءة المجتهدين يتحتم علينا الاشادة بفضلكما والتنويه
باعمالكما العظيم سيما وقد انتقلتما من المعرفة العملية الى التأليف ومن الامام النظري الى عظمة التصنيف فخلدتما
بذلك فضلين وسجلتما مروءتين . الاولى فضل العلم والثانية مروءة التعميم ونشر ما كبدتما كثيرا في سبيل تحصيله
والوصول اليه وهذا ليس بالقليل بل هو شيء كثير كان من النواضع ان تسجلاه في كتاب وان تسمياه . (فنون
الطهي الحديث) . وهو جدير ان يسمى (قاموس الطهي الحديث) وهو قاموس بحق بل افهم ان القاموس جامع
لمفردات لغة واحدة وشذرات معينة . أما كتابكما قد حوي اصناف الاطعمة في بلاد مختلفة . شرقية . تركية .
غربية . فكان بهذا مرجعا ضخما لكثير من البيوتات والعائلات في فنون الطهي الحديث
ومع انه ظهر قبله كتب قيمة في هذا الفن باللغة العربية ديجها اساتذة افاضل يشهد لهم بالعرفان فان هذا
الكتاب قد سدي بلا شك كل فراغ بحيث لا يوجد بعد ذلك متسع لمزيد

وأول ما صادفته فيه بصفة عامة حسن التنسيق والتبويب مع التدرج في الشرح والوضوح في الأسلوب وسهولة العبارة مما دل على متانة تسجيل لكما أيضا في عالم الأدب والتأليف وتذكر لكما بكل منى وفضل كما أن هناك أيضا ظاهرة ملموسة في هذا الكتاب وهي أنه جاء بعد خبره ومرانه وتجارب قد لا تتفق لغير كما مما مارس هذه الصناعة في كثير من بيوتات عظماء مصر ولاشك أن هذا الاتقان مما يشجع الكثيرين على اقتناء الكتاب والاعتزاز بمواده الغزيرة ومعلومات القيمة ولست أشك في أن كلامي هذا يتناول الكتاب في كليانه وان كنت بحكم مهنتي لا أستطيع أن أحيط به درسا وبحنا وعمقا

فإنما تعلمان أنني بصفتي موظفا زراعيا تخصص دراسة الالبان والخضروات والفاكهة يلزم لي كل دراسة تمت إليهما بسبب وهذا هو بالذات مما طربت له عند قرائتي لكتابكما وجدتكما تدخلان الالبان في اغلب انواع الاطعمة في الشربة ومع الصلص والحلو والمثلجات والفطائر والحبات ومع الخضروات والبسكويـ ومع الارز والمكرونة ومن اللبن يستخرج السكرينة والزبدة فتأخذون منها ما يصنف الى اغلب الاصناف طعم وحلاوة ولذة . وفي باب الحلو وجدت انواعا متنوعة للفاكهة المسكرة والمحفوظة او الخشاف والجيلاني وعصير الفاكهة وانواع المحفوظات وليس هنا مجال الايضاح والشرح اكتفاء بما جاء في الكتاب بغزارة مما وجبت الاشارة اليه والكتاب بهذا الشكل أصبح الكتاب الوحيد باللغة العربية الذي كشف ستار هذه المهنة التي كان يحتكرها الطهاة الاجانب فهو غزير الفائدة لاصحاب المعامل ومحلات الحلو والفنادق الكبيرة ومحلات منتجات الالبان والمثلجات ومنتجات الفاكهة والمخللات والخضر كما انه مفيد ربات المنازل والفصور في ادارتهن لمنازلهن وهو بهذه الصفة يؤدي خدمة جليلة في علم التدبير المنزلي باعتباره من اهم العلوم التي تدرس في مدارس البنات

وبالجملة ليس الخبر كالمعان وليس أفضل من التجربة كالبهران ولا يسعى الا أن أتقدم اليكما بجزارة المتهنتة وغزارة الشكر سائلا المولى سبحانه وتعالى حسن التوفيق راجيا أبناء وطننا الافبال والتشجيع متمنيا لكم الزيد من الفضل والتأييد في ظل مولانا صاحب الجلالة فؤاد الاول حفظه الله

يوسف حجاج يوسف

بمعمل البكتير يولوجيا بمدرسة الزراعة العليا بالجيزة



مصطفى حسن طاهي بالمطبخ الخصوصي
بالسراي الملكية

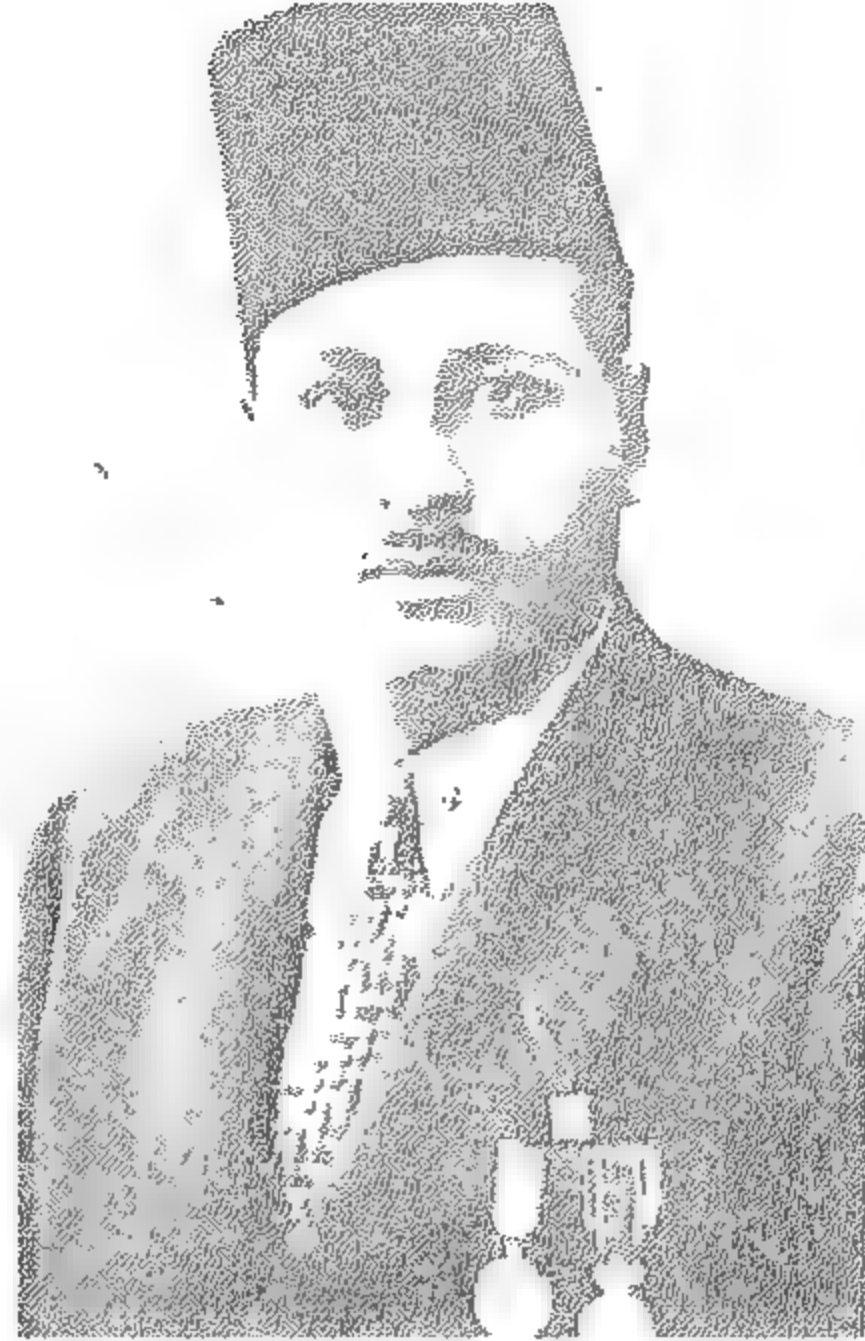


سيد موسي طاهي بالمطبخ الخصوصي
بالسراي الملكية

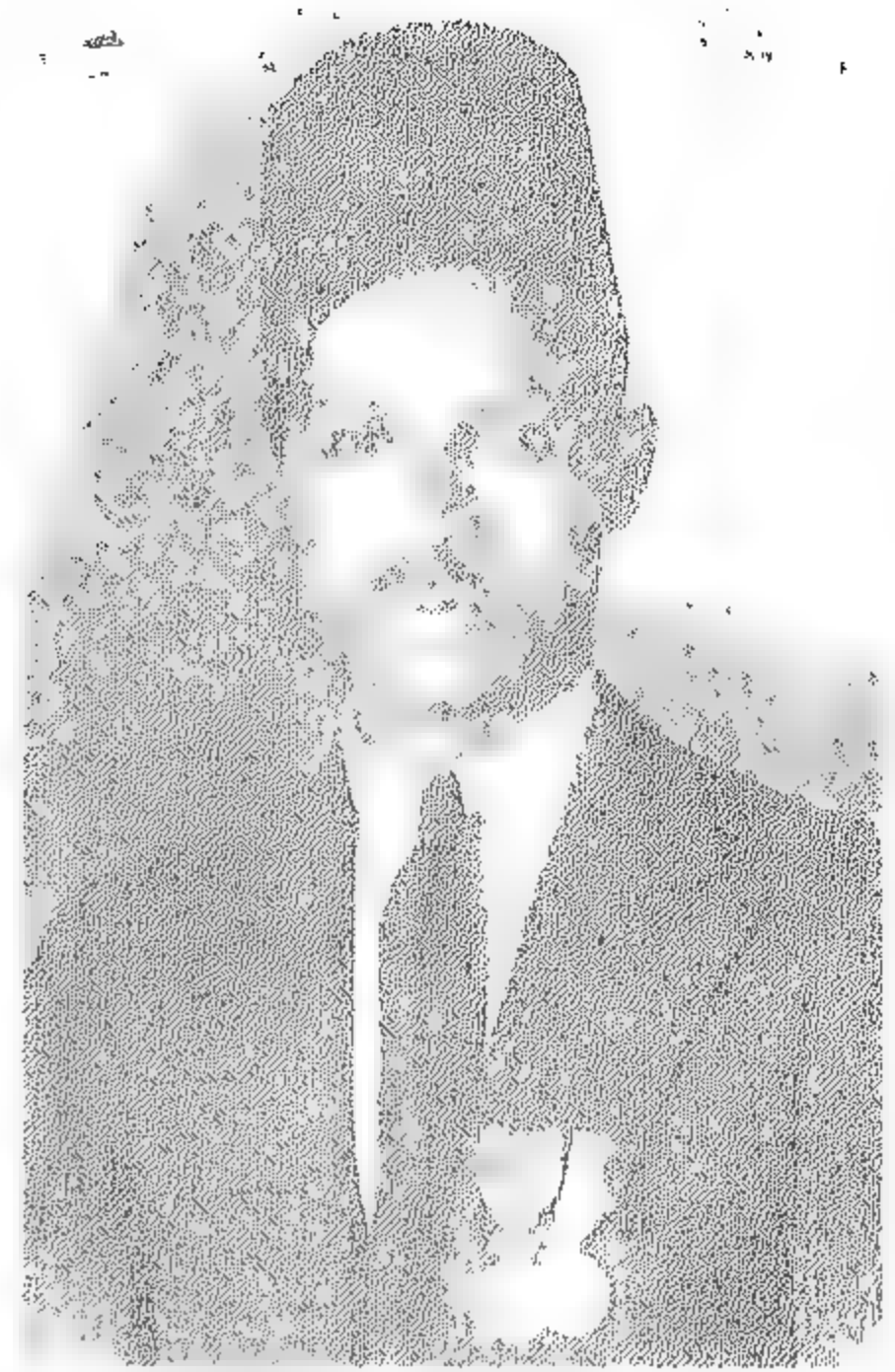
طهارة المطبخ الخصوصي بالسراي الملكية



محمد قاسم التركي



محمد سليمان فارس



طغيان سميد (حلواني)



عبد العزيز التركي



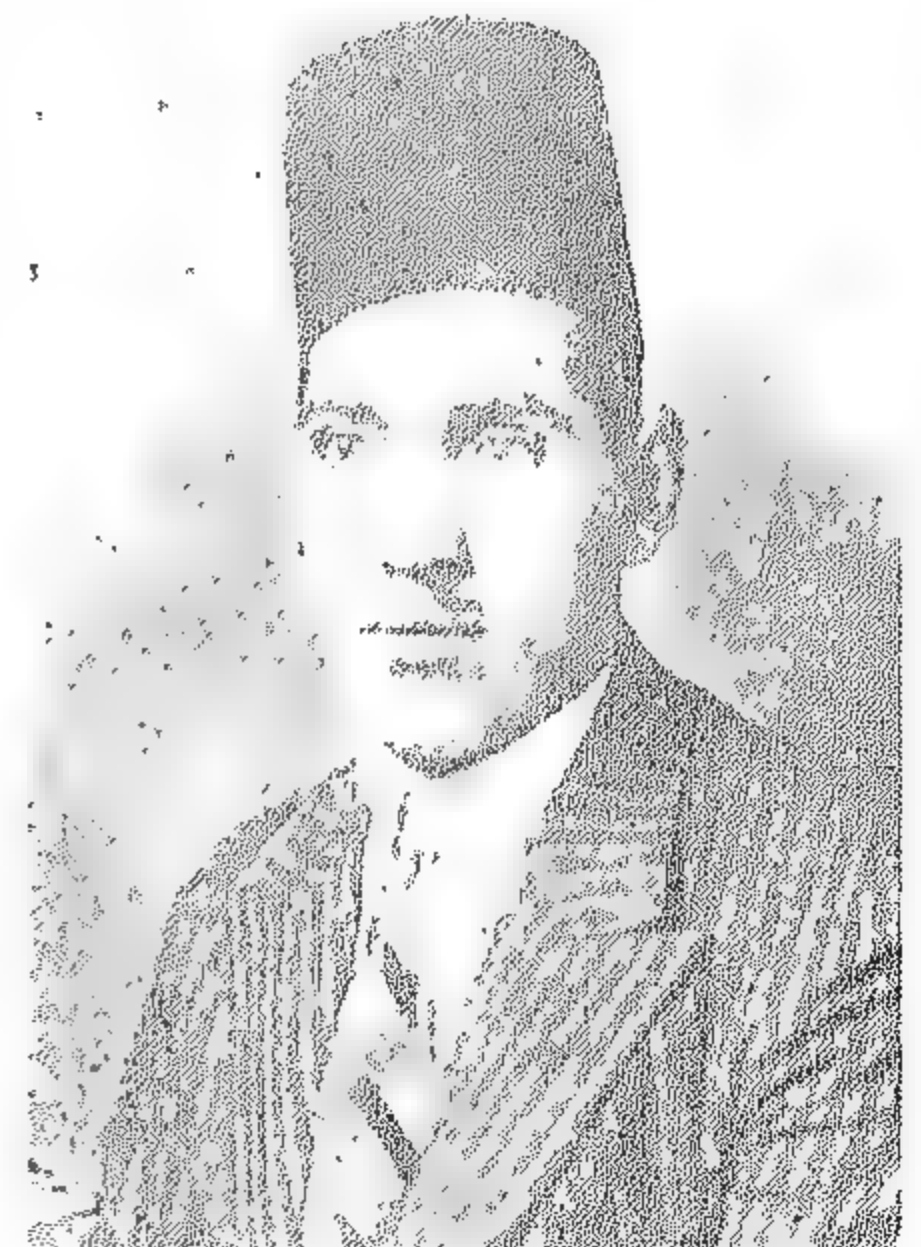
عمر محمد الحميدي السماوي



ابراهيم حسن



محمد عبد الله عبد الله حلواني



ابراهيم خليل ندا

كلمة للمؤلف

ابو زيد امين



بسم الله الرحمن الرحيم

وصلى الله على اشرف المرسلين سيدنا محمد سيد العرب والعجم الذي انزل عليه في اى الذكر الحكيم علم الانسان ما لم يعلم وعلى آله وصحبه وسلم
لقد أجهدت نفسي وواليت الليل بالنهار من زمان بعيد في تلاوة كتب الطهى الشرقى والغربى فكنت اجد المدون فى كتب الطهى الشرقى مقتضيا لا يفى بالغرض المقصود منها ولا تذكر بجانب فن الطهى الشرقى المتسع ولا يقاس ما حوته تلك الكتب مما اوضحته الكتب الفرنسية فى فن الطهى الغربى وكنت دائما افكر فى ايجاد كتاب يشمل فن الطهى الشرقى والغربى معا ليهتدي به الطهاة الشرقيين وليكونوا فى مصاف الطهاة الغربيين فنا وخبره وتنفذ به العائلات ويكون لديهم كنزا ومرشدا وخصوصا طهاة الفنادق الكبرى
فعرضت هذه الفكرة على اشهر طهاة مصر ممن لهم الالمام باللغة الفرنسية المهمة المستعملة فى الفنادق الكبيرة وعند كبار العائلات اذ لا بدرك ذلك الامن اشتغل بهذا الفن وعلمه بالاصطلاحات الفنية فى الترجمة وللكثرة مشاغل اخوانى الطهاة لم اجد من يعيننى على اخراجه لقراءة اللغة العربية فتركتهما زمنا طويلا غير انها كانت لا تزال الفكرة مختمرة فى رأسى

ولما التحقت بخدمة المراسى الملكية فى ١٦ نوفمبر سنة ١٩٢٧ كطاه خصوصى قمت فى رحلة مولانا جلالة الملك عام ١٩٢٩ الى برلين عاصمة المانيا ومنها الى براج عاصمة تشكوسلوفاكيا فاخترت جلالاته اربعة من الطهاة من ضمن الطهاة المرافقين لجلالاته الى بادريس فكنت من بين هؤلاء الاربعة وامر مولانا حفظه الله بذهابنا الى اوتيل رتزر وهو اشهر فنادق بادريس لاطلاعنا على فن الطهى الفرنسى واستزادتنا علما بهذا الفن

ولما انست الميل من صاحب الجلالة لتقدم فن الطهى فقويت عزيمة لاخراج الفكرة من حيز الوجود وصممت تنفيذها مهما صادفتنى من العقبات فمكفت على قرائة اسماء الاطعمة الفرنسية فى ذلك الفندق والنظر اليها عمليا فمكنت

اجدها مطابقة تماما الى ما في الكتب التي قرأتها وكنت اطلع طهارة الفندق على بعضها لاستشارتهم في الفرق ما هو مدون في مذكراتي وفي العمل بالفندق فكان جوابهم بان ما هو في مذكراتي ينطبق تمام الانطباق للعمل الجاري بالفندق مع الترتيب وحسن النظام فشكرتهم على ذلك

وبعد مضي مدة اقامة مولانا في باريس عدنا الى مصر وفكرة الكتاب مختمرة عندي لا تفارقني لحظة واحدة . وعقدت النية على اخراجه منفردا ومن ذلك الحين عكفت على الترجمة والتصنيف من اهم كتب الطهي الفرنسي فقممت اولاً بترجمة وجمع انواع الطهي الافرنكي على قواعده الاضلية ثم انواع الطهي الشرقي بانواعه مسترشداً ببعض مشاهير الطهارة في فن الطهي الشرقي وقضيت زهاء الاربعة سنوات في التأليف والتصنيف حتى جاء وافيا بالغرض المطلوب وعرضته قبل الطبع على ذوى الآراء من مشاهير الطهارة بمصر والاسكندرية فكان اعجابهم به عظيماً بعد تلاوته وآنست منهم التشجيع على الطبع واخص منهم بالذكر حضرة زميلي الفاضل طفيان سعيد الحلواني الهام بالجلالة مولانا الملك اذ رغب في وضع ما عنده من انواع الحلوي زيادة على ما به وتعهد بان يساعدنا مالياً بنفقات الطبع والتجليد فاستحق بهذا ان يكون شريكاً لي في التأليف ويصبح اسمي مقروناً باسمه تلقاء ما وجدته منه عن الوفاء والولاء وبمعونة المولى القدير قد تم طبع الكتاب وجاء طبق ما يرام تلقاء جهودنا وخدمتنا للجسم والروح خصوصاً اخواتنا الطهارة الشرقيين وفقنا الله لخدمتهم انه سميع مجيب

المؤلف: أبو زيد أمين

كتاب نظام الاكل والطهي لمؤلفه

﴿ أبو زيد أمين ﴾

هو كتاب قيم كأنه قانون عملي يوضح للطهي ترتيب الطعام وتنسيقه والطرق التي يسلكها في مطبخه . كما أنه يبين كذلك لحضرات الخدومين نظم المآكل والمشارب من حيث تنويع الاطعمة وأوقات تناولها وغير ذلك من الوسائل الاقتصادية والصحية الواجب اتباعها حسب السن والجسم والاستعداد البدني وكثير من الارشادات التي لا غنى عنها للجميع .

نادى الطهارة الفنية

بشارع الفلكي أمام سوق الخضار باب اللوق تليفون ٤٥٥١٣

بجمع مشاهير طهارة مصر وحلوانيتها الفنيين ونجد فيه كبار العائلات جميع مطالبها من طهارة وحلوانين من ذوى الكفاءة والمقدرة العظيمة . وهو يقوم بأعطاء العائلات جميع المعلومات الخاصة بفنون الطهي الحديث . وفيه ايضا يلتقي كبار الطهارة بصغارهم فيزودونهم بالمعلومات الفنية التي يرتقى بها فن الطهي ويتقدم بين افراد طائفة الطهارة

المدير العام

أبو زيد أمين



ابوزيد امين حامل المداية الذهبية

المؤلف ابوزيد امين حاملا المداية الذهبية القيمة التي قدمت اليه من جلالة الملك الير ملك
البايچيك مكافأة له على جهوده الفنية التي قام بها اثناء رحلته جلالاته الي مدينة اصوان اذ عهد اليه
القيام باعداد الاطعمة اللازمة لجلالاته اثناء هذه الرحلة الطويلة مما استوجب ان تنتقل جلالة الملكة
بنفسها صحبة حضرة صاحب السعادة صادق وهبه باشا وبعض افراد من حاشيتها الي المطبخ لتقديم له
الشكر والتهنئة على مهارته الفنية



À tous présents et à venir, Salut.

*Voulant donner à Monsieur Amin Abouachid,
Commandant au Service de la Majesté le Roi, d'Egypte.*

*une témoignage de Notre bienveillance;
Nous avons arrêté et arrêtons:*

*Art. 1. La médaille de 1^{ère} classe instituée par
Notre arrêté du 3 Février 1910 est accordée à
Monsieur Amin puiqualifié*

*Art. 2. Le Chef de Notre Cabinet est chargé
de l'exécution du présent arrêté*

Donné à Paris, le 13 mars 1910

Albert

Par le Roi

Le Chef du Cabinet du Roi;

(S.) Louis Nodou

Certifié conforme:

Le Chef du Cabinet du Roi;

(S.) Louis Nodou

ابوزيد امين

Bruxelles, le 5 avril 1910

بسم الله الرحمن الرحيم

القسم الأول في الطهي الشرقي

الباب الأول

في انواع التوابل

التحضيرات الضرورية اللازم وجودها في المطبخ دائما محفوظة
داخل علب محكمة الغلق كل صنف على حدته وبياتها كالاتي :-

- بوهارات مدقوقة . جوز الطيب . زنجبيل مسحوق (جنزيل) . حبهان . حصى البان .
- حبة البركة . خردل . زعتر . زرورد . زعفران . سمسم سماء . فلفل اسود صحيح . فلفل مسحوق .
- فلفل ابيض مسحوق . فلفل أحمر قرناؤطي . قرفة مسحوقة . قرفة عيدان . قرنفل . كبايه صيني .
- كراوية . كمون صحيح ومسحوق . كزبرة مسحوقة (كسبره) . كركم . مستكه . ملح ناعم مكرر .
- ملح رشيدي خشن . سحلب . نعناع ناشف مسحوق . ورق رندي (لاورو)

الفصل الأول

في انواع المسلوقات لزوم الشوربه والخضروات

يجهز البهريز عادة من العظم البقري وقواطع الفراخ وباقي العظم الموجود بالمطبخ وطريقة تجهيزه
هو أن تحضر العظم وقواطع الفراخ حسب الطلب ويغسل أولا بالماء البارد ثم يترك مدة ربع ساعة
بالماء البارد ثم يعاد غسله ثانيا ثم يوضع في كساروله مع تغطيته بماء بارد ويوضع على النار حتى يغلي غلية
واحدة ثم ترفعه وتغير مائه ونفسه ثانيا بالماء البارد جيدا ثم يعاد على النار مع مراعاة تغطيته بالماء البارد
كالسابق ويترك حتى يغلي مع رفع ما يتجمع على وجهه من الرغوة ثم يضاف له حزمة خضار مكونة

من كرفس و كراث و جزر و ورقة رندي و فصين حبهان و فص مستكه و بصلتين مقشورتين و تغطي نصف غطاء لاجل تهوية الغليان مع مراعاة وضعها على النار الهادئة حتى يتم نضجها ثم تصفي بشاشة نظيفة و توضع في اناء نظيف على جانب الوابور و يستخدم منها للخضروات و الارز و خلافه هذا مع ملاحظة قبولها وضع لحوم أو كوارع بقري حسب قوة العمل

ملحوظة : - حزمة خضار الشورية التي تضاف لعموم المسالوقات هي تتكون من جزر و كراث و كرفس و ورق رندي و تحزم بدوارة و توضع في كل انواع المسالوقات .

Bahriz el-Kawarea

تجهيز بهريز الكوارع

هو ان تحضر مقداراً من الكوارع الضأن أو البتلو و تنظفه جيداً و تحرق الشعر الرفيع بالسبر تو ثم تقسم من عند المفصل و تقسم ايضاً على اثنتين من بين الاظلاف مع ازالة ما يظهر من الوساخة (الدرن) الذي بين الاظلاف و يكسر عظم المواشير ثم ينقع بالماء البارد مدة نصف ساعة على الاقل مع مراعاة تغيير الماء مرتين او ثلاثا و اعادة غسلها ثم توضع في حلة و تغمر بالماء و توضع على النار حتى تغلي غلية واحدة و ترفع عن النار و تبرد بماء بارد و تفسل غسلاً جيداً و كذلك الحلة و تغطي بالماء و توضع على النار حتى تغلي و يرفع منها الرغوة التي تظهر على وجه الماء و يضاف لها حزمة خضار شورية و بصلتان و فصان من الحبهان و فص مستكه و تغطي و تركن على نار هادئة حتى يتم نضجها و بعد اتمام نضجها ترفع عن النار و تترك الكوارع في محل تسويتها الى وقت الطلب و هذه طريقة الكوارع المسلوقة .

تجهيز الرأس الضأن و طريقة سواها مثل الكوارع

Bahriz el-Rass el-Betello

تجهيز بهريز الرأس البتلو

هو ان تحضر رأساً من البتلو و تنظفها تنظيفاً جيداً و ترفع منها المخ ثم تقسم على اثنتين تجعل اللسان مع الفك الأسفل أي (اللغوغ) ثم النصف الآخر يرفع منه الصدغين بالطول و تنقع في الماء مع تغيير الماء مراراً و غسلها غسلاً جيداً و توضع في الحلة و تغطي بالماء و تغلي على النار غلية واحدة ثم ترفع عن النار و تبرد بالماء مع غسلها غسلاً جيداً و كذلك الحلة ثم تضع بالحلة ماء حتى تغطي الرأس و تتركها على النار تغلي ثم أحضر الرأس و ادعكها بالليمون لعدم تغيير لونها ثم تضعها بالحلة و تضع لها حزمة خضار شورية و بصلتين و فصين حبهان و فص مستكه و ينظف منها الرغوة جيداً و بعد ذلك يوضع على وجه الماء قطعة من الشاش نظيفة أو ورق أجلاسيه و ذلك منعاً لتغيير لونها من أعلى ثم تغطي

نصف غطاء وتترك على نار هادئة حتى يتم نضجها ثم ترفع عن النار وتترك داخل الحلة لوقت الطلب
ملحوظة : — اذا كانت تترك من الظهر إلى المساء فتوضع في إناء فخار أو صيني

تجهيز تسوية الكرشة البقري Tassweyet el-Kersha el-Bakary

هو أن تحضر كرشا بقريا وتنظفه تنظيفا جيدا حتى لا يكون به شيء من السواد وتفرد على
الترابيزة ويضاف له ورقتين من اللاورو بداخله وعود كرفس من الورق الأخضر وعودين من
المقدونس وتلف حول بعضها وتحزم بالدوارة جيدا من الأول إلى النهاية ثم توضع في حلة وتغطى
بالماء وتترك على النار حتى تغلي غليتين ثم ترفع وتبرد بالماء البارد وتغسل الحلة وترد ثانيا وتغطى بماء
كاف وتوضع على النار حتى تغلي ثم يضاف له حزمة خضار شوربه وبصلتان وفصان من الحبان وفص
مستكه وينترك على نار هادئة حتى يتم نضجه مدة أربع أو خمس ساعات ثم يرفع عن النار ويترك حتى
يرد في محل التسوية ثم ترفع الكرش من الحلة ويوضع في صحن ويغطى بشاشه إلى وقت الطلب
ويستخدم منه بالصلصة أو بالتريية أو شوربه حسب الطلب

تجهيز تسوية الكرش الضأن والبتلو وطريقة تنظيفها وتسويتها مثل السكوارع

Bahriz Lil-Dandourma

« تجهيز بهريز للدندورمة لأجل أربعة لترات »

هو أن تحضر أربعة كوارع من البتلو وأقتين من عظم البقر من العكش وأقتين من عظم البتلو وإذا
لم يوجد كوارع بتلو فيوضع ١٦ كارعاً من الضأن بدلا منها ثم يكسر عظم البتلو ويوضع في صينية
ويجفف في الفرن جيدا حتى تجف من الماء وبعد ذلك تقطع كل كارع على أربع قطع ويكسر العظم البقري
ايضا ثم يغطي بالماء ويغلى على النار غلية واحدة ثم يبرد بالماء البارد ويفسل جيدا هو والحلة أيضا ثم
يغطي بماء جديد ويوضع على النار ويترك حتى يغلي ثم ينظف من الرغوة وتضيف له حزمة خضار
شوربه وبصلتين ويوضع على نار هادئة ويغطى نصف غطاء مدة أربع ساعات وبعد اتمام تسويته يصفى
بشاشة نظيفة في إناء فخار وهذا البهريز يسوى بداخله كل صنف يستخدم باردا بالدندورمة سواء كان
لحما أو طيور او بعد ذلك يكرر بالطريقة الآتية وهي : —

أن تحضر مقدار نصف اقه من اللحم البقري الاحمر وتفرد بالما كينة أو السكينة ويضاف لها
بياض اربع بيضات بعد وضعها في الحلة ويضاف عليها ورقة لاورو ومقدار أربع حبات من الفلفل
الاسود الصحيح ويضاف عليها مقدار كوبتين من الماء البارد ويمزج جيدا بملعقة خشب وبعد ذلك يصفى
عليها من بهريز الدندورمه دافئا وتوضع على نار حامية مع استمرار التقليب حتى تغلي ثم تضيف لها

كوبه من الماء البارد وتركه على نار هادئة مدة ساعة حتى تسوى ويلاحظ أن تكون صافية جدا وبعد ذلك تصفى بشاشة مطبقة على اثنتين وتترك في إناء بخار لوقت الطلب وهذه الدورية تستخدم لعموم اللحوم الباردة وأما الطيور فيزيد مع لحم التكرير مقدار من قطع الفراخ . ولعمل لتر بهريز يكون من كارع بتلو ونصف أقه عظم من العكش ونصف أقه يتلو أيضا من العكش

Bahriz el-Lahm Lil-Chourba

« بهريز اللحم لاجل الشوربة »

تجهيزات لاجل أربعة لترات بهريز : — تحضر ثلاث أقات من اللحم البقري من الموزة أو الفخذ وأقتين من العظم البقري من العكش

أولا : — تغسل اللحم والعظم وتنقعهما بالماء مدة ربع ساعة ثم يغسلان ثانيا ويوضعان في حلة ويغطيان بالماء البارد ويوضعان على النار حتى يغليان غلية واحدة وترفعهما عن النار ويبردان ويغسلان غسلا جيدا ويوضعان في حلة ثانية ويوضع لهما سبع لترات من الماء وتضعهما على النار وعندما تغلي تنزع منها الرغوة التي تظهر على وجه الماء ثم تضيف لهما حزمة خضار شوربه وبصلتين مقشورتين وفصين من الحبان وفص مستكة وتضعهما تغلي على نار متوسطة مغطاه نصف تغطية لاجل تهوية البخار مدة ثلاث ساعات أو أربعة حتى تسوي وعند اتمام نضجها تصفى بشاشة في إناء بخار الى وقت الطلب وهذا البهريز يستعمل منه جميع انواع الشوربة التي باللحم وكذلك بهريز اللحم الضاني أو اللحم البتلو وتسويتها على هذه الطريقة

ملحوظة : — اللتر من بهريز اللحم مقداره أقه الا ربعا من اللحم ونصف أقه عظم أو أقه لحم

Bahriz el-Ferakh

بهريز الفراخ

تجهيزات لاجل أربع لترات — هو ان تحضر مقدار عدد ٤ فراخ عتاق وتنظفها وتنظفها جيدا ويشترك ان تكون الفراخ من النوع الجيد وبعد تنظيفها جيدا تكتف كالمعتاد وتوضع في كساروله وتغطيتها بالماء وتضعها على النار حتى تغلي غلية واحدة ثم ترفع عن النار وتبرد بالماء البارد وتغسل غسلا جيدا وكذلك الكساروله ثم تردها في الكساروله وتضع مقدار ٦ لترات من الماء وتضعها على النار حتى تغلي وتنظف من الرغوة التي تظهر على وجه الماء وتضع لهما حزمة خضار شوربه وبصلتين مقشورتين وفصين من الحبان وفص مستكة وتضعها تغلي على نار هادئة وتغطيها نصف غطاء حتى يتم نضجها وبعد ذلك ترفع الفراخ وتضعها في إناء آخر وتغطيها بقطعة شاشة نظيفة وتصفى بهريز الفراخ بالشاشة في إناء بخار الى وقت الطلب وهذا البهريز ايضا يستعمل لجميع انواع الشوربة التي من الفراخ ومقدار لتر من

البهريز المضبوط له فرخة عتيقة سمينة من النوع الجيد وقد شرحنا عموم البهاريز التي تتكون منها عموم الشوربة سواء كانت من اللحم او من الفراخ . وانواع الشوربة تنقسم الى اربعة اقسام وهي : -

النوع الاول : ويقال له خلاصته الفراخ وخلاصة اللحم

النوع الثاني : ويقال له شوربة بالتربية سواء اكانت من اللحم او من الفراخ

النوع الثالث : ويقال له شوربة بهريز سواء اكانت من الفراخ او من اللحم

النوع الرابع : الشوربة التي من الخضروات مصفاة او بدون تصفية

النوع الاول : - ينقسم الى قسمين ويصنع من اللحم او من الفراخ فالذي من اللحم هو أن

تحضر أقة لحم بقرى خالية من الدهن أو الشفت وتهرم بالما كينة وتوضع في كساروله نظيفة وتضع

لها بياض أربع بيضات ومقدار ٥٠ درهما من الجزر وكرفس ابيض وكرات منظمة تنظيفا جيدا ومقطعة

قطعا رفيعة ومقدار ١٠ حبات من الفلفل الصحيح وكوبتين من الماء البارد وتمزج جيدا مع بعضها بالمعلقة

الخشب ويضاف لها لترات من البهريز وتوضع على النار مع استمرار التقليب حتى تغلى ويضاف لها

كوبة من الماء البارد وتركن على نار هادئة ويوضع لها بصلة مشوية وتغطى نصف غطاء حتى يتم نضجها

مدة ساعة ونصف وعند تسويتها تصفى في إناء آخر نظيف بواسطة شاشة مطبقة على اثنتين وينظف

وجه الشوربة جيدا من الدهن الذي على وجهها حتى لا يكون فيها أثر من الدهن وهذا النوع من الشوربة

يقال له خلاصة اللحم وهي تقدم غالبا في الولاثم والحفلات ساخنة أو باردة كما سيوضح بعد

ملحوظة : - اللتر من خلاصة اللحم يستخرج من أقة ورابع أما وضع البصلة المشوية فهو لأجل

اعطاء لون موافق للون خلاصة اللحم وعدم الاحتياج لوضع السكراملة

واما القسم الثاني فهو ان تحضر اربع لترات من بهريز الفراخ واقة لحم مفرومة كالساقة وتمزج

معها في كساروله قواطع الاربع فراخ أي الاجنحة والرقاب وبياض اربع بيضات والخضروات

كالساق ذكرها في النوع الاول وتسويتها بخلاصة اللحم السابق ذكره وهذا يقال له خلاصة الفراخ

ويستخدم ايضا باردا أو ساخنا كما سيوضح بعد وهو يقدم غالبا في الولاثم والحفلات

Khoulasset Ferakh Fel-Fanageel

خلاصة فراخ مثلجة في فناجين

هو ان تحضر خلاصة فراخ مكررة كالسابق شرحها وبعد أن تبرد تصفى من شاشة نظيفة

مزدوجة وتضعها في إناء فخار وتغطيها وتضعها فوق الثلج الى وقت الطلب وعند الطلب تعبأ في فناجين

مخصوصة للمائدة مثل فناجين الشاي وتقدم بعدد الافراد الموجودين على المائدة وكذلك من خلاصة اللحم بهذه الكيفية ويقال لها خلاصة لحم مثلجة في فناجين

خلاصة فراخ ساخنة في فناجين

وهي كالسابقة تماما الا انها تكون ساخنة وتعباً في فناجين سادة دون ان يضاف لها اي شيء

وكذلك خلاصة اللحم بهذه الكيفية ويقال لها خلاصة لحم بالفناجين

Khoulasset Ferakh Bel-Tapioca

خلاصة فراخ بالتابيوكا

هو ان تحضر مقدار لتر من خلاصة الفراخ كالسابق شرحها ويصفي بالشاشة وينظف تنظيماً جيداً من الدهن وتضعها في كساروله نظيفه على جانب الوابور ثم تسوي مقدار ١٠ دراهم تابيوكا بالماء مدة ١٥ دقيقة ثم تبرد بالماء البارد وتصفي في منخل او شنوار من الماء وتضعها في كساروله صغيرة وتضع لها مقدار كبشتين من خلاصة الفراخ موزوعة على جانب الوابور وقبل الطلب تمزج مع الشورية وتعرف في سلطانية ساخنة جداً وتقدم في الحال .

وخلاصة اللحم بهذه الطريقة يقال لها خلاصة لحم بالتابيوكا

Khoulasset Ferakh Bel-Khoudar

خلاصة فراخ بالخضار

هو ان تحضر مقدار لتر من خلاصة الفراخ كالسابق شرحها ثم تحضر مقدار ٥٠ درهماً من الخضروات الآتية :-

جزر . كرفس ابيض . كراث ابيض وفاصوليا خضراء منظفة جيداً وتقطع الخضروات قطعاً رفيعة مثل الشعر أو تقطع مثل السمس وتسلق اولاً بالماء نصف تسوية ويصفي منها الماء ويكمل تسويتها بجزء من خلاصة الفراخ وعند اتمام تسويتها تمزج مع خلاصة الفراخ وتقدم في سلطانية شورية عند الطلب

Khoulasset Ferakh Bel-Chearia.

خلاصة فراخ بالشعرية

هو ان تحضر مقدار لتر من خلاصة الفراخ كالسابق شرحها وتساق بالماء مقدار ١٠ دراهم شعرية لسان عصفور أو ترس أو شعر وعند اتمام تسويتها تصفي وتبرد بماء بارد وتضعها في خلاصة الفراخ وتقدم في الحال

Khoulasset el-Ferakh Bel-Orz

خلاصة الفراخ الارز

هي مثل خلاصة الفراخ التي بالشعرية وهو ان يسلق الارز بالماء ويصفي من الماء ويوضع على خلاصة الفراخ وتقدم وهي ساخنة في سلطانية الشورية وتعمل على انواع كثيرة بحسب الاشياء التي توضع بداخلها حسب ما يترأى للطاهي بحيث ان الشيء الذي بداخلها يكون موافقاً للخلاصة

النوع الثاني في انواع الشرب التي بالتربية

هو ان تحضر كساروله نظيفه وتضع بها ملعقة مسلى بلدي او زبده طازجة وتضع فيها ملعقتين من الدقيق ويلف على نار هادئة بالملعقة الخشب مدة دقيقة او اثنتين بدون ان يتحمر الدقيق ثم تصب عليها مقدار لتر ونصف بهريز فراخ او لحم ويخفق جيدا بالسلك ويركن على نار هادئة على جانب الوابور الى وقت الطلب ثم تجهز في سلطانية صيني او اناء فخار وتضع بها صفار ثلاث بيضات وعصير ليمونتين بلدي او ليمونه ايضا ليا اذا لم يوجد بلدي وثلاث ملاعق لبن مخمر ويخفق ببعضه جيدا وعند الطلب تخفق معها كبشتين من الشوربة (الحساء) بالسلك او بالملعقة الخشب ثم تلقى بها على الشوربة مع استمرار التقليب وقبل ان تغلى ترفع عن النار وتصفى في كساروله اخرى بالشنوار أو بمنخل وبعد ان تصفى توضع على جانب الوابور تحتها ماء دافئ الى وقت الطلب وهذه كيفية الشوربة التي بالتربية من الفراخ او اللحم وتصنع على انواع مختلفة بحسب الاشياء التي ستضاف اليها كما سيوضح بعد

طريقة اخري على الطريقة العثمانية

هو ان تحضر مقدار لتر بهريز فراخ او لحم وتضعه على النار ثم تحضر سلطانية وتضع فيها صفار ثلاث بيضات وملعقتين من الدقيق وعصير ليمونتين وثلاث ملاعق لبن مخمر ويخفق جيدا ويصفى من الشنوار وعند الطلب يمزج مع البهريز المغلى وتوضع على النار الى ان يبدأ بالغليان وترفعها عن النار ثم تصفى في سلطانية الشوربة واذا حصل تأخير في الطلب يصح ان تضع تحتها ماء دافئا على جانب الفرن

Chorba Tarbia bel-kofte

شوربة تربية بالكفتة

هو ان تحضر نصف رطل لحم ضاني او بتلو خاليا من العظم والشفت ويغرم بالما كينة ويضاف له ملح وفلفل خفيف وقطعة من قلب الخبز مبلله بالماء ومعبورة عصرا جيدا وتمزج مع اللحم وتفرم ثانيا بالما كينة وبعد ذلك تدق في (جرن من الرخام) حتى تنعم جيدا ثم ترفعها من (الجرن الرخام) في صحن ثم تحضر صينية مدهونة بزبده او مسلى ثم تقطع من اللحم قطعا صغيرة وتلفها باليد مثل رأس العصفور وتوضع في الصينية مدهونة بزبده او مسلى الى ان تلف جميع الكفتة بهذه الكيفية ويدخلها في فرن متوسط الحرارة حتى تماسك مع بعضها بدون ان تتحمر ثم تخرج الصينية من الفرن وتضع الكفتة في كساروله صغيرة او دقية وتعطىها بهريز من الفراخ او اللحم وتضعها على ظهر الوابور على نار هادئة مدة ربع ساعة الى ان تسوي ثم توضع داخل الشوربة وتقدم في الحال

ويمكن ان تصنع كفته من الفراخ اذا كانت شوربة التربية من الفراخ ويقال لها شوربة فراخ بالتربية

Chourba Tarbia bel-Ferakh

شوربة تربية بالفراخ

هو ان تحضر شوربة التريبة من بهريز الفراخ كما سبق شرحها وعند الطلب تقطع صدور الفراخ قطعاً صغيره متساوية وتضعها على الشوربة ثم تقدمها في الحال ويمكن ان تضع لها على التريبة ملعقتين من الكريمة

Chourba Tarbia Biwarak el Homid

شوربة تربية بورق الحميض

وهو ان تحضر مقداراً من ورق الحميض وتقطعه قطعاً رفيعة مثل الشعر وتضعه في كساروله بعد ان تغسله غسلاً جيداً ثم تضع له قطعة زبدة صغيرة وتتركه على نار هادئة الى ان يتم نضجه ويجف ماؤه وعند الطلب تجهز شوربة التريبة كالمعتاد وتمزج معه ويعرف في سلطانية الشوربة بالمسلي او الزبدة ويقدم في الحال

Chourba Tarbia Bel-Kolak

شوربة تربية بالكولاك

هو ان تحضر مقدار نصف رطل لحم ضاني او بتلو ويفرم بالماكينة ثم تحمر بصلة صغيرة بالزبدة او المسلي مفرومة فرماً ناعماً جداً وعندما يصفر البصل يمزج معه اللحم ويضاف لها ملح وفلفل ثم تلمه على النار بالملقة الخشب حتى يسوى ويرسي على المسلي ثم تدق في (جرن من الرخام) ويوضع لها زلال (بياض) بيضة او صفارها ثم ترفعها وتضعها في طبق ثم تحضر عجينة فنجان بوريك وتفردها رفيعة جداً وتقطعها قطعاً مربعة ٣ في ٣ سنتي ويوضع فوق كل قطعة من العجين قطع صغيره من الفارسة مثل البندق الصغيرة وتثني الحروف حتى تصير مثل الحجاب على شكل مثلث ثم يثنى الحرفين على بعضهما حتى تصير مثل اذن القطه ثم تجهز شوربة التريبة وقبل الميعاد بخمس دقائق تحمر العجينة بالمسلي وتقدمها في صحن مع الشوربه

Chonrba Tarbia bel-Khodar

شوربة تربية بالخضار

هو ان تنقطع قطعاً صغيرة من الخضروات الآتية . — جزر كرفس فاصوليا خضراء وتغسل غسلاً جيداً وتوضع في كسارولة او دقية ويضاف لها قطعة زبدة طازجة وتسوى مكمورة بالزبدة على نار هادئة وعند الطلب تمزجها مع شوربة تربية مجهزة كالسابق شرحها من بهريز الفراخ واللحم ويوضع لها ملعقتان من البازلا الخضراء وتقدم في الحال

Chourba Tarbia bil-Kirsh

شوربة تربية بالكركش

هو ان تسلق مقدار من الكركش البتلو كما هو موضح في انواع البهريز وتقطع الكركش قطعاً

صغيرة مربعة وتضعها في قليل من بهريز الكرش ثم تجهز شوربة التريية بهريز الفراخ واللحم ويمزج معها جزء من بهريز الكرش وعند الطلب يصفى الكرش من البهريز ويوضع داخل الشوربة وتقدم في الحال

Chourba el-Bahriz

شوربة البهريز

هي عبارة عن لحم مسلوق او فراخ على حسب الطلب ثم تجهز اللحم او الفراخ وتسويها كما هو موضح في انواع بهريز اللحوم وبهريز الفراخ فان كانت من اللحم تصفى اولا بشاشة وتوضع في كساروله نظيفه ويوضع داخلها اللحم ومالح البهريز دائماً يكون قليلاً وتقدم اللحم داخلها بدون ان يضاف اليها شيء وينظف الدهن الذي على وجه الشوربة جيداً هذا اذا كان المطلوب بهريزاً سادة باللحم واما اذا كان بالارز او بالشعرية

فأن كان بالارز يغسل قليلاً من الارز وتسوية داخل البهريز وان كان بالشعرية فتسلق اولا نصف تسوية وتبردها وتضعها ليكمل نضجها في البهريز هذا اذا كان بالارز أو بالشعرية واذا كانت شوربة بهريز بالخضار . فأن كانت بالفراخ او باللحم تجهز مقداراً من الكرفس الأبيض والكرات والبطاطس وقرع الكوسة والفاصوليا الخضراء والجزر وتقطعها قطعاً صغيرة متساوية وتسوى مع الفرخة او اللحم وعند اتمام تسويتها يضبط ملحها وينظف الدهن الذي على وجه الشوربة وتقدم في سلطانية وبداخلها اللحم او الفراخ وهذه كيفية شوربة البهريز ويمكن ان تعمل شوربة بهريز بالتايو كما وتسوى التايو كما نصف تسوية وتبرد وتوضع لتتيم تسويتها مع البهريز

Chourba Bazella Nashefa.

شوربة بازلا ناشفه

هو ان تحضر مقدار ١٠٠ درهم بازلا مدشوشة وتغسلها غسلاً جيداً مرتين او ثلاثاً وتنقعها بالماء مدة ١٥ دقيقة على الاقل ثم تحضر كساروله وتضع فيها مقدار ملعقتين من المسلى وتحمر بداخلها نصف تحمير مقدار ٢٥ درهماً من الكرات والكرفس والبصل ثم تصب عليها مقداراً من بهريز الفراخ او اللحم ثم تغسل البازلا المنقوعة في الماء وتضعها داخل الكساروله ويضاف لها ورقة لاورو وتغطى وتسوى على نار هادئة في الفرن أو على جانب الوابور وعند اتمام تسويتها تصفى بالمنخل ثم تصفى مرة ثانية بالشنوار وتوضع على النار وتضع لها بهريز فراخ او لحم حتى تصير سميكة مثل شوربة الترييه وبعد ان تغلى يضبط ملحها جيداً ويضاف لها مقدار أربع ملاعق كزبرة طازجة وتعرف في سلطانية وتقدم في الحال ويقدم معها في اناء آخر قلب خبز افرنكي مقطع قطعاً رفيعة محمرة بالمسلى

او الزبدة وكذلك شوربة البازلا الخضراء وتحمل محل ربع اقه بازلا ناشفة اقه بازلا خضراء طازجة وكيفية تجهيزها هو ان تحضر مقدار اقه بازلا خضراء مقشرة وتغسلها بالماء غسلا جيدا وتسلق بالماء والمالح . ولاجل ان تحافظ على لونها الاخضر يضاف لها في الماء عند ما يغلى قبل وضع البازلا قليلا من بي كربونات الصودا مقدار درهم لكل ثلاث لتزات ماء وتغلى على نار متوسطة وعند اتمام نضجها ترفع من على النار ويغير مأوها ويبرد عليها بماء بارد ثم تصفى البازلا من منخل سلك وبعد ذلك تعزج بهرين الفراخ وتصفى ثانيا بالشنوار وتغلى على النار ويضبط ملحها ثم ترفعها عن النار وتضعها على جانب الوابور ويضاف لها مقدار اربع ملاعق من الكريمة وقطعة زبدة طازجة وعند الطلب تصفى ثانيا بالشنوار في سلطانية الشوربة ويقدم معها الخبز المحمر كالمقدم

Chourba til Batatis

شوربة البطاطس

هو ان تحضر مقدار نصف اقه من البطاطس وتقرشها وتقطعها على اربع قطع وتغسلها غسلا جيدا ثم تحضر كساروله على النار وتضع بداخلها مائقتين من المسلى او الزبدة الطازجة وتحمر بداخلها نصف خمير وهي بيضاء على لونها ، ٢٥ درهم بصل وكرات وكرفس ويصب عليها بهرين الفراخ او اللحم ويوضع لها البطاطس ويغطي ويسوي على نار هادئة الى ان يتم نضجها وبعد ذلك يصفى البطاطس بالمنخل ويضاف له مقدار من بهرين الفراخ او اللحم حتى يصير بالسماك المطلوب ويصفى ثانيا بالشنوار ثم تغليه على النار وتضبط ملحها وتضع له بعيدا عن النار ٢٥ درهما من الزبدة في سلطانية الشوربة وتقدم في الحال ويقدم معها قلب خبز افرنكى محمر بالمسلى ومقطع قطعاً رفيعة ويمكن ان يعمل بطريقة اخرى وهي ان تضع له بدل البهريز لبنا حليبا . ويصح ان تكون مع الكريمة صفار بيضتين او ثلاث ممزوجة حسب الطلب

Chourba til-Bassal

شوربة البصل

هو ان تحضر مقدار اقه بصل وتقطعها ترسا رفيعا وتدعكها بالمالح دعكا جيدا لازالة رائحة البصل ثم يغلى غليه بالماء ويصفى ويوضع في الكساروله مقدار ثلاث ملاعق من المسلى او الزبدة ويلف على نار هادئة وتضيف له ورقة رندي

Chourba Foul Akhdar

شوربة فول اخضر

هو ان تحضر مقدار ايتين فول اخضر رومى ويفصص من القشرتين ويغسل جيدا بالماء وبعد

بقية شوربة البصل الموضحة في صفحة نمرة ١٠

وقطعة كرفس فرنساوي أو بلدي أبيض وتغطيها وتضعها على النار وتسوي مكمورة ويضاف لها قليلا من الزعفران وملعقة دقيق وتلف الجميع مع بعضها ثم يضاف عليها بهريز فراخ أو لحم ويضاف لها أيضا فص حبهان وعند اتمام تسويتها تصفى من المنخل جيدا ثم تصفى ثانيا من الشنوار وتضعها على النار حتى تغلي ثانيا ويضبط ملحها ثم تحضر رغيف من العيش الافرنكي المستطيل ويقطع قطعا مستديرة ورفيعة جدا وترص في الصينية وتحمر في الفرن على الوجهين وعند الطلب تغرف في سلطانية الشوربة وهي ساخنة جدا وتقدم العيش أيضا في صحن آخر وهو ساخن

وكذلك شوربة الكرات بهذه الكيفية الا انها لا تدعك بالملح وهي تصنع من رؤوس الكرات الابيض

Chorbet el Gazar

شوربة الجزر

هو أن تحضر مقدار أقة جزر وتقشرها وتقطعها قطعا رفيعة وتغليها مقدار غلوتين ثم تصفى منها الماء وتضعها في كسارولة وتضيف لها ١٢ درهم زبدة ومقدار نصف لتر بهريز من الفراخ أو اللحم ويضاف لها أيضا ٢٥ درهم أرز مغسول ومنقي جيدا وتغلي وتوضع على نار هادئة في الفرن أو على جانب الوابور وعند اتمام نضجها تصفى من المنخل ويضاف لها قليلا من الشوربة وتصفى ثانيا من الشنوار وتضعها تغلي على النار ويضبط ملحها ثم يضاف لها مقدار ثلاث ملاعق كريمة ومقدار ٢٤ درهما من الزبدة الطازجة مع الخفق بالسلك وعند الطلب يصفى من الشنوار في سلطانية ويقدم في الحال ويمكن ان يضاف لها بطاطس بدلا من الارز

Chorbet el Tamatem

شوربة الطماطم

هو أن تحضر مقدار نصف اقة طماطم مسواه ومقطعة على اثنين وتغسل بالماء وتعصر جيدا من البذر وتضعها في صحن ثم تحضر كسارولة او حلة نظيفة وتضع بداخلها مقدار ٢٥ درهما من البصل والكرات والكرفس مقطعه قطعا رفيعة وتحمرها بالمسلى او الزبدة نصف تحمير ثم تضع لها الطماطم وورقة لاورو وملح وفلفل خفيف وتغطيها وتلفها مع بعضها مقدار ربع ساعة ثم تضع عليها نصف لتر من بهريز الفراخ او لحم مسوى ومقدار ٢٥ درهم أرز مغسول وتنظف جيدا وتقطع وتسوى على نار هادئة حتى يتم نضجها وبعد ذلك تصفى من المنخل وتوضع ثانيا على النار حتى تغلي ويضبط ملحها ثم يضاف لها بعيدا عن النار مقدار اربع ملاعق كريمة ومقدار ٢٤ درهما من الزبدة وعند الطلب تصفى من الشنوار في سلطانية وتقدم في الحال

شوربة الخضار وهي تنقسم الى عدة اقسام مختلفة
وهو ان تحضر مقدار نصف اقة خضار من الانواع الآتية : - جزر . كرفس ابيض .
كرات . فاصوليا خضراء . قرع كوسه . وأبور كبه . ويقشر الجميع ويقطع ترنش رفيع ويغسل بالماء
جيذا ويوضع على مصفاة ثم تحضر كسارولة على النار وتضع بداخلها مقدار ٢٤ درهم زبدة أو مسلي
بلدي نقي وتضعها على النار ويوضع فوقها الخضروات وتضع لها ورقة رندى وتغطي الكسارولة
وتضعها على نار هادئة حتى يلف الخضار مع الزبدة أو المسلي وتصب عليها مقدار لتر من بهريز
الفراخ أو اللحم ويضاف لها مقدار ربع اقة بطاطس وربع اقة قرع مقطعه ترنش رفيع وتغطي وتوضع
على نار هادئة حتى يتم نضجها وتصفي من المنخل ثم تصفى ثانيا من الشنوار وتوضع على النار حتى
تغلي ويضبط ملحها جيذا ثم تضع لها بيذا عن النار أو على جانب الوابور مقدار أربع ملاعق كريه
ومقدار ٢٤ درهما من الزبدة الطازجة وتخفقها جيذا بالكبشه أو بالسلك وعند الطلب تصفى فى سلطانيه
الشوربة بالشنوار ويخدم معها عيش محمر فى المسلي او الزبد الطازجة ويقال لها شوربة خضار مصفية
بهريز الفراخ او اللحم

Chorbet Khodar Seheha

شوربة خضار صحيحة

هو ان تحضر مقدار نصف اقة من الخضروات الآتية :-

جزر . كرات . كرفس ابيض . فاصوليا خضراء . قرع كوسه . أبور كبه . ويقشر الجميع
وينظف تنظفا جيذا ثم يقطع قطعا رفيعه مربعه مثل زهر الطاولة وربع اقة بطاطس مقطعة قطعا صغيرة مربعه
مثلا وتغسل غسلا جيذا وتوضع على مصفاة ثم تحضر كسارولة نظيفة على النار وبها مقدار ٦٣ درهما من
الزبدة الطازجة وتضع عليها الخضروات وورقة لاورو وتغطي وتوضع على نار هادئة مدة ربع ساعه
وتحضر قطعتين من الطماطم وتغسلها فى ماء يغلى مدة دقيقة وتبرد بماء بارد ثم تقشر وتشق الواحد
على نصفين وتغسل جيذا من البذر وتعصر وتقطع قطعا صغيرة مربعه وتوضع فوق الخضروات
وتضيف على الخضروات مقدار لتر من بهريز الفراخ او اللحم فان كان من الفراخ تضع مع البهريز
فرخه مسواه فى البهريز نصف تسويه وتقطع قطعا متساويه من الفخذة على اثنين والمفصل والصدر
على قطعتين أو ثلاث ثم تضيف لها فصان من الحبهان وفصان من المستكة وتغلى وتركن على نار هادئة حتى
يتم نضجها وبعد ذلك يضبط ملحها وتقدم عند الطلب ويمكن ايضا ان تسوي الفرخة فى البهريز وتقطع
قطعا صغيرة وتوضع فى الشوربه بعد نضجها هذا اذا كانت من الفراخ . اما اذا كانت من اللحم فانه

يضاف لها مقدار ثلاث أرباع أقة لحم ضأن من الموزة وبعد أن تسوية نصف تسويه في البهرين يكمل تسويته من الخضروات وكذلك البقرى ويقال لها شوربه خضار بالفراخ أو باللحم ويصح أن تسوى في برمة من الفخار على هذه الكيفية

وتصنع أيضا شوربه الخضار بعد أن تسوى الفرخة نصف تسوية أو اللحم ويضاف لها الخضروات المذكوره اعلاه بدون أن تلف بالزبد وتقدم كالسابقة

Chorbet Khodar Mokarrara Adeia

شوربه خضار مكررة عادية

هو ان تحضر مقدار نصف اقة خضروات كالسابقة وبعد أن تنظف تنظيفا جيدا تقطع قطعا صغيره وربع اقة بطاطس مقطعه مثلها وتغسل كلها جيدا وتوضع في حله أو كساروله وتغطس بالماء مقدار النصف وتوضع على النار حتى تغلى وتنظف من الرغوة التي تظهر على وجه الماء ويضاف لها ورقة رندي وتغطى وتسوي على نار هادئه مدة ساعتين على الاقل وعند الطلب يضاف لها الملح خفيف بعد أن تصفى بشاشه مطبقة على اثنين بدون دعك حتى تصير رائقه مثل الماء وهذا يقال له شوربه خضار مكرره بدون أن يدخلها شيء وهذا من الطلبات الخصوصيه . وكذلك شوربه خضروات عادية مصفاة والتسوية واحدا لا أن الخضار يصفى من المنخل ويصفى ثانيا من الشنوار وتغلى على النار ثانيا ويضبط ملحها وهذه الشوربه ملحها قليلا عن الشوربه الاخرى وتقدم كالسابقة

Chorbet Ades

شوربه عدس : شوربه عدس بمخلصة الفراخ أو اللحم

هو ان تحضر نصف اقة عدس أصغر من النوع الجيد وتغسلها غسلا جيدا ثم توضع في حله أو كساروله وتغطس بالماء وتوضع على النار حتى تغلى ثم ترفع منها الرغوه التي تظهر على وجه العدس بدون أن يقلب العدس ثم تضعه على نار متوسط وتضع له بصله مقطعه ترش ربيع وورقة رندي وقطعة كرفس ويغطي العدس ويوضع على نار هادئه حتى يتم نضجه بدون أن يقلب لانه اذا قلب العدس في اثناء التسوية يسمك في قاع الكساروله وربما زادت عليه النار يحرق وتظهر له رائحه وعند اتمام التسويه يصفى العدس بالمنخل ويضاف له مقدارا من بهرينز الفراخ أو اللحم ثم يصفى مرة ثانية من الشنوار ويوضع على النار حتى يغلى ويضبط ملحها ويضاف له على جانب الوابور أربع ملاعق كريمه و ٣٦ درهما من الزبدة الطازجه وتصفى في سلطانية الشوربه مرة أخرى عند الطلب ويخدم معها قلب عيش افرنكي مقطع قطعا صغيره ومحمّر في المسلي أو الزبدة وتقدم في الحال

Chorbet ades adia

شوربة عدس عادية

بعد ان يسوى العدس كالمقدم ذكره ويصفى من المنخل يضاف له ماء بدلا من البهرين وتضعه على النار حتى يغلي ثم تهرم بصلتين فرما ناعما جيدا وتحمرها في مقدار ٣٦ درهما من المسلى وعند ما يصفر البصل تضعه فوق الشوربه وهى على النار ويضبط ملحها جيدا ويضاف لها قليلا من الكمون وبعد أن تغلي مدة ١٠ دقائق بعد وضع البصل تصفى ثانياً من الشنوار وعند الطلب تغرف في سلطانية ويخدم معها عيش محمر كالمعتاد وتقدم في الحال

Chorbet Fasolia Beada

شوربة فاصوليا بيضاء

هو ان تحضر مقدار ربع أقة فاصوليا بيضاء وتغسل وتنقى وتسوى بماء كافى بعد أن تضع عليها مقدار ٥٠ درهما من الكراث والبصل والسكرفس وورقة من اللاورو وبعد أن يتم تسويتها على نار هادئة تصفى من المنخل وتمزج في بهريناً من الفراخ أو اللحم وتصفى ثانياً من الشنوار وتوضع حتى تغلي على النار ويضبط ملحها جيدا ويضاف لها بعيداً عن النار مقدار أربع ملاعق كريمة ومقدار ٣٦ درهما من الزبدة وتخففها بالسلك وعند الطلب تصفى ثانياً في سلطانية الشوبة ويخدم معها عيش محمر كالمعتاد وتقدم في الحال

Chorbet el Fool

شوربة الفول

هو أن تحضر مقدار ربع أقة فول مدشوش ويغسل غسلا جيدا ثلاث أو أربع مرات حتى يصير الماء رائقا ثم يوضع في حلة صغيرة أو كسارولة ويغلى بالماء ويوضع على النار حتى يغلى وترفع الرغوة التي تظهر على وجه الفول ويضاف له قطعة كرفس أبيض وبصلة مقطعة ترسا وورقة لاورو وتغلى وتوضع على نار هادئة بدون أن تقلب وعند تمام تسويته تضع لها مقدار بصلتان محمرتان بالزبدة نصف خمير أو بالمسلى ثم توضع فوق الفول ويضاف له مقدار نصف لتر بهرين لحم أو فراخ ثم يغلى مدة ١٠ دقائق على نار هادئة ويصفى من المنخل ثم يصفى ثانياً من الشنوار ويوضع على النار حتى يغلى وترفع منه الرغوة التي تظهر على وجه الشوربة ثم تضع لها بهريناً حتى تصير بسمك شوربة الترية وتضبط ملحها جيدا وترفعها على جانب الوابور وتضع لها مقدار أربع ملاعق من الكريمة و٢٤ درهما من الزبدة وعند الطلب تصفى في سلطانية ويخدم معها قلب عيش أفرنكى محمر بالزبدة ويقطع قطعا صغيرة وتقدم في الحال

انظر شوربة فول اخضر الموضحة في آخر صفحة ١٠

غسله يوضع في المصفاة ثم تضع كساروله او حله نظيفه على النار وبها مقداراً من بهريز الفراخ وعندما يغلي البهريز تضع فيه الفول وعندما يغلي مرة ثانية ترفع ما يتجمع على وجهه من الرغوة ثم تضيف له قطعة كرفس اخضر وتضعه يغلي على نار حامية حتي يتم نضجه ثم ترفعه عن النار وتصفية من منخل سلاك رفيع ثم تصفيه ثانياً من الشنوار وبعد تصفيته يوضع في كسارولة وتضعه على النار وتضيف له بهريزا حتى تصير سميكه مثل شوربه البازلا وعندما تغلي ترفع من علي وجهها الرغوة وتضبط ملحها جيداً وترفعها بعيداً عن النار وتضع لها مقدار اربع ملاعق كريمه و ٣٦ درهماً من الزبدة الطازجة ثم تصفي اخيراً من الشنوار في سلطانية الشوربه وتخدم معها خبزاً مقطعاً قطعاً رفيعة ومحمراً بالزبدة او المسلي وتقدم في الحال

Chourba Kechk-Almass

شوربة كشك الماس

هو ان تحضر كساروله نظية ومبيضة وتضع فيها مقدار ٢٤ درهماً من الزبدة الطازجة وتضيف عليها ملاعقتان من الدقيق وتلف على نار هادئة مدة دقيقتين بدون ان يتحمر الدقيق ثم تضيف عليها ايضاً مقدار لترين من بهريز الفراخ او اللحم ثم تحضر مقدار اسبرج طازجة اي كشك الماس وتبشرها بالمبشرة او بالسكينة وتغسل جيداً وتوضع داخل البهريز بعد قطع رؤوسه بمقدار ٢ سنتيمتراً وعند ما يغلي ترفع ما يتجمع على وجهه من الرغوة ويغطي ثم يضاف له قطعة كرفس ابيض ويوضع على نار هادئة حتى يتم نضجه ثم تسوي الرؤوس في كساروله بالماء والملح وقليل من عصير الليمون وعند اتمام نضج الشوربة تصفي كشك الماس من منخل سلاك مع الشوربه ويصفي مرة ثانية من الشنوار ويوضع في كساروله على النار حتى يغلي ثانياً ويضبط ملحها ثم ترفعه على جانب الوابور وتضيف له مقدار اربع ملاعق كريمه و ٣٦ درهماً زبدة طازجة ويصفي ثانياً من الشنوار في كساروله نظيفة ايضاً ثم تصفي رؤوس الاسبرج من الماء بعد سلقها وتضعها داخل الشوربة وتقدم في الحال : —

ملحوظه واذا لم يكن موجوداً اسبرج طازج يوضع له علبة اسبرج من المحفوظ في العلب وترفع منه الرؤوس وتحفظ داخل قليل من ماء الاسبرج على جانب الوابور والباقي يسوي في الشوربة كالسابق ومعه الماء اي يوضع عليه ماء الاسبرج قبل التصفية وتقدم كالاولى

Chourba Kechk-Balady

شوربة كشك بلدي

هو ان تحضر ثلاث اوقيات من الكشك البلدي النقي الابيض ويدق في الجرن ويوضع في

سلطانية صيني أو في اناء من الفخار وينقع في مقدار نصف رطل ابن حليب ثم تحضر كسارولة أو بحلة نظيفة وتضعها على النار وتضع بداخلها مقدار أقتين مسلي بلدي وتحمر فيها بصلتان مفرومتان فرماتان وعندها ما يصفر البصل يصب عليه بمقدار لتر من بهريز الفراخ أو اللحم المستقوي وعند ما يغلي تصفي الكشك من المنخل فوق البهرين مع التقليب بالسلك حتى يصير سميكاً مثل شوربة التريية العادية وبعد ذلك تضبط ملحها جيداً وتتركها تغلي مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة ثم تصفي من الشنوار في كسارولة أخرى نظيفة ويضاف لها اربع ملاعق كريمة و ٢٤ درهم زبدة طارجه وتضعها على جانب الوابور وعند الطلب تصفي ثانياً من الشنوار في سلطانية الشورية وتخدم معها قلب خبز افرنكي مقطع قطعا رفيعة مربعة صغيرة ومحمرة بالمسلي وتقدم في الحال

شوربة كشك طازجة ويقال لها طلهانة سي Chourba Kechk - Tazega, (Talhana see)

هو ان تحضر مقدار ٣٠ درهما من الدقيق في سلطانية او في اناء من الفخار ومقدار سلطانتين من اللبن الزبادي (مقدار رطل) ويستحسن ان يكون اللبن غير طازج ومحمّر قبل العمل بيوم ثم يمزج الجميع مع الدقيق بالملقة الخشب ويجهز من المساء ويغطي الى الصباح حتى يخمر ثم تحضر كسارولة نظيفة وتضع بداخلها مقدار لتر من بهريز الفراخ أو لحم مستقوي وتضع الكسارولة على النار حتى تغلي وعند الغليان يخفق الكشك المخمر بالسلك مع قليل من اللبن الحليب ويلقى به على البهرين مع استمرار التقليب بالسلك وعندما يغلي يوضع على نار هادئة مدة ١٠ دقائق ويصفي من الشنوار ويضاف له مقدار اربع ملاعق كريمة ومقدار ٢٤ درهم زبدة ثم يغرف في سلطانية ويقدم في الحال ويخدم معه في صحن آخر قلب خبز افرنكي مقطع قطعا صغيرة ومحمرة بالمسلي أو الزبدة الطازجة

Chourba-Camh

شوربة قمح

هو ان تحضر مقدار ربع اقة قمح من النوع الجيد وبنقي جيداً ويغسل مرتين او ثلاث ثم يصفى من الماء علي مصفاة ويدق في الجرن لاجل ان يبشر من قشرته الخارجيه ثم يوضع بعد الدق في صينييه ويفرد عليها حتى ينشف ثم يغربل من القشر جيداً ويغسل ثانياً ويوضع في كسارولة نظيفة داخلها مقدار لتر ونصف بهريز أو لحم مستقوي ثم يغطي ويترك على نار هادئة حتى يتم نضجه وبعد نضجه تأخذ من الحلة مقدار اربع ملاعق من القمح في كسارولة اخرى صغيرة ويصفي باقي القمح جيداً من المنخل

وثانيا من الشنوار ويوضع علي النار حتى يغلي ويضبط ملحجه ثم يرفع بعيداً عن النار ويضاف له مقدار اربع ملاعق كريمه و٢٤ درهم زبده ويوضع بداخله القمح الذي اخذ منه ويعرف في سلطانية شوربة ويقدم في الحال

Chourba-Nabet

شوربة نابت

هو ان تحضر كساروله او حلة نظيفة وتضع فيها مقدار ١٢ درهم مسلي بلدي وتوضع على النار وعندما يقدح المسلي يضاف له فص مستكه ويصب عليه بمقدار لترين من الماء وعند ما يغلي الماء تضع فيه نصف اقة فول مقشور ومغسول وبعد غليه ترفع الرغوة التي تظهر على وجه الماء ثم تضعه على نار متوسطة حتى يتم نضجه ويضبط ملحجه ثم يعرف في سلطانية ويوضع له قليلا من عصير الليمون ويقدم في الحال

Chourba Nabet-Adeia

شوربة نابت عادية

هو ان تحضر مقدار لترين من الماء وتضعها في كسارله او حلة نظيفة ويضاف لها مقدار نصف اقه فول نابت مقشور ومغسول وتضعه على النار وعند ما يغلي ترفع منه الرغوة التي تظهر على وجهه الماء ثم يضاف له عصير ليمونه او اثنين ويغطي ويوضع على نار متوسطة حتى يتم نضجه وعند اتمام نضجه يضبط ملحجه وعند الطلب يعرف في سلطانية بدون ان يضاف له أي شيء آخر وكذلك الفول النابت ابو قشرة هو ان تحضر مقداراً من الفول النابت وينقي من الفول الرفيع والاسود الموجود داخله ويغسل جيداً مرتين أو ثلاث ويوضع في كسارولة نظيفة او حلة نظيفة ويغطي بالماء البارد ويضاف له عصير ليمونتين ويوضع على النار وعند ما يغلي يرفع منه الرغوة التي تظهر على وجه الماء ويغطي ويوضع على نار متوسطة حتى يتم نضجه وعند اتمام نضجه يضبط ملحجه ويقدم عند الطلب



الفصل الثاني

انواع البيض

Beid bel-Basturma

بيض بالبصطرمه على الطريقة العثمانية

هو ان تحضر مقداراً من البصل مقطع ترسا ربيعاً ويحمر بالزبدة أو بالمسلى نصف تحمير ثم تقطع مقداراً من البصطرمه قطعاً رقيقة وتلف مع البصل قليلاً ويضاف لها كبشة بهريز أو ماء وتغطي وتركن على نار هادئة مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة حتى تنضج البصطرمه مع البصل ويجف ماؤها ثم توضع في الصحن المخصص للبيض ويكسر فوقها البيض الواحدة بعد الاخرى في فنجان ويوضع على البصطرمه بعد التحقق من صحه البيضة قبل وضعها على البصطرمه وعند ما يتم تكسير العدد المطلوب تضعه على النار يغلي قليلاً وتضيف له ملح وفلفل خفيف وقليل من الزبدة أو المسلى مقدوح من أعلى البصطرمه وتضعها داخل الفرن حتى يسوى البيض قليلاً ويشترط ان يكون سوى البيض ثلثين تسوية اي لا يكون جامداً وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال ويوضع تحتها صحن آخر

Beid bel-Basturma

بيض بالبصطرمه

هو ان تقطع مقداراً من البصطرمه قطعاً رقيقة وتحمرها نصف تحمير بالمسلى وتفردها في صحن البيض وتكسر فوقها البيض ويضاف لها ملح وفلفل خفيف وترش بالمسلى أو الزبدة من أعلى ويغلي على النار مدة دقيقة ثم يدخل الفرن حتى يسوى مقدار ثلثين تسوية وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال

Beid bel-Bassal

بيض بالبصل وهو على طريقتين

(١) وهو ان تحضر قليلاً من البصل وتقرمه فرماً ناعماً مثل السمسّم وتحمره في المسلى أو الزبدة وعند ما يصفر البصل قليلاً اي مستكاوي اللون تضعه في صحن البيض بالمسلى أو بالزبدة المحمر بها ثم تكسر فوقه البيض الواحدة بعد الاخرى كالسابق ذكره ويرش من أعلى بزبدة سائجة أو مجبنة

برمزان مبشورة ويغلى على ظهر الفرن مدة دقيقة ويدخل فرن حام لاجل ان يورد البيض من أعلى حتى يحمر وجهه ويسوى ثلثين تسوية وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال

Beid bel-Bassal el-Akhdar

بيض بالبصل الاخضر

هو ان تحضر مقداراً من البصل الاخضر وتقشره وتقطع الرؤوس قطعاً مستديرة ومقداراً من العروق الخضراء وتلف في كساروله او طاسة بالزبدة أو المسلي على النار حتى يصير مسوي نصف تسوية ويضاف عليه قطعة واحدة من الطماطم مقشرة ومشقوقة على اثنين وخالية من البذور ومقطعة قطعاً صغيرة وتلف مع البصل ويضاف لها ملح وفلفل خفيف وعند ما يلف ببعضه ويرسي على الزبدة يفرد في صحن البيض ويكسر فوقه البيض الواحدة بعد الاخرى كالسابق ذكره حتى يتم تسكير العدد المطلوب ويرش من أعلى بملح وفلفل خفيف ويوضع على ظهر الفرن مدة دقيقة واحدة ثم تدخله في فرن حام حتى يسوى ثلثين تسوية وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال

Beid bel-Basal Walfelfel el-Akhdar

بيض بالبصل والفلفل الاخضر

هو ان تحضر مقداراً من الفلفل الاخضر وتحمره في المسلي أولاً وهو اخضر على لونه أي نصف تحمير بسرعة ثم تقشره من قشرته الرفيعة الخارجة وتنزع منه البذور التي بداخله وتقطعه قطعاً رفيعة ثم تحضر مقدار ضعف الفلفل بصل ويقطع ترساً ربيعاً ويحمر في الزبدة ثلثين تحمير ويمزج مع الفلفل ويضاف له قطعة واحدة من الطماطم مقشرة وخالية من البذور ومعبورة جيداً ومقطعة قطعاً رفيعة وتمزج مع البصل والفلفل ويغطي ويسوي على نار هادئة حتى يرسي على الزبدة ثم يفرد في الصحن الخاص به ويكسر فوقه البيض على حسب العدد المطلوب الواحدة بعد الاخرى بعد التحقق من صحتها كالسابق ذكره حتى يتم العدد المطلوب ويضاف له من أعلى ملح وفلفل خفيف ويوضع على ظهر الفرن مدة دقيقة واحدة وبعد ذلك تدخله الفرن حتى يسوى ثلثين تسوية وبعد خروجه من الفرن يقدم في الحال

Beid bel-Gibna

بيض بالجبنة

هو ان تحضر مقدار من الجبنة الاستامبولي البيضاء وتغسل بالماء وتقطع قطعاً رفيعة وتوضع في صحن البيض مفروداً بداخله قليلاً من الزبدة أو المسلي ويكسر فوقه البيض الواحدة بعد الاخرى

بعد التحقق من صحتها كالسابق ذكره قبل وضعها فوق الجبنة ويضاف لها ملح وفلفل خفيف وترش بزبدة سائجة خفيفة من أعلى وتغلى على النار مدة دقيقة ثم تدخلها الفرن حتى تسوي ثلثين تسويه وعند خروجها من الفرن تقدم في الحال

Beid bel-Sogok (Adi)

بيض بالسجق عادى

هو ان تحضر مقدار من السجق وتغسله وتقطعه قطعاً رفيعة وتحمره في المسلى أو الزبدة نصف تحمير ويفرد في قاع صحن البيض ويكسر فوقه البيض بعد التأكد من صحة البيضة قبل وضعها ويرش بزبدة أو مسلى مقدوح من أعلى ويضاف له ملح وفلفل خفيف ويوضع على ظهر الفرن مدة دقيقة واحدة ثم تدخله في الفرن ويكمل سواة مقدار ثلثين تسوية وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال

Beid bel-Sogok wal-Basal

بيض بالسجق والبصل

هو ان تحضر مقداراً من البصل وتقطعه ترساً ربيعاً وتحمره بالمسلى أو الزبدة مقدار ثلثين تحمير ويضاف عليه مقدار الضعف سجق مقطع ترش ربيع ويلف مع البصل قليلاً ثم يصب عليها كبشة بهريز أو ماء وتغطىها وتضعها على نار هادئة مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة حتى يسوى ويصفى على المسلى ثم يفرد في صحن البيض ويكسر فوقها البيض الواحدة بعد الاخرى بعد التأكد من صحتها كالسابق ذكرها قبل وضعها ويضاف لها ملح وفلفل خفيف ويرش بزبدة أو مسلى مقدوح ويغلى على ظهر الوابور مدة دقيقة ويكمل تسويتها في الفرن وعندما يسوي ثلثين تسوية تخرجه من الفرن ويقدم في الحال

Beid bel-Sabanekh

بيض بالسبانخ

هو ان تحضر مقدار نصف رطل لحم ضأن أو بتلو وتفرمه بالما كينة فرماً ناعماً ثم تحضر كسارولة وتضع بداخلها ٢٤ درهم مسلى أو زبدة وتحمر فيها بصلتان مفرومتان فرماً ناعماً وعند ما يصفر البيض يضاف عليه اللحم المفروم ويلف على النار جيداً حتى ترسي وتضع لها مقدار ملعقة صلصه وملح وفلفل وجوز الطيب مبشور ثم تضيف عليها مقدار نصف أقة سبانخ مقطف ورق ومسلق بالماء مقدار غلوتين ومصور جيداً من الماء ومفروم فرمانا عماً بالسكينة ويلف مع اللحم مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة على جانب الوابور وهو مغطي وعند اتمام سواه يضبط ملحه ويفرد في صحن البيض ويكسر فوقه البيض الواحدة بعد الاخرى بعد التأكد من صحتها قبل وضعها ويرش من أعلى بملح

وفلفل خفيف ويرش أيضاً بالزبدة أو مسلي مقدوح ويغلى على ظهر الفرن مدة دقيقة ثم يكمل سواه في الفرن مقدار ثلثين تسوية وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال

Beid bel-Shacshoka

بيض بالشكشوكه : وهو علي طريقتين

هو أن تحضر مقدار ربع أقة بصل وتفرمها فرماناعما وتحمرها في كساروله أو دقية بالمسلي أو الزيت وعند ما يحمر البصل تضع لها مقدار نصف أقة طماطم مصفاة ثم تضيف لها ملح وفلفل خفيف وتغطي وتوضع على نارها دثة مدة ربع ساعة حتى تنضج وترسي على الثالث ثم تمزج معها أخيراً مقدار أربع قطع من الفلفل الأخضر وتحمرها أولاً في المسلي وتقشرها من القشرة الرفيعة الخارجية وتنظف من البذر وتقطع قطعاً رفيعة ثم يضبط ملح الصلصة جيداً وتوضع في صحن الفرن المخصص للبيض ثم تكسر فوقها البيض الواحدة بعد الأخرى بعد التحقق من صحتها قبل وضعها وإن تكون البيضة مغطسة في داخل الصلصة مقدار ثلثيها وتغلى على الفرن مدة دقيقة ويكمل سواها في الفرن بقدر ما تسوي ثلثين تسوية وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال

Beid bel-Shacshoka

بيض بالشكشوكه

هو أن تحضر مقدار ربع أقة بصل وتقطعها ترسارفيها وتحمرها بالزبدة أو المسلي ثلثين تحمير وتمزج معها مقدار ربع أقة طماطم مقشرة وخالية من البذور ومقطعة قطعاً رفيعة ويمزج بمقدار أربع قطع فلفل أخضر محمر بالمسلي نصف تحمير ومقشره وخالية من البذور ثم تقطع قطعاً رفيعة ويضاف لها ملح خفيف ثم تغطي وتوضع على نار متوسطة وتلف بالملعقة الخشب من وقت إلى آخر حتى تسوى وترسي على الزبدة ثم تكسر مقدار ١٢ بيضة وتحققها بالسلك جيداً وتصفيها بالشنوآر فوق البصل ويلف الجميع على النار بالملعقة الخشب حتى تسوى ثلثين تسوية ثم يغرف في صحن غويط ويرش من أعلى بمقدونس مفروم ويقدم في الحال

Bied bel-Tamatem

بيض بالطماطم

هو أن تحضر بصلتان وتفرمها فرماناعما وتحمرها بملعقتان من الزبدة أو المسلي في كساروله أو دقية ثم تحضر مقدار نصف أقة طماطم وتغسلها في ماء مغلي مدة دقيقة ثم تبردها بالماء البارد وتقشرها ثم تشق على اثنين وتصفيها من البذور والماء جيداً وتقطعها قطعاً صغيرة وعندما يصفر البصل يضاف له مقدار ٣ فصوص من الثوم مفرومين وتضيف عليهم الطماطم ثم تضع لها ملحاً وفلفل

وتغطيتها وتضعها على نار هادئة مدة ربع ساعة حتى يتم نضجها وترسي على المسلى ثم تضعها في صحن البيض وتكسر فوقها البيض الواحدة بعد الاخرى بعد التاكد من صحة البيضة قبل وضعها ثم تضيف له ملحاً وقلعلاً خفيفاً ويرش من أعلى بقليل من الزبدة أو مسلي مقدوحاً ويغلى على ظهر الفرن مدة دقيقة ويكمل تسويته في الفرن مقدار ثلثين تسوية وعند اتمام نضجه يقدم في الحال

Beid bel-Fool el-Mefassas

بيض بالفول المفصص

هو ان تحضر مقداراً من الفول المدمس وينزع منه القشر حسب المقدار المطلوب ثم تحضر مقداراً من الزبدة أو مسلي مقدوحاً ويمزج مع الفول في طاسة أو كسارولة على الوابور ويضاف له ملحاً وقلعلاً خفيفاً بعد ان يغلى مع بعضه قليلاً ثم تضعه في صحن البيض وتكسر فوقه البيض الواحدة بعد الاخرى بعد التاكد من صحتها وتضيف له ملحاً وقلعلاً خفيفاً من أعلى ويرش بزبدة سائجة أو مسلي مقدوحاً خفيفاً ويغلى على ظهر الفرن مدة دقيقة ثم تدخله الفرن حتى يسوي ثلثين تسوية وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال .

Beid bel Fool el-Mesaffy

بيض بالفول المصفي

هو ان تحضر مقداراً من الفول المدمس وتصفيه من المنخل السلاك وتضعه في كسارولة وتضيف له مقداراً من الزبدة الطازجة أو المسلي المقدوح وتضع له ملحاً وقلعلاً خفيفاً ويفرد في صحن البيض وتكسر البيض فوقه الواحدة بعد الاخرى بعد التاكد من صحتها ويضاف له ملحاً وقلعلاً خفيفاً ويرش بزبدة سائجة أو مسلي مقدوح من أعلى ويغلى على ظهر الفرن مدة دقيقة ثم تدخله حتى يسوي ثلثين تسوية وتخرجه من الفرن ويقدم في الحال

Beid bel-Fool & Altamatem

بيض بالفول والطماطم

هو ان تحضر مقداراً من الطماطم وتغسلها في ماء وتغلي مدة دقيقة ثم ترفعها من الماء وتبردها بماء بارد وتقرشها ثم تشق الواحدة نصفين وتنظف من البذور وتفرم بالسكينه قطعاً صغيرة ثم تحضر بصلة مفرومة ومحمرة في الزبدة الطازجة أو المسلي البلدي وعندما تصفر البصلة يضاف لها الطماطم وقليل من الملح والفلفل ثم تغلي وتسوى على النار مدة ١٠ دقائق ثم يوضع لها مقداراً من الفول حسب الطلب وكذا قليلاً من الكمون ويغلى مع الفول مدة ٥ دقائق ويضاف له ايضاً قليلاً من

ونس المفروم ثم يفرد في صحن البيض وتكسر البيض فوقه الواحدة بعد الاخرى بعد التاكيد
صحتها قبل وضعها ويضاف له قليلا من الملح والفلفل وزبدة سائجة او مسلى مقدوحا ويغلي علي
الفرن مدة دقيقة وبعد ذلك تدخله الفرن حتي يسوي ثلثين تسوية وعند خروجه من الفرن يقدم
في الحال

Beid bel Keima

بيض بالقيمة

هو ان تحضر نصف رطل لحم ضأن او بتلو احمر وتفرمه ثم تحضر بصلة متوسطة وتفرمها فرما
ناعما وتحمرها في كسارولة أو في طاسة بزبد طازجة أو مسلى مقدوح وعندما تصفر البصلة تضاف
عليها اللحم وتلف على النار بالملقة الخشب حتى تلف اللحم وترسى على الزبد او المسلى ثم يضاف لها
نصف كبشة صلبة طماطم مصفاة ثم يضاف لها ملح وفلفل وتغطى وتوضع علي نار هادئة مدة ١٠
دقائق وبعد ذلك تفرد في صحن البيض وتكسر فوقها البيض الواحدة بعد الاخرى بعد التاكيد من صحتها ثم يرش
بقليل من الملح والفلفل وكذا الزبدة السائجة او المسلى المقدوح ويغلي على ظهر الفرن مدة دقيقة ثم تدخله
الفرن حتى يسوي ثلثين تسوية وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال

Beid bei Creama

بيض بالكريمة

هو ان تحضر صحن البيض ويدهن دهنا خفيفا بالزبدة ويكسر البيض بداخله الواحدة بعد
الاخرى بعد التاكيد من صحتها ثم يصب بين البيض وبعضه بالكريمة الطازجة بدون تغطية صغار
البيض ثم يضاف له قليلا من الملح والفلفل ويغلي على ظهر الفرن مدة دقيقة ويسوي في الفرن ثلثين
تسوية وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال

Beid bel Corcom

بيض بالسكر كم

هو ان تحضر بصلة وتفرمها فرما ناعما وتحمرها في زبدة طازجة او مسلى وعند ما تسوي ثلثين
تسوية يضاف لها ملقة صغيرة من السكر كم وملقة دقيق صغيرة ويلف على النار مدة دقيقتين ويضاف
له مقدار كبشتين من بهريز الفراخ واللحم وكذا ورقة لاورو وقليل من الملح والفلفل ويغلي ثم
يوضع على نار هادئة مدة ١٠ دقائق أو ربع ساعة وبعد ذلك يصفي من الشنوار في كسارولة اخري

نظيفة ويضبط ملامحه جيدا ثم تجهز بيض مسلووق وتقطعه على اثنين ويرص في الصحن ويكسى الصلصة ويخدم معه ارز مسوي ابيض بالزبدة في اناء آخر ويقدم في الحال

Beid bel-Carry

بيض بالكري

هو ان تحضر بصلة وتفرمها فرما ناعما وتسويها في كسارولة بالزبدة نصف تسويه ثم تضيف لها ملعقة صغيرة من الكري ونصف ملعقة دقيق ويلف مع بعضه مدة دقيقتين على نار هادئة ثم يوضع له كبشتين من بهرينز الفراخ او اللحم وورقة لاورو وتفاحة مقشرة ومقطعة قطعاً رفيعة ويضاف لها قليلا من الملح والفلفل وتغطي وتوضع على نار هادئة مدة ربع ساعة ثم تصفى بالشنووار في كسارولة اخرى نظيفة ويمزج معها قطعة زبدة طازجة صغيرة ثم تسلق مقداراً من البيض وتشره وتشق البيضة على اثنين ويرص في صحن غويط ويكسى بالصلصة ويخدم معه ارز ابيض مسوي بالزبدة او مسلي نقي في اناء آخر ثم يقدم في الحال

Cofta bel-Beid

كفتة بالبيض

هو ان تحضر مقدار خمسة بيضات وتسلقها وبعد ان تسلق تبرد عليها بماء بارد ثم تقشر وتفرم نصف فرم بالسكينة ثم تضع في كسارولة مقدار ١٢ درهم زبدة على النار وتلف بمقدار ١٨ درهم دقيق مدة دقيقتين على نار هادئة ثم يصفى عليها قليلا من اللبن حتى تصير عجينة متوسطة ويضاف لها ملحاً وقليلاً وجوز الطيب مبشوراً ويوضع لها بعيداً عن النار صفار بيضة نية ومادقتين جبنة برمران مبشورة ويمزج معه البيض المفروم ويوضع في صحن مدهون زبدة وبغطي بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة ويركن الى ان يبرد ثم يقطع منه قطعا متساوية مثل المشمشة وتلف في الدقيق وتغطس في بيض مخفوق بالشوكة ويتبن في قلب عيش افرانكي مستطيل او مستدير على حسب الطلب وعند الطلب يحمر في مسلي ساخن جدا وبعد ان يحمر يوضع في مصفاة ويرص في صحن مفروند بداخله ورق دانتله وحوله مقدونس محمر فريتو ويقدم في الحال

Beid Bresht

بيض برشت

هو ان تحضر مقداراً من البيض الطازج وتغسله جيداً بالملح الناعم بحيث يكون نظيف ثم

تغلي ماء في كسارولة او حلة نظيفة وعند ما تغلي تضع البيض بداخلها ويغلي مدة ثلاث دقائق وعند انتهاء الثلاث دقائق ترفع من الماء وتقدم في الحال

Egga bel-Bassal

عجة بالبصل

هو ان تحضر مقدار ربع اقة بصل وتقرمها فريما ناعما جدا. وتحمرها في طاسة بالمسلي او الزيت وعندما يصفر لون البصل مستكاوي يصفى في مصفاة ثم تكسر مقدار ١٢ بيضة في سلطانية وتخفقها بالسلك خفقا خفيفا وبعد ذلك تصفيها من الشنوار في اناء آخر ويمزج معه البصل المحمر وتضع لها ملح وفلفل خفيف وملعتين مقدونس مفروم وملعتين دقيق وتخفقها بالسلك او بمعلقة خشب مع بعضها جيدا ثم تحضر طاسة اوصينية مستديرة ويوضع بداخلها ملعتين من المسلي او ثلاث ملاعق من الزيت وبعد ان تسخن جيدا على ظهر الوابور يضاف لها البيض ويدخلها في الفرن مدة ربع ساعة وعند اتمام نضجها تخرجها من الفرن وبعد ان تبرد قليلا تقلى على التراييزة وتقطع قطعا متساوية وترص في الصحن فان كانت بالمسلي تقدم دافئة وان كانت بالزيت تقدم باردة وحولها مقدونس مقطف ورق

Egga bel-Bathingan

عجة بالباذنجان

هو ان تحضر ربع اقة من الباذنجان وتقرمها وتقطعها قطعا صغيرة مثل زهر الطاولة وتحمرها بالمسلي او الزيت وبعد تحميره يوضع في مصفاة ثم تحضر مقدار ٢٤ درهم جبنة بيضاء بدون ملح وتنشفها جيدا من الماء وتقطع قطعا صغيرة وتضعها في سلطانية وتضع فوقها الباذنجان وملعتين من المقدونس المفروم وقليل من النعناع وملعتين جبنة برمان مبشورة ثم تكسر مقدار ١٢ بيضة في اناء آخر وتضيف لها ملح وفلفل خفيفا وتخفقها بالسلك او بمعلقة خشب ثم تصفي البيض بالشنوار فوق الجبنة والباذنجان ويمزج مع بيضه جيدا ثم تحضر طاسة مستديرة اوصينية وتضع ملعتين او ثلاث ملاعق زيت ثم يسخن جيدا على ظهر الفرن ويوضع له البيض وتدخله في فرن متوسطة الحرارة حتى يتم نضجة مدة ١٠ او ١٥ دقيقة وعندما تخرجه من الفرن يقلى على غطاء كسارولة وتوضع على الصينية لاجل ان يصفى منها الزيت جيدا وبعد ان تبرد تقطع قطعا متساوية او تظل صحيحة وتضعها في صحن مستدير وتضع لها مقدونس ورق من الجانبين وتقدم باردة

عجة على الطريقة الاسرائيلية

Egga alla el Tarika el-Asraclia

هو ان تسوى مقدار نصف اقة قرع كوسه مسواه مكمورة بالزبدة او مسلوقة بالماء وبعد تسويتها تفرم بالسكينة فرما ناعما وتضعها في سلطانية وتضيف عليها مقدار ٥٠ درهم جنبه بيضاء مبشورة وملعقتين من المقدونس المفروم وقليل من النعناع ثم تكسر ١٢ بيضة في اناء آخر وتخفقها جيدا بالسلك او بالشوكة وتصفيها من الشنوار فوق القرع والجينة وتضيف لها قليلا من الملح والفلفل ويمزج ببعضه جيدا ثم تحضر طاسة أو صينية مستديرة وتضع بداخلها ملعقتين من الزبدة او الزيت وعند ما تسخن جيدا على الفرن يوضع لها البيض وتسوى في الفرن كالعجة السابق ذكرها

عجة بالكلوي

Egga bel-Calawi

هو ان تحضر مقدار ربع اقة كلوي ضأن او بتلو وتقشرها من الدهن وتنظفها من العروق وتقطعها قطعا مستديرة ثم تحضر بصلتين وتقطعها ترسا رفيعا وتحمرها بالزبدة او المسلى نصف تحمير على نار هادئة وتضع لها الكلاوي وتضيف لها قليلا من الملح والفلفل وورقة لاورو ويمزج مع بعضه جيدا وتغطي وتسوي مكمورة على نار هادئة مدة ١٠ او ١٥ دقيقة ثم تكسر مقدار ١٢ بيضة في سلطانية او كسارولة وتضيف لها قليلا من الملح والفلفل وتخفقها بالسلك او بالشوكة وتصفيها بالشنوار في اناء آخر وتضع لها ملعقة مقدونس مفروم ثم تحضر طاسة على النار وتضع بداخلها ملعقة مسلى او زبدة مكمورة وعند ما تسخن جيدا فوق الوابور تضع البيض وتقلبه بالشوكة بسرعة بيدك اليمنى وتهز الطاسة بسرعة بيدك اليسرى وعند ما تسوى ثلثين تسوية رفعه على جانب الوابور وتضع في وسطه نصف الكلاوي وتطبق عليها البيض من اعلى الى اسفل من جهة اليد ويرد الحرف من اسفل الى اعلى حتى يطبقا على بعض وتقلب في صحن مستطيل مثل العيش الافرنكى ويضاف لها بقية الكلاوي من الجانبين ويوضع لها مقدونس ورق من احد الطرفين وتقدم في الحال

عجة بالكبدة

Egga bel-Kibda

هو ان تحضر مقدار ربع اقة كبدة بتلو او كبدة فراخ وتقشر الكبدة وتقطع قطعا رفيعة وتضيف لها قليلا من الملح والفلفل ثم تكسر مقدار ١٢ بيضة وتضع لها ملح وفلفل وتخفقها بالسلك او بالشوكة خفقا خفيفا ثم تصفيها من الشنوار في اناء آخر وتضيف لها ملعقتين من المقدونس المفروم وقليل

من جوز الطيب مقشور ثم تحضر طاسه على النار بها ملعقة مسلي او زبدة مكررة وعندما تسخن جيدا على وسط الوابور تضيف لها البيض وتهزها بسرعة باليد اليسرى وتقلبها بالشوكة باليد اليمنى وعندما يسوي ثلثين تسوية يلف من اعلى الى اسفل لفا مستطيلا ويثني الحرف من اسفل الى اعلى ويقرب في صحن مستطيل ثم تحمر كبدة البتلو او كبدة الفراخ شط بالمسلي او الزبدة المكررة وبعد ان تحمر تضيف لها قليلا من المستردة الفرنسية وعصير ليمونة وتوضع بجانب البيض وتصب على محل التسوية قليلا من الجو وترش فوق الكبدة ايضا مقدونس مفروم وتقدم في الحال

Egga bel Halawiat el-Betellow

عجة بالحلويات البتلو

هو ان تحضر مقدار ربع اقة من الحلويات البتلو وتغسلها جيدا وتضعها في كسارولة وتغطها بالماء البارد وتضعها على النار مقدار غليتين ثم ترفعها عن النار وتبرد بماء بارد وتقشرها من القشرة الظاهرة وتنزع منها العروق ثم تحضر كسارولة نظيفة وتقطع بصلة صغيرة وقطعة كرات وقطعة كرفس مقطعة قطعا رفيعة وتفردها في قاع ارضية الكسارولة وورقة لاورو ويرص فوقها الحلويات ويوضع لها قليلا من الملح والفلفل وكبشة بهرير وتغطي بورقة اجلاسيه ويضاف لها ملعقة زبدة وتغطي الكسارولة وتسوي على نار هادئة مدة ربع ساعه او اكثر وعند اتمام نضجها يضاف لها كبشة جو ويغلى معها ايضا مدة خمس دقائق ثم ترفع الحلويات في كسارولة اخري وتصفي فوقها الصلصة بالشنوار وتدعكها بالملعة وبعد ذلك يضبط ملحها وتغلى على نار هادئة حتى ترسي ثم تكسر ١٢ بيضة وتسويها كما سبق وبعد ان تغرف في الصحن المستطيل تضيف لها الحلويات من الجانبين وتكسي بالصلصة التي هي محل التسوية وترش بمقدونس خفيف ناعم



الفصل الثالث

في انواع السمك Samak

Babaz, Yakhny

سمك باباظ يخني

هو ان تحضر سمكة من نوع الاروص أو اللوت مقدار أقة ونصف وتنظف وتنظفها جيداً وتقطع منها الرأس ثم تقطع السمكة قطعاً مستديرة أو تخلى من العظم وتقطع قطعاً متساوية بعرض ستة سنتيمترات وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وعصير ليمون ثم تحضر كساروله على النار وتضع فيها مقدار ربع رطل من الزيت وتحمر داخلها بصليتين أو ثلاثة مقطعة ترسا رفيعة وقطعة جزر وقطعة كرفس وعندما يتحمر البصل تضع عليه عظم السمك والرأس بعد تكسيدها وتلف قليلاً مع البصل ثم تضع له ملعقتان من الدقيق ويلف قليلاً مع بعضه ثم تضع له مقدار نصف أقة من الطماطم مقطعة على اثنتين بعد اخلائها من البذور ومقدار اتر ونصف بهريز خالياً من الدهن أو الماء ثم تضيف له قليلاً من الفلفل الصحيح وورقة لاورو وعود حصى البان وثلاث ملاعق خل وملعقة من السكر ويغطي ويسوى على نار هادئة مدة ربع ساعة ثم تحضر كساروله أخرى نظيفة وتحمر داخلها أربع ملاعق من البصل المفروم فرماً ناعماً ويمزج بقليل من الكرفس وأربعة فصوص من الثوم وعندما يتحمر البصل تضع له مقدار ربع أقة من الطماطم مقشرة بعد ان تخلى من البذور وتقطع قطعاً رفيعة. ومقدار ٢٤ درهماً من الطرشي (المخلل) ألافرنجي مفروماً فرماً ناعماً ومقدار ثلاث ملاعق كبرى بدون فرم وعصير ليمونتين ويصفي فوقها الصلصة بالشنوار ويضبط ملحها ويوضع لها ملعقتان من المقدونس وملعقة أخرى من المستارده الفرنساوي ثم تحضر السمك ويتبن في الدقيق ويحمر بسرعة في زيت مقدوح جيداً وتضعه داخل صينييه متفرقاً عن بعضه ثم تصب فوقه الصلصة ويغلى على ظهر الفرن قليلاً ثم تدخله في الفرن حتى يتم نضجة وترسى الصلصة وبعد ذلك يخرج من الفرن ويترك حتى يبرد ثم رفع من الصينيه ويرص في الصحن والصلصة حولة من الدائر وبين القطعة والأخرى ويرش من الأعلى بقليل من المقدونس مفروماً فرماً ناعماً ومغسولاً ومصوراً بطرفي القوطة ويرسم

دائر الصحن بايمون مقطع قطعاً مستديرة وخيار كرنشون مخال ويقدم وقت الطلب دافئاً أو بارداً

سمك أروص صحيح « بابا يخني » Samak Arhs Sehih Babaz Yakhni

هو أن تحضر مقدار ربع اقة من البصل وتقرم فرماً ناعماً ومعهما قطع من الجزر والكرفس ثم تحضر مقدار ربع اقة من الطماطم وتضعها في ماء مغلي مدة دقيقة ثم ترفع وتبرد بماء بارد وتقشرها من القشرة الخارجية وتشق الواحدة نصفين وتمصرها من البذور وتقطعها قطعاً صغيرة ثم تحضر كساروله على النار وبها مقدار نصف رطل من الزيت وتحمر داخلها البصل المفروم ومعهما اربع فصوص من الثوم مفرومين فرماً ناعماً وعندما يصفر البصل تضع له ملعقة من الدقيق وتلف قليلاً ثم تضع لها الطماطم المفرومة ومقدار ٢٤ درهماً من الطرشي الافرنكي (المخلل) مفروماً فرماً ناعماً وملحاً وقللاً وورقة لا وروو وملعتين من الخل وعصير ليمونتين وقليل من السكر ثم تغلى على النار حتى تلف ببعضها لفا جيداً ثم تضيف عليها مقدار نصف لتر من البهريز أو الماء وتضع لها عوداً من حصي اللبان ثم تحضر سمكة من نوع الاروص وتنظفها تنظيفاً جيداً وتحزها من الجانبين بين الحز والاخر مسافة ٢ سنتيمتر وتضيف لها ملحاً وقللاً وعصير ليموناً ثم تتبن في الدقيق وتحمر بسرعة في الزيت على الجانبين وتضعها في صينية مستطيلة ثم تضبط ملح الصلصة بعد ان ترسي الى النصف وتضع لها ثلاث ملاعق من السكر بدون فرم وملعتين من المقدونس مفروماً فرماً ناعماً وممزوجاً بالكرفس وتكسي بها السمك ويغلى على النار قليلاً ثم تدخله فرن متوسط الحرارة ويرش عليه من محل التسوية اثناء السوي حتى يتم نضجه مدة ٣٠ دقيقة وبعد نضجه يخرج من الفرن ويترك حتى يبرد ثم يغرف في صحن مستطيل ويضاف له الصلصة حول دائر السمك ويرسم دائر الصحن بقطع مستديرة من الليمون وفوقها قطعة من الخيار الاخضر المخال ويقدم وقت الطلب دافئاً أو بارداً .

سمك بابا يخني بالزبيب Samak Babaz Yakhni bel Zebib

هو أن تحضر مقدار اقة ونصف من السمك الاروص او اللوت خالياً من العظم ويقطع قطعاً متساوية بعرض ٥ او ٦ سنتيمترات وتضع له ملحاً وقللاً وعصير ليموناً ثم تحضر مقدار نصف اقة من الطماطم وتضعها في ماء مغلي مدة دقيقة وترفعها عن النار وتبرد بالماء البارد وتقشر وتصفى وتمصر من البذور جيداً ثم تقطع قطعاً رفيعة وتحضر مقدار ٥٠ درهماً من الزبيب البناتي وتنظفه وتحمره قليلاً في الزيت وبعد ذلك يحمر البصل في الزيت في كساروله او حلة وتضيف له مقدار اربع فصوص من

الثوم مفرومين وعندما يصفر البصل تضع له الطماطم وتلقها في بعضها لفاجيدا وتضيف لها ورقة لاورو وثلاث ملاعق من الخل وقليل من السكر وملحاً وقلقله وملعقة مقدونس مفروم ويضاف لها الزبيب البناتي وكبشة من الماء وعصير ليمونتين وتغلى على نار هادئة مدة عشر دقائق ويضبط ملحها جيداً ثم تحضر السمك ويتبن في الدقيق ويحمر في الزيت نصف تحمير ويرص في الصينية ويكسي بالصلصة ويغلى على ظهر الفرن قليلاً ثم تدخله في فرن متوسط الحرارة مدة ربع ساعة حتى يتم نضجة وترسى الصلصة وبعد خروجه من الفرن يترك في صينية حتى يبرد ثم يغرف في صحن مستطيل او مستدير ويرسم دائر الصحن بالليمون والكرنشون ويقدم في الحال

Samak Aros Fil Forn

(١) سمك اروص في الفرن بالزبدة والليمون

هو ان تحضر مقدار اقة ونصف من السمك الاروص وينظف تنظيفاً جيداً ويحز من الجانبين بين الحز والآخر مسافة ٢ سنتي وتضيف له ملحاً وقلقله وعصير ليموناً ويتبن في الدقيق ويحمر في الزيت على الجانبين ويوضع في صينية مستطيلة ويكسي بالصلصة السابق ذكرها ويسوي في فرن متوسط الحرارة مدة ٢٥ أو ٣٠ دقيقة ويرش عليه دائماً من محل التسوية بالصلصة اثناء السوي وبعد نضجه وترسى الصلصة يخرج من الفرن ويترك حتى يبرد ثم يغرف في صحن مستطيل والصلصة حول الدائر ويرسم أحرف الصحن بقطع مستديرة من الليمون ويقدم وقت الطلب

(٢) طريقة أخرى

هو ان تحضر سمكة اروص مقدار اقة ونصف وتنظف تنظيفاً جيداً أو تحز حزا بسيطاً من الجانبين وبين الحز والآخر مسافة ٢ سنتي وتضع لها ملحاً وقلقله وعصير ليمون ثم تحضر صينية مستديرة وتضع داخلها مقدار ٢٤ درهم من الزبدة ومثلها من الزيت وتضعها على ظهر الفرن حتى تسخن جيداً وتضع بداخلها السمكة وتقلبها على الجانبين وتضيف لها عصير ليمون وورقة لاورو وتدخلها في فرن متوسط الحرارة حتى يتم نضجها مدة نصف ساعة ويرش عليها دائماً من محل التسوية اثناء السوي ثم تخرج من الفرن وتوضع في صحن مستطيل وتعصر على محل التسوية عصير ليمونة أو اثنتين وتخفق بمقدار ١٢ درهماً من الزبدة وتصفيها من الشنوار وتمزج معها ملعقة مقدونس مفروم فرماً ناعماً وتكسي السمكة بنصف الصلصة والباقي في الصلصير وتقدم في الحال وهي ساخنة

Samak Aros Eil Forn

سمك اروس في الفرن بصلصة الطماطم

هو ان تحضر سمكة اروس مقدار اقة ونصف وتنظفها وتنظفها جيدا وتقطع منها الرأس وتخليها من العظم وتقطعها قطعا متساوية بعرض ٥ او ٦ سنتي وتضيف لها ملح وفلفل وعصير ليموناتهم تحضر مقدار ٥ درهما من البصل مقطع قطعا رفيعه ويمزج معه قليلا من الجزر والكرفس ويحمر في كساروله أو في حلة نظيفة بمقدار نصف رطل زيت وعند ما يحمر نصف تحمير يضاف له مقدار اربع فصوص من الثوم وتلف لها بسيطا على النار ثم تضيف عليها عظم السمكة والرأس بعد تكسيرها وتلف مع البصل ثم يضاف لها ملعقة دقيق صغيرة ومقدار ثلاثة ارباع اقة من الطماطم كل واحدة تقطع نصفين وتعصر من البذور ثم تلف الجميع مع بعضها مدة ٥ دقائق ويضاف لها ملح وفلفل وورقة لاورو وعود حصى البان وقليل من السكر ويصب فوقها مقدار كبشة من الماء وتغطي وتسوى على نار هادئة مدة ٢٠ دقيقة ثم تخرج الكساروله من الفرن وتصفى الصلصة جيدا من المنخل ثم من الشنوار في كساروله اخرى ثم تحضر السمكة وتغمرها نصف تحمير بدون دقيق وتوضع في الصينية وتكسى بهذه الصلصة وتغلى على ظهر الفرن قليلا ويضاف لها عصير ليمونتين وتدخلها في فرن متوسط الحرارة حتى يتم نضجها وترسي الصلصة مدة ربع ساعة ثم تخرجها من الفرن وتترك حتى تبرد قليلا ثم تغرف في صحن غويط والصلصة من حولها وترش بمقدونس مفروم فرما ناعما بعد غسله وعصره بالفتوة ثم تقدم عند الطلب ساخنة او باردة .

Samak bel Corcom

سمك بالسكر كم

هو ان تحضر سمكة اروس مقدار اقة ونصف وتنظفها وتنظفها جيدا وتقطع منها الرأس وتخليها من العظم وتقطعها قطعا متساوية بعرض ٣ او ٤ سنتمترات وتكسر رأس السمكة والعظم وتوضع في كساروله وتغطي بماء بارد وتضيف لها بصله مقطعة قطعا مستديرة وورقة لاورو وقطعة من الكرفس وتضعها على نار حامية حتى تغلى ثم ترفع منها الرغوه التي تظهر على سطح الماء وتتركها على نار متوسطة مدة ربع ساعة ثم تحضر كساروله اخرى نظيفة وتضع داخلها مقدار ثلاث ملاعق من الزيت وعندما يتمدح جيدا تضع عليه فصين من الثوم وملعقة صغيرة من السكر كم وتلف قليلا ثم تصفي فوقها البهرين المستخرج من عظم السمك بالشنوار ويضاف عليها عصير ليمونتين وملح وفلفل وتضع داخلها قطع السمك

وتغلى على نار متوسطة ثم توضع عليها ملعقة من المقدونس مفروما فرما رفيما وعند اتمام نضجه وترسى الصلصة ترص قطع السمك في صحن غويط وتضبط ملح الصلصة جيدا وترفع منها فصوص الثوم وتكسى بها السمك ويخدم معها ارز ابيض مسوى بالزبدة او بالزيت في اناء آخر ويقدم وهو دافىء.

S. bel orze & Corcom

سمك بالارز والسكرم

هو ان تحضر سمكة اروص مقدار اقه ونصف وتنظف وتنظف جيدا وتقطع منها الراس وتخليها من العظم وتقطع قطعا متساوية ثم تحضر كسارولة وتضع داخلها ماعقتين من الزبدة ومثلها زيت وتقطع بصليتين قطعا مستديرة وتلفها داخل الكسارولة على النار وتضيف لها ملعقة من السكرم وتكسر عظم السمكة والرأس وتلفها مع بعضها على نار متوسطة مدة خمس دقائق وتضع لها مقدار لتر ونصف من الماء وتضعها تغلى على نار حامية وعندما تغلى يرفع منها الرغوة التي تظهر على سطح الماء وتضيف لها ورقة لاورو ثم تضعها على نار متوسطة لتغلى مدة ربع ساعة وتضع لها عصير ليمونه ثم تصفيها في كسارولة أخرى من الشنوار مع الدعك بملعقة من الخشب وتضيف لها ملح وفلفل وبعد ان تغلى ثانياً تضع لها السمك المقطع ويركن على نار متوسطة حتى يتم نضجه ثم تحضر مقدار أقة ارز وينقى ويفسل ويجفف على فوطه ثم تحضر كسارولة وتضع فيها مقدار ٣٦ درهما من الزبدة ومثلها من الزيت وبعد ان يقدح جيداً تضع له الارز ويلف بالملعقة الخشب على نار متوسطة مدة عشر دقائق حتى يجف الارز ثم تصفى فوقه البهريز المسوى بداخله السمك ويركن على نار متوسطة حتى يسوى ثلثى تسوية ثم تحضر صحن فرن من الفخار أو الصيني وتضع بداخله الارز مقدار الثلثين ثم ترص فوقه قطع السمك المسواه وتغطيه بطبقه من الارز وترش من اعلى بزبدة سائحة ويدخل الفرن حتى يتم نضجه ويورد (أي يحمر) قليلا من اعلى وبعد نضجه يخرج من الفرن ويغطي بورقة أجلاسيه مدهونة زبدة ويقدم وقت الطلب وباقي بهريز السمك يربط برباط خفيفا بملعقة صغيرة من الدقيق ملفوفة بقطع من الزبدة ويصب عليها البهريز وبعد ان تغلى قليلا يضاف لها عصير ليمونه وتصفى من الشنوار وتقدم مع الارز في الصلصيرا.

سمك أروص مسلوق

S.Aros Maslouk

هو ان تحضر مقدار اقه سمك من نوع الاروص أو اكثر حسب الطلب وينظف تنظيفا جيدا ثم تحضر كساروله وتضعها على النار وبها مقدار ٤ لترات من الماء وتضيف لها مقدار نصف اقه من الخضروات . جزر ، كرفس ، كرات ، بصل وتقطع قطعا رفيعة وتغسل غسلا جيدا وتوضع في الماء ويضاف لها مقدار ١٠ حبات من الفلفل الاسود الصحيح واربعة عيدات من القرنفل وورقتين لاورو . ونصف كوب من الخل الابيض او عصير اربع ليمونات ومقدار من الملح الرشيد وتغلي على النار مدة ربع ساعة ثم تصفى بالشنوار في كساروله مستطيلة مخصصة للسمك وبعد ان تغلي يلف السمك في شاشه نظيفة أو ورق اجلاسيه ويوضع في الماء وبعد ان يغلي يغطى ويركن على نار هادئة مدة ٢٥ أو ٣٠ دقيقة ثم يرفع بعيدا عن النار ويظل داخل الماء وعند الطلب يرفع من الماء ويحل من الشاشة الملفوف بها ويقشر ويوضع في صحن مستطيل مفرودا بداخله فوطه او ورق داتله ويخدم معه صلصة زبدة ممزوجة بالليمون والمقدونس أو صلصة ليمون بالزيت والليمون وتقدم في الحال وهي ساخنة.

سمك أروص مقلي

S.Aros Makly

هو ان تحضر سمكة اروص مقدار اقة أو اقه ونصف وتنظف تنظيفا جيدا وتقطع منها الرأس ثم تقطع قطعا مستديرة بسمك سنتمتر او تخليها من العظم وتقطع قطعا متساوية بعرض ٣ او ٤ سنتمترات واذا كانت مخلاه توضع في اناء من الفخار أو الصيني ويضاف لها ملح وفلفل وعصير ليمونة وقليل من الكمون واربعة فصوص ثوم مدقوقين ويضاف لها ورقتان من اللاورو . وعودان من حصي اللبان ويترك مخمرا مدة نصف ساعة على الاقل وعند الطلب تتبن قطع السمك في الدقيق وتحمرها في الزيت على نار متوسطة حتى ينضج ويحمر من الجانبين بلون اصفر مستكاوي وبعد نضجه ترفعه وتضعه على مصفاة وبعد ان يسوي من الزيت يرص في صحن مفروش بفوطه او بورق داتله ويوضع له من الجانبين مقدونس ورق مقطف وليمون مقطع علي اثنتين ويقدم ايضا باردا.

سمك مقلي بالتاريخ

S. Makly, bel, Tarikh

هو ان تحضر سمكة مقدار اقة او اكثر من نوع الاروص وتنظف تنظيفا جيدا وتقطع منها الرأس وتخليها من العظم جيدا وتنظف من الجلد ايضا وتقطع قطعا مثل الاصابع بطول ٨ او ١٠ سنتيمترات

وتوضع في اناء من الفخار او الصينى ويضاف لها ملح وفلفل وعصير ليمون وجوز الطيب مبشور وقليل من الزيت ومقدونس مفروم فرما رفيما وورقتان من اللاورو وعود حصي البان وتغطي وتترك مخمرة مدة ربع ساعة على الاقل ثم تحضر سلطانية بها اربع ملاعق من الدقيق وملقة زيت او زبدة وتمزج بقليل من اللبن او الماء حتى تصير عجينة متوسطة وتضع لها ملحاً وفلفلًا وجوز الطيب وتترك مغطاة مدة ربع ساعة الى وقت الطلب وعند الطلب تحقق بياض ثلاث بيضات مارنج ويمزج مع العجين وتغطس قطع السمك في العجين الواحدة بعد الاخرى ثم يحمر فريتو بالمسلى او الزيت ويجب ان يكون تحميره في الزيت على نار متوسطة حتي يسوى السمك من الداخل والخارج وبعد ان يسوى يصفي على مصفاة ويرص في صحن على فوطه او ورق (دانتله) وحوله مقدونس محمر « فريتو » وليمون مقطع على اثنتين او على اربعة ويقدم في الحال وهو ساخن .

S.Aros Mekalel

سمك اروص مخلل

هو ان تحضر سمكة من نوع الاروص مقدار اقة او اقة ونصف وتنظف وتنظف جيدا وتقطع منها الرأس وتقطع قطعا مستديرة بسمك ٢ سنتيمترا وترص في اناء من الفخار او من الصينى وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وعصير ليمون وقليل من الكمون ومقدار اربعة فصوص من الثوم مدقوقين وورقتان من اللاورو وعود حصي البان وتترك مخمرة مدة نصف ساعة ثم تتصل كل قطعة في الدقيق على الجائين وتحمر في الزيت على نار متوسطة حتى تسوى وتجف جيدا ثم توضع على مصفاة لاجل تصفيتها من الزيت وترص في صحن صيني او اناء فخار وترص بين القطعة والاخرى ورق لاورو وعودان من حصي اللبان ثم تحمر في قليل من الزيت مقدار عشرة فصوص من الثوم مقطعة قطعا مستديرة ورفيعة وعندما يصفر الثوم تصب عليه مقدار كوبتين من الخل ويغلى قليلا حتى ينقص الى النصف ثم يرش فوق السمك وهو ساخن في الحال ويترك حتي يبرد ويقدم منه عند الطلب .

وهذا النوع يمكث مدة ثلاثة او اربعة ايام دون ان ي تلف ويوضع في مكان رطب

S.Aros Colbasty

سمك اروص كول باستي

هو ان تحضر سمكة من نوع الاروص مقدار اقه او اقة ونصف وتنظف وتنظف جيدا وتنزع منها الرأس وتقطع قطعا مستديرة بسمك ٢٠ سنتي وتضعها في اناء من الفخار او الصينى وتضيف لها الملح والفلفل وعصير ليمونه وقليل من عصير البصل وقليل من الزيت وورقتان أو ثلاثة من اللاورو

وحصى اللبان وتترك مخمرة مدة ٢٠ او ٣٠ دقيقة ثم تأتي بمقدار من الفهم البلدي موقدا ثم تسخن فوقه الشواية وذلك بعد تنظيفها جيدا بنفوطه مدهونه بزيت وعند الطلب ترص القطع علي الشوايه وترش بالزيت رشا خفيفا وعند احمرار الوجه الاسفل تقلب علي الوجه الاخر وعند ما تسوي وتحمر من الجانبين ترص في صحن مستطيل او مستدير وحولها ورق مقدونس مفصول ومجفف تجفيفا جيدا بنفوطه وليمون مقطع على اثنتين ويقدم في الحال وهو ساخن

سمك صيديه دمياطي

S. Saiadia Domiaty

هو ان تحضر مقدار اقة ونصف أو اقتين من السمك وتنظفها تنظيفا جيدا ثم تحضر مقدار اقة بصل وتقطع قطعا رقيقة وتحمر في زيت (سيرج) وعندما يحمر غامقا يصفي بمصفاة ويدق في جرن من الرخام حتى يصير ناعما جدا مثل المرهم ثم يوضع في حلة نظيفة ويوضع له ماء بارد ثم يوضع على النار وعندما يغلي يوضع له ملح وفلفل ثم تقطع السمك قطعا متساوية بعرض ٦ او ٧ سنتيمترات ويوضع في داخل الحلة ويضاف له فصان من الحبهان ويوضع على نار متوسطة حتى يتم نضجه بدون أن يغطي ثم تحضر مقدار اقة ارز مفصول ومنقى جيدا ثم تضع في حله أخرى مقداراً من بهريز السمك وعندما يغلي تضع له الارز ثم يوضع على نار هادئة حتى يتم نضجه ثم يعصر على السمك عصير ليمونتين أو ثلاث وعند الطلب يغرف الارز في صحن والسمك في صحن اخر غويطا وفي سلطانية الشوربة وفوقه باقي الصلصة ويقدم في الحال

ملحوظة — بعد ان يسوي السمك يخرج من الحلة ويوضع في اناء من الفخار او سلطانية صيني وبقدم ساخنا او بارداً

سمك صيدية على الطريقة المصرية

S. Saiadia, Masria

هو ان تحضر سمكة من نوع الاروص أو اللوت مقدار اقة ونصف او اقتين وتنظف تنظيفا جيدا وتقطع منها الرأس وتخليها من العظم وتقطعها قطعا متساوية بعرض ٦ او ٧ سنتيمترات ثم تحضر مقدار اقة الاربعاء من البصل مقطعا ترسا أو مفروما فرما ناعما وتحمره في الزيت وعندما يصير لونه احمر غامقا يصفي بمصفاة ويدق في جرن من الرخام دقا ناعما ويوضع في حله ويصب فوقه ثلاث لترات من الماء وعندما يغلي يرفع منه المادة الرغوية التي تظهر على وجه الماء وتضيف له ورقتان من اللاورو وفصين من الحبهان وملح وفلفل ويوضع على نار هادئة مدة ربع ساعه ثم تحضر كساروله أخرى

نظيفة بداخلها مملعتين من الزبدة او المسلى وعندما يقدح جيدا يضاف له كبشة من صلصة الطماطم مصفاة وتغلى على النار حتى ترسي على المسلى ثم تصفى عليها بهريز السمك المسوى فيه العظم بالشنوار ويدعك العظم جيدا بملعقة خشب حتي لا يبقى به شيئا وعندما تغلي تضع داخلها السمكة الخالية من العظم وتوضع علي نار هادئة بعد ان تغلي حتي يتم نضجها ثم تحضر مقدار أقة من الارز مغسول ومنقي جيدا علي منخل او علي فوطه ثم تضع كساروله نظيفة على النار داخلها مقدار ٥٠ درهما من الزبدة الطازجة وعندما تقدح جيدا يوضع لها الارز ويلف بملعقة خشب مدة عشر دقائق على نار متوسطة حتي يجف جيدا ثم تصفى عليه من بهريز السمك المسوى ويغطي ويوضع على نار متوسطة وعندما يشرب ماؤه أى يجف تصب قوقة مقدار ٢٤ درهما من الزبدة الطازجة ويغطي ويوضع على نار متوسطة على ظهر الوابور أو في الفرن وعند اتمام نضجه يغرف الارز في صحن مستطيل او مستدير وترص قطع السمك من اعلى الارز ويغطى طبقة خفيفة من الارز بالشنوار ويقدم مع الارز في الصلصيرا او في سلطانية صيني في الحال .

ويمكن ان يقدم بطريقة اخري هي .

جعل الارز في صحن والسمك في صحن آخر مع الصلصة

S. Saiadia Bairot

سمك صيدية بيروتيه

هو ان تحضر مقدار اقة من سمك الاروص او البوري ويقطع قطاعا متساوية بعرض ٥ سم ويضاف له ملح وفلفل ويحمر بزيت سيرج بدون ان يلف بالدقيق ثم تفرم مقدار ربع اقة بصل فرما ناعما ويحمر بلون اصفر مستكاوى ثم يمزج مع مقدار نصف اقة من الارز مغسولا ومنقي جيدا ثم تحضر ٢٥ درهما من الصنير و ٢٥ درهما من البندق المكسر اثنتين ويحمر الصنير والبندق حتي يصير لونهما اصفر مستكاوى ثم تحضر حلة نظيفة مفروشة بطبقة من الارز ويرش فوق الارز طبقة من الصنير والبندق ثم ترص فوقها قطاعا من جانب السمك وهكذا يكون بهذا الترتيب ثم يصب فوق الحلة ماء مغلى مقدار لتر ونصف مضبوط الملح ويسوي على نار متوسطة وعندما يجف الارز يوضع عليه مقدار ٥٠ درهما من الزيت السيرج المقدوح ويكمل سواه في الفرن او على نار هادئة وقبل الطالب بمدة ١٥ دقيقة تقاب الحلة التي بها السمك والارز في حنية وتدخلها في الفرن مدة عشر دقائق وعند الطالب ترفع الحلة ويقدم في الصينية.

(٢) طريقة اخرى

هو ان تحضر مقدار اقة او ايتين من السمك الاروص او اللوت وينظف تنظيفا جيدا ويقطع قطعا متساوية بعرض خمسة او ستة سنتيمترات ثم تحضر مقدار ثلاثة ارباع اقة من البصل ويقطع قطعا رفيعة ويحمر في زيت سيرج وعندما يصير لونه احمر فاتحا يصفى بمصفاة ويدق في جرن من الرخام دقانا عموما جدا ثم يوضع في حله ويصب عليه مقدار ثلاث لترات من الماء وعندما يغلي توضع له ملح وقلقل وفصان من الحبهان ثم تضيف له السمك وبعد ان يغلي يرفع منه المادة الرغوية التي تظهر على وجهه ثم ترضعه على نار متوسطة ثم تحضر مقدار اقة من الارز المغسول والمنقى جيدا وتضعه على مصفاة ثم تحضر ربع اقة من الصنوبر وتنظفه وتغسله ثم تجففه تجفيفا جيدا بفوطه وتحمره في الزيت حتى يصير لونه مستكاوي ويصفى على مصفاة ثم تحضر حله او كسارولة نظيفة وتصفى فيها مقدارا من البهريز المسوى فيه السمك بقدر الارز وبعد ان يغلي توضع له الارز والصنوبر ويوضع على نار هادئة حتى يتم نضجه وبعد ذلك يغرف في الصحن ويعصر عليه قليلا من عصير الليمون ويغرف في صحن آخر ويفطي بباقي البهريز ويقدم في الحال وهو ساخن.

(٣) طريقة الثالثة بيروتية

هو ان تحضر سمكه مقدار اقة ونصف من نوع الاروص او اللوت وتنظف تنظيفا جيدا وتقطع منها الرأس خالية من العظم وتقطع قطعا متساوية بعرض ٥ او ٦ سنتيمترات ثم تحضر مقدار ثلاثة ارباع اقة من البصل ويقطع قطعا رفيعة او يفرم ويحمر بالزيت حتى يصير لونه احمر فاتحا ويصفى بمصفاة ويدق في جرن من الرخام دقانا عموما ويوضع في الحلة ويصب عليه مقدار ثلاث لترات من الماء وعندما يغلي يوضع له العظم والرأس بعد تكسيرها وترفع المادة الرغوية التي تظهر على وجه الماء ويضاف له ملح وقلقل وورقتان من اللاورو وفصان من الحبهان ويوضع على نار متوسطة مدة ربع ساعة ثم تحضر كسارولة او حله اخري ويصفى فيها البهريز بالشنوار ويعصر عظم السمكه جيدا بالملقعة الخشب ثم توضع الحلة على النار وعندما تغلي توضع بداخلها قطع السمك الخالي من العظم ويرفع منها الرغوة الذي تظهر على وجه الماء عندما يغلي ثم يوضع على نار هادئة حتى يتم نضجه وتحضر مقدار ربع اقة من الصنوبر وينقى ويغسل ويجفف على فوطه ويحمر بزيت حتى يصير لونه اصفر امستكاويا ويصفى على مصفاة ثم تحضر مقدار اقة من الارز وينقى

ويغسل غسلا جيدا ويصفي بمصفاة أو بمنخل ثم تحضر حلة أو كسارولة وتضع داخلها ٥٠ درهما من المسلى وبعد ان يقدح تضع له الارز ويلف على نار متوسطة مدة ١٠ دقائق ويقلب بمعلقة من الخشب حتى يجف ثم تضع عليه مقداراً من البهريز المسوى فيه السمك ثم تضع له الصنير ويضبط ملاحظة ضبطاً جيداً ويوضع على نار هادئة حتى يجف ماؤه ثم تضع له مقدار ٢٤ درهما من الزبدة الطازجة ويغطي حتى يتم نضجه على نار هادئة داخل الفرن أو على جانب الوابور وبعد نضجه تحضر قالب أو تورتة وتدهن بالزبدة دهناً خفيفاً ويوضع فوقها طبقة خفيفة من الارز وطبقة من السمك حتى تملأ التورتة أو القالب ويعصر على البهريز ليمونة أو اثنتين ويقلب الارز في صحن مستدير وتقدم الصلصة في سلطانية أو صاصيرا في الحال وهو ساخن .

والفرق بين الصيدية الدمياطي والصيدية البيروتية هو أن الأولى يكون لونها احمرًا غامقاً والبيروتية لونها فاتحاً ويزاد عليها الصنير وتضع الصيدية البيروتية أو الدمياطية أيضاً من سمك الوقار والبيض وجميع انواع السمك الكبير

S. Aros bel taratore

سمك أروص بالطراطور

هو أن تحضر سمكة من نوع الاروص مقدار أقة ونصف أو ايتين وتنظفها تنظيفاً جيداً وتضعها في صينية وتضع لها ملحاً وفلفلًا وعصير ليمون ومقداراً من الزيت وورقتين من اللاورو وتدخلها في فرن متوسط الحرارة مدة نصف ساعة حتى يتم نضجها ويرش عليها دائماً اثناء السوى من محل التسوية وتغطي وهي داخل الفرن وبعد نضجها تغطي بورقة اجلاسيه وتترك حتى تبرد وبعد ذلك تقشر وتخلي من العظم ثم تضعها في اناء آخر وتضع عليها قليلاً من الملح وعصير الليمون وتضبط ملحها جيداً ثم تحضر صحن مستطيل وتفرد في قاعه نصف السمك وتكسيه بصلصة الطراطور الموضحة في انواع الصلص في الطهي الشرقي ثم تضع باقي السمك من اعلى وتصلحه بالسكينة تصليحاً جيداً وتكسيه من اعلى بصلصة الطراطور وتنظف دائر الصحن ويرسم بالليمون وخيار كرنشون ويقدم عند الطلب

S. taratore bel Khodra

سمك طراطور بالخضرة

هو ان تجهز سمكة بالطراطور كالسابق ذكره وعندما يكسي بالطراطور يرش بخضره منعاع

الموضحة في انواع الصاوص في الطهي الشرقي ويرص السمك من أعلى ويكسي بالطراطور ويرش بخضره النعناع من أعلى ويقدم كالسابق ذكره .

سمك أروص بالندورمة S. Aros bel dandorma

هو أن تحضر مقدار أقة ونصف أو ايتين من السمك الاروص وينظف تنظيفا جيدا وياف في شاشة أو ورق اجلاسيه ثم تحضر مقدار لترين من بهريز الندورمة السابق توضيحه في انواع البهريز وتضعه في كساروله مستطيلة (المخصصة) للسمك ويوضع على النار وبعد ان يغلي تضع له ورقة لاورو وعصير ليمونتين أو اربع ملاعق من الخل الابيض وقطعة من الكرفس وتضبط ملحها وعند ما تغلي تضع داخلها السمك الملفوف في الشاشة أو في الورقة الاجلاسيه بحيث يكون مغطى من اعلى بالبهريز ويرفع منه الرغوة التي تظهر على وجهه الماء وبعد ذلك يوضع على نار متوسطة مدة نصف ساعة ثم يرفع عن النار ويركن حتى يبرد السمك داخل البهريز ثم تضعه في الصحن ويكرر بهريز الندورمه كما سبق شرحه في انواع البهريز وبعد ان يبرد السمك جيدا ينفك من الشاشة ويقشر وينظف تنظيفا جيدا من جميع الشوك الذي في الجوانب ماعدا عظم السلسلة ثم تضعه على بطنه في صحن غويط ثم تبرد الندورمة فوق الثلج وبعد ان تبرد جيدا تكسي بها السمك مرتين أو ثلاثة وتصب باقي الندورمة حولها وتنظف دائر الصحن وترسم بالليمون وكرنشون وتضع قطعة من قلب الخوص أو اللاتوجة في فم السمكة وتوضع في ثلاجة وتقدم منها عند الطلب مع صلصلة مستارده

سمك بالندورمة في القوالب S. bel dandormo Fel Kawaleb

هو ان تجهز السمك ويسوى كالسابق ذكره وبعد ان يبرد جيدا تقشره وتخليه من العظم وتضع له ملحاً وفلفلًا وعصير ليمون وتضبط ملحاً جيدا ثم تحضر قالب كيك مستطيلاً وتنظفه تنظيفاً جيداً وتضع في قاعه طبقة خفيفة من بهريز الندورمة المكررة وتضعه على الثلج وترسم قاعه بقطع صغيرة من الكرنشون الاخضر والجزر مقطعا قطعاً سامبو كسه ويرسم حسب ما يترأى للطاهي ويرش فوقه فليلا من الندورمة وبعد ان يتجمد يوضع فوق السمك وتصب فوقه الندورمة حتى يملأ القالب ويوضع على الثلج وباقي الندورمة توضع في كسارولة أو في اناء من الفخار وعند الطلب يغمس القالب في ماء دافئ بسرعة ويرفع بسرعة ويقرب في صحن مستطيل ثم تقلب الندورمة على فوطه فوق الترايزة وتقطع قطعاً مستديرة بسمك سنتيمتر وتقطع على شكل احجيه أو هلالاات صغيرة وباقي الندورمة تفرم

بالسكينة وتوضع حول القالب في الصحن والاحجية أو الهلالات حول دائر الصحن وتوضع في ثلاثة اوقات الطلب .

S. bel dandorma

سمك قطع بالندورمة

هو ان تحضر سمكة أروص مقدار أقة ونصف او اقتين وتنظفها تنظيفا جيدا وتقطعها قطعا مستديرة بسمك ٢ سنتيمتر وترص في صينية ثم تحضر مقدارا من بهريز الندورمة السابق توضيحها وتغطي بها السمك وتضيف له عصير ليمون وورقة لاورو ويغطي بورقة اجلاسيه ويوضع على النار حتى يغلي ثم يوضع على نار هادئة مدة ربع ساعة حتى يتم نضجه ثم يرفع عن النار ويترك حتى يبرد في محل التسوية ثم ترفع قطع السمك وترص في الصحن او الصينية وتكرر بهريز الندورمة كما هو موضح في انواع البهريز ثم ترسم قطع السمك بقطعه رفيعة من الكرنشون والجزر وبعد ان تبرد الندورمة فوق الثلج جيدا يكسى بها السمك مرتين أو ثلاث ثم يرص السمك في صحن مستطيل كل قطعة مرتكزه على حافة الاخرى وهكذا بالترتيب حتى تملأ الصحن ثم تفرم الوندورمة وتوضع حول الدائر ويرسم دائر الصحن بالليمون والكرنشون والجزر ويوضع في الشلاجة لوقت انطلب .

S. Kabab

سمك كباب

هو ان تحضر سمكة وقار أو فرخ قشر او بياض أو اي نوع من السمك الكبير الذي يتحمل النار ولا يقل وزنها عن أقة او اقة ونصف وتنظف تنظيفا جيدا وتقطع منها الرأس وتخلي من العظم وتقطع السمكة قطعا متساوية ويوضع لها ملح وفلفل وعصير ليمونا وقليل من ماء البصل وقليل من الزيت وعود حصي لبان وورقتان من اللاورو وتحمر في اناء من الفخار او الصيني مدة نصف ساعة وعند الطلب تشك قطع السمك في الاسياخ ويشاك بين القطعة والاخرى ورقة لاورو وقطعة من لحم الطماطم ثم تأتي بمقدار من الفحم البلدي الموقد فتضع عليه الشباك المخصص للشوي وبعد ان يسخن جيدا بمسح بقطعة بالزيت وترص فوقه الاسياخ المغروس فيها قطع السمك ويرش بالزيت ويقلب كل سيخ على الجانبين حتى يتم نضجه على نار هادئة وعند اتمام نضجه يخلع من الاسياخ ويوضع في وسط الصحن وحوله من الجوانب ورق مقدونس مغسول غسلا جيدا ويجفف بالقطعة وليمون مقطع على اثنتين أو على أربع قطع ويرش عليه من أعلى قليلا من عصير الليمون ويقدم في الحال وهو ساخن

كفتة سمك في السيخ

Cofta Samak Fel Seikh

هو ان تحضر مقداراً من السمك الاروص من النوع الكبير او سمك وقار اولوت أو بياض أو من أي نوع من انواع السمك الكبير وتنظف تنظيفاً جيداً وتقص منه الرؤوس ويحلى من العظم ومن الجلد ايضاً ويقطع قطعاً متساوية ويفرم بالماكية ويضاف له قليلاً من البصل وفصان او ثلاثة من الثوم وتفرم بالماكية مرة ثانية مع اضافة دهن ضأن من اليه بمقدار ربع زنة السمك ويضاف لها ايضاً ملحاً وفلفلًا ومقدونس مفروم فرماً ناعماً وعصير ليمونه وقليل من البهارات ثم تدق قليلاً بالسكين الكبير لاجل ان تماسك ببعضها جيداً وتقطعها قطعاً متساوية وتلف باليد وتشك في الاسياخ وترش بالزيت وتسوى مثل الكباب على النار وبعد ان يتم نضجها تخلع من الاسياخ وترص في صحن مفرش بورق مقدونس وتجعل حولها من الدائر ليمونا مقطوعاً على اثنتين وتقدم في الحال

كفته سمك بالكرم

Cofta Samak bel Corcom

هو ان تحضر سمكة مقدار اقة من نوع الاروص الكبير او خلافة خالية من العظم والجلد ثم تقطع وتفرم بالماكية وتضع لها ملحاً وفلفلًا وجوز الطيب وتدق في جرن من الزخام دقا بسيطا ثم تحضر كساروله نظيفة وتضع فيها عظم السمكة والرأس بعد تكسيورها وتغطيها بالماء وتضعها على النار حتى تغلي ثم تكشط الريم الذي يظهر على وجه الماء وتضع لها بصله مقطعة قطعاً متوسطة وقطعه من الكرفس وورقة لاورو وعصير ليمونه وتغلي على نار متوسطة مدة ربع ساعة وبعد ذلك تقطع الكفته قطعاً متساوية وتلف باليد مثل الاصابع ثم تحضر سكيناً كبيراً (سطورا) وتضع فيه قليلاً من الزيت أو الزبدة وبعد ان يسخن جيداً توضع داخله الكفته ثم تضعها في الفرن او على جانب الوابور حتى تحمر نصف تحمير ثم تضيف لها ملعقة من الكرم وتصب عليها البهرين المسوى في العظم وتضع لها عصير ليمونه وقليل من الملح والفلفل الابيض وتغطي وتسوى على نار هادئة في الفرن او على جانب الوابور وعند اتمام نضجها ترش الصلصة وتعرف في صحن غويط ويقدم معها في اناء آخر به ارر ابيض مسوى بالزبدة واذا كانت الكفته مسواه بالزيت يسوى الارز بالزيت ايضاً

كفته بصلصة الطماطم

Cofta be-Salset el-Tamatem

هو ان تحضر مقدار اقة من السمك الكبير خالياً من العظم والجلد ويفرم بالماكية ويضاف له

ملحاً وقلقلًا ويدق في جرن من الرخام ثم تحضر مقدار بصليتين أو ثلاثاً وتقطم ترسا رفيعا وتحمر في مقدار من الزيت وعندما يحمر البصل يضاف له أربعة فصوص من الثوم وكذا عظم السمك وملعقة من الدقيق وتلف ببعضها قليلاً ثم يضاف لها مقدار نصف أقة من الطماطم كل واحدة تقطع اثنتين خالية من البذور وتلف مع بعضها مدة خمس دقائق ويوضع لها ورق رندى وقليل من السكمون والملح والقلقل ومقدار كبشتين أو ثلاث من الماء وتغطي وتسوي على نار هادئة مدة ربع ساعة او ثلث على الأكثر ثم تقطع الكفتة قطعاً متساوية وتلف باليد مثل الأصابع وتوضع في صينية مدهونة زبدة أو زيت وتدخل في الفرن حتى تحمر نصف تحمير وبعد ذلك توضع في كسارولة أو حلة وتصفى فوقها الصلصة بالشنوار ويضبط ملحها جيداً وتغطي وتسوي على نار هادئة مدة ربع ساعة وعندما يتم نضجها وترسي الصلصة ترفعها في صحن غويط وترش عليها مقدونساً مفروماً من أعلى وتقدم في الحال

Cofta mehamara Adia

كفتة محمرة عادية

هو ان تجهز الكفتة كالسابق ذكرها وتخلط بقليل من المقدونس وترص على مصفاة وتسوي على البخار وتوضع في صينية أو في صحن وعند الطلب تحمر في زيت ساخن في الطاسة بسرعة وترص في الصحن وحولها مقدونس وليمون وتقدم في الحال

Cofta Samak bedikik el-orze

كفتة سمك بدقيق الارز

هو ان تحضر سمكه مقدار اقة خالية من العظم والجلد مع ثلاث بصلات واربعة فصوص من الثوم وقليل من المقدونس والنعناع وتفرم بالما كينة وتضع لها ملحاً وقلقلًا ويضاف عليها مقدار ٥٠ درهماً من الارز المغسول ويدق دقاً ناعماً وينخل بالمنخل وبعد ان تخلطها ببعضها جيداً تدقها في جرن من الرخام ثم تقطعها قطعاً متساوية وتلفها باليد مثل الأصابع وتوضع وتسوي على البخار كالسابق ذكرها وعند الطلب تحمر بالزيت أو المسلي وترص في الصحن مع ورق مقدونس وليمون وتوضع بطريقة أخرى مثل كفتة صلصة الطماطم السابق توضيحها ويمكن ان تصنع بطريقة أخرى بعد تسويتها على البخار وهي تغطس في بيض مخفوق قليلاً بالشوكة وتحمر بالزيت أو المسلي وتقدم كالسابقة

Samak Yakhny

سمك يخني

هو ان تحضر سمكة مقدار ايتين من الاروص او اللوت أو الوقار أو أي نوع من السمك الكبير وتقطعها قطعاً متساوية وتخلّيها من العظم ثم تضع لها ملحاً وقللاً وعصير ليمون وقليل من الكمون ثم تحضر مقدار اقة ونصف من البصل ويقطع قطعاً رفيعة ويحمر في الزيت وعندما يحمر يوضع له مقدار ١٠ فصوص من الثوم مفرومة فرماً ناعماً ومقدار اربع ملاعق مقدونس وورق كرفس مفروم فرماً رقيقاً ويضاف لها اقة من الطماطم مقشرة وخالية من البذور ومقطعة قطعاً صغيرة ويضاف لها ملحاً وقللاً وعصير أربع ليمونات وقليل من الكمون وورقتان من اللاورو وتلف مع بعضها مدة خمس دقائق ثم تحضر شماليك أو صواني وتضع نصف البصل في الارضية ثم ترص قطع السمك وتغطي بباقي البصل والصلصة فوقها ويضاف اليه مقداراً من الطماطم وتقطع قطعاً مستديرة من الاعلى ثم يغلى على ظهر الفرن قليلاً وبعد ذلك تدخله الفرن حتى ينضج وترسي الصلصة وبعد خروجه من الفرن يقدم في الحال ساخناً أو بارداً

S. Yakny bel hommos

سمك يخني بالحمص

هو أن تحضر سمكة مقدار ايتين من الاروص أو اللوت أو أي نوع من السمك الكبير وبعد تنظيفها تقطع قطعاً متساوية ويضاف لها ملحاً وقللاً وعصير ليمونه ويلف بالديق ويحمر بالزيت نصف تحمير ثم تضعه على مصفاة وتحضر مقدار اقة ونصف من البصل ويقطع ترساً رقيقاً ويحمر في الزيت حتى يصير لونه أصفر مستكاً ويضاف عليه اثناء التحمير مقدار اربع فصوص من الثوم ويوضع عليها اخيراً نصف فص حبهان ومقدار ٥٠ درهماً من الحمص المسلوق ومقدار نصف اقة او اقة الا ربع من الطماطم مقشرة وخالية من البذور ومقطعة قطعاً مستطيلة ثم يضاف لها ملحاً وقللاً وعصير ليمونتين وورقتان رندي وعود حصي لبان وتلف الجميع على النار مدة خمس دقائق ويضبط ملحها ثم تحضر شماليك من الفخار وتضع في كل شملك كبشتين من هذه الصلصة ثم ترص فصوص السمك المحمر ويغطي بنفس الصلصة ويغلى على ظهر الفرن قليلاً ثم تدخله الفرن حتى يتم نضجه وترش الصلصة مدة عشر دقائق او ربع ساعه وعند خروجه من الفرن تنظف احرف الشماليك بفوطة نظيفة وتضع تحته صحناً اخر ثم يقدم ساخناً أو بارداً

S. Cosbaria

سمك كسبريه

هو ان تحضر مقدار اقة من السمك البوري أو اللوت أو البياض أو اي نوع من السمك الكبير وينظف تنظيفا جيدا ويقطع قطعا متساوية حسب الطلب ثم تحضر مقدار اقة من البصل وتقطع ترسا رفيعا او مفرومة فرما ناعما وتحمر في الزيت وعندما تحمر تضيف لها مقداراً من الكسبره والثوم بعددقه ومقدار نصف اقة من الطماطم المصفاة وتلف مع البصل ومع عصير ليمونتين ويضبط ملحها ثم يرص السمك فوق الصلصة ويوضع على نار هادئة حتى يتم نضجه وتقدم منه عند الطلب

ويوضع بهذه الكيفية بدون طماطم ويضاف له بدلا من الطماطم كبشتان من الماء

S. tawagen bel Ferik

(١) سمك طواجن بالفريك

هو ان تحضر مقدار اقة من السمك الاروص أو الوقار أو اللوت أو أي نوع من أنواع السمك الكبير وتنظفه جيدا وتخليه من العظم وتقطعه قطعا متساوية حسب الطلب ويضاف له ملحاً وفلفلًا وعصير ليمون وقليل من الكمون ثم تضع عظم السمك في كسارولة او حلة وتغطيه بالماء وتضعه على النار حتى يغلي ثم تكشط منه الرغوة التي تظهر على وجه الماء وتضع له بصلة وقطعة من الكرفس وورقة لاورو وتضعه على نار متوسطة مدة ربع ساعة ثم تحضر مقدار نصف اقة بصل ويفرم فرما ناعما ويحمر بالزيت وعندما يصير لونه اصفرًا مستكوايا تضيف له مقدار ربع اقة من الفريك المغسول بعد تجفيفه ويلف مع البصل حتي يجف ثم يصفى فوقه بهريز السمك المستخرج من العظم ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويغطى ويترك على نار هادئة ثم تلف قطع السمك بالدقيق ويحمر نصف تحمير في الزيت وعندما يسوي الفريك ثلثين تسوية تحضر طواجن وتملأها بالفريك مقدار النصف وترص فوقها السمك ويغطى بالفريك ويضاف له مقدار من المسلي المقدوح او الزيت ويدخل الفرن حتى يتم نضجه وعند خروجه من الفرن تنظف احرف الشماليلك وتقدمه في وقت الطلب وهو ساخن وكذلك بالارز بهذه الكيفية

(٢) طريقة أخرى بالفريك

هو ان تجهز السمك السابق شرحه وتفرم البصلة فرما ناعما وتدعك بالماح والفلفل وتخلط مع الفريك ثم تحضر الطواجن وتملأها بمقدار النصف من الفريك المخلوط بالبصل وترص فوقه السمك وتغطيه بطبقة أخرى من الفريك ثم تصفى البهريز المسوي في عظم السمك وتضبط ملاجه جيدا ويصب فوق الفريك ويدخل الفرن حتى يتم نضجه وبعد نضجه يخرج من الفرن ويقدم دافئا .

انواع سمك الجنبرى

Samak Gambary bel Salsa wal Orz

سمك جنبرى بالصلصة والارز

هو ان تحضر مقدار اقة من الجنبرى ويفسل غسلا جيدا ويقشر وهو نيمى ويحفظ منه مقدار ٥٠ درهما بدون تقشير وتحضر مقدار بصلتان وقطعة من الكرفس وتقطع قطعاً رفيعة وتحمرها في ملاقتان من الزيت أو الزبدة وعندما يسوي مقدار ثلثين تسوية يضاف له الجنبرى المحفوظ وورقه لاورو وياف بيعضه جيدا ويضاف له مقدار ربع اقة طماطم مقطعة على اثنتين خالية من البذور ويضاف لها ٥ او ٦ حبات من الفلفل الصحيح وعود صغير من حصي لبان وكبشتان من الماء أو البهريز ويغطي ويسوى على نار هادئة مدة ٢٠ دقيقة وبعد ذلك يصفى بالمنخل السلك ويضغط عليه جيدا حتى يصفى لحم الجنبرى ولا يبقى الا القشر ثم يصفى ثانيا بالشنوار في كساروله نظيفة ويضبط ملاجه ويضاف له قليلا من الشطة ويغلى على النار مع استمرار التقليب حتى يرسى الى النصف ويمزج بعيدا عن النار بمقدار ١٢ درهما من الزبدة ثم ينطق الجنبرى بالزبدة مدة ٥ دقائق ويمزج مع الصلصة ويغرف في صحن غويط ويقدم معه فى اناء اخر أرز أبيض مسوي بالزبدة ويقدم فى الحال

Samak gambary Besalset el khardal

سمك جنبرى بصلصة الخردل

هو ان تحضر مقدار من الجنبرى حسب الطلب ويفسل غسلا جيدا ويغطي بالماء وتضع له ورقتان من اللاورو واربع حبات من القرنفل وقليل من الفلفل الصحيح وعصير ليمون او قليلا من الخل

ويوضع علي نار حامية ثم تضع له قطعة من الكرفس وبعد ان يغلي يترك على نار هادئة مدة خمس دقائق ثم يرفع عن النار ويوضع على مصفاة لاجل ان يصفي من الماء ويترك حتي يبرد ثم تقشره وتنزع منه السلسلة بالسكين حتي لا يبقى به شيئا من السواد ثم يغسل بالماء البارد بسرعة ويوضع على مصفاة او يجفف على فوطة ثم يوضع في سلطانية أو اناء من الفخار ويضاف له ملح وفلفل وعصير ليمونا ويضبط ملح جيداً ويترك نحرّاً بهذه الكيفية الى وقت الطلب ثم تجهز مقداراً من قلب اللاتوجة أو قلب الخس الابيض ويقطع ورقاً ويغسل غسلاً جيداً ويجفف بفوطة ويفرد بداخل سلطانية بللوراً وصحن ويرص فوق الجنبري بالتساوي بشكل هرم ويخدم معه في الصلصيرا صلصة خردل أى مستردة وهي الموضحة في أنواع الصلص ويخدم معه ايضاً صلصة ليمون

Cofta Gambary

كفتة جنبري

هو ان تحضر مقدار ايتين من الجنبري ويغسل غسلاً جيداً ثم تقشر ويغسل ثانياً ويجفف على فوطة ثم يدق في جرن من الرخام دقاً ناعماً ويوضع له ملح وفلفل وقليل من السكمون ومقدار اربعة فصوص من الثوم وعصير بصلتان وعصير ليمونتان ويضاف له قليلاً من النعناع ثم ترفعه من الجرن وتضعه في اناء من الفخار او الصيني ويلف مثل الاصابع على السيخ ويدهن بالزيت ويسوى على الفحم البلدي مثل السكباب وبعد اتمام تسويته يخضع من الاسياخ ويرص في وسط الصحن مفرودا بداخله ورق مقدونس ويرش عليه من الاعلى قليلاً من البهارات ويوضع حوله ليمون من الدائر يكون مقطع على اثنتين ويقدم في الحال

Cofta Gambary bel Orze

كفته جمبري بالارز

هو ان تحضر مقدار ايتين من الجمبري ويغسل غسلاً جيداً ويفرم وهو نيء بالما كينة ويخلط بمقدار ربع أقة أرز مسحوق ومنخول بالمنخل السلك الرفيع وبصلتان مفرومتان فرماً ناعماً مع قليلاً من السكمون وعصير ليمونه وملح وفلفل ويدق الجميع في جرن من الرخام دقاً جيداً مع اضافة فصين من الثوم وبعد ان يدق يضاف له ملعقتان من المقدونس المفروم وبعد ذلك يقطع منها قطعاً متساوية وتبسط مستديرة او بيضاوية وترص على مصفاة وتوضع فوق حلة بها ماء مغلي على النار لاجل ان تسوى الكفتة على البخار نصف تسوية على الجانبين ثم تضعها في صحن وعند الطلب تقطعها في بيض

مخفوق بالشوكة وتحمرها في المسلى أو الزيت وتضعها على مصفاة لاجل ان تصفى جيداً من الزيت أو المسلى ثم ترصها في الصحن وحوطها ورق مقدونس وليمون مقطع على اربع قطع أو على اثنين وتقدم في الحال وايضا تقدم بعد تسويتها على البخار مشوية

Gambary bel dandorma

جبري بالدندورمة

هو أن تجهز الجبري كالسابق وبعد تخميره بالليمون والملح والفلفل تحضر قالباً بيضاوياً وتضعه فوق الثلج ويبطن بالدندورمة المكررة وترسم قاع القالب بقطع من الكرنشون أى الخيار المخلل وقطع من بياض البيض ويرص الجبري في القاع حتى يمتلىء وتصب فوقه الدندورمة ويظل مفروشاً في الثلج وعند الطلب يغطس القالب في ماء دافئ وترفعه بسرعة وتقلبه في صحن مستدير مفروش بقطعه ويوضع حوله الدندورمة مقطعة قطعاً مثل الاحجية أو الهلالات ويقدم وقت الطلب

انواع السمك الصول

المقلي بالمقدونس والليمون

هو ان تحضر مقدار من السمك الصول حسب العدد المطلوب ويقشر ويعصر من الجانبين وينسل غسلاً جيداً ويضاف له ملحاً وفنفاً وعصير ليمونا وقليل من الكمون وفصان من الثوم بعد دقهما وورقتان من اللاورو وعود حصي لبان ويخمر مدة ربع ساعة وعند الطلب يتبن في الدقيق ويحمر في الزيت مثل سمك الاروص المقلّى وبعد ان يصفى من الزيت جيداً يرص في صحن مفروش بقطعه أو بورق داتله ويوضع له ورق مقدونس من الطرفين وليمون مقطع على اثنين أو على اربع قطع ويقدم في الحال وهو ساخن ويوضع مقلّياً بطريقة اخرى هي :

بعد ان يتبن في الدقيق يغطس في بيض مخفوق بالشوكة ويرفع من البيض ويحمر في الزيت

سمك صول مقلّى بالتاريخ (اي سمك موسى)

هو ان تحضر مقداراً من سمك الصول الكبير الحجم ويقشر ويقص من الجانبين ويترك من

الجانبين على اربعة من العظم ويغسل غسلا جيدا بالماء البارد ويجفف بفوطة ويوضع في صحن أو اناء من الفخار ويوضع له ملح وفلفل وعصير ليمونا وعند الطلب يغطس في عجينه التاريخ الموضحة في الباب السادس ويحمر في الزيت كما هو موضح في نوع سمك الاروص السابق توضيحه وبعد تحميره يوضع على مصفاة لاجل تصفيته من الزيت ثم يوضع في صحن مفروش بورق دانتله وحوله مقدونس محمر فريتو وليمون مقطع على اثنتين أو على اربع قطع ويقدم في الحال وهو ساخن

سمك صول محمر بالزبدة والليمون (اى سمك موسى)

هو ان تحضر مقدارا من سمك الصول المسمى بسمك موسى ويقشر ويقص من الجانبين ويغسل غسلا جيدا ويجفف فوق فوطه ويوضع في صحن صيني أو اناء من الفخار ثم يضاف له ملح وفلفل وعصير ليمونا وورقتان من اللاورو ويترك نحرًا مدة ربع ساعة وعند الطلب يتبن في الدقيق ويحمر بزبدة مكرره على الجانبين في طاسه من النحاس أو صينية وبعد ذلك يرص في صحن في الحال ويضاف له من اعلى قليلا من الزبدة المقدوحة ويرش بعصير ليمون ومقدونس مفروم فرما ناعما ويحاط بليمون مقطع قطعا متساوية مستديرة من الدائر ويقدم في الحال ويصنع بهذه الكيفية ايضا بدون عظم

Samak Sole bel Tarator

سمك صول بالطراطور

هو ان تحضر مقدارا من سمك الصول حسب العدد المطلوب ويقشر من الجانبين ويخلى من العظم ويغسل غسلا جيدا ويجفف بالفوطة ويوضع له ملح وفلفل وعصير ليمونا ثم يطبق اثنتين ويرص في صينية مدهونة بالزبدة ويضاف له قليلا من البهريز المزوج في عظم السمك وعصير ليمون وورقة لاورو ويغطى بورقة مدهونة بالزبدة ويغلى على نار هادئة مدة ١٠ دقائق ثم ترفعه بعيدا عن النار حتى يبرد في محل التسوية ثم ترفعه وتصلحه بالسكين من الجوانب بشكل يضاوي ويرص في صحن وتكسى كل قطعة بصلصة طراطور الموضحة في انواع الصلص وتضع في وسط كل قطعة قليلا من المقدونس المفروم أو وردة صغيرة من الكرنشون ويرص في صحن مستطيل كل قطعة فوق الاخرى أى مركبه على حافة الاخرى ثم يوضع له من الدائر قليلا من قلب اللاتوجه أو قلب

الخص مفروما فرما رفيما مثل الشعر وترص فوق الخص أو اللاتوجه قطعا من البيض المسلوق وتقدم معه في الصاصيرا صلصة الطراطور خفيفة ويقدم منه عند الطلب

Samak Sole bel dandorma

سمك صول بالندورمة

هو ان تحضر مقداراً من السمك الصول ويسوى كالسابق وبعد ان يبرد يتساوى بالسكينة يعضاويما مثل الكثرى ويرص داخل صينييه نظيفة أو على صحن صيني ثم تجهز مقداراً من الندورمة ممزوجة بخلاصة السمك ومكرره كما هي موضحة في انواع البهاريز ويبرد فوق الثلج حتى تهب ويكسى بها السمك وترسم كل قطعة من أعلى بقطعه من الكرنشون او الجزر وتكسى مرة أخرى بطبقه من الندورمة وتضعها فوق الثلج حتى تجمد ثم تحضر صحناً مستطيلاً او مستديراً وتقطع هلالاً أو أحجبه من الندورمة وتفرم باقي الندورمة بالسكين وترص قطع السمك كل قطعتين بجانب بعضهما بالتدريج ويوضع له في الوسط قليلاً من الندورمة المعزولة وترص قطع الندورمة وتوضع في الثلاجة الى وقت الطلب

Samak Sole bel Salsa

سمك صول بالصاصة

هو ان تحضر مقداراً من السمك الصول ويقشر من الجانبين ويطبق على اثنين ويغسل غسلاً جيداً ويجفف بقطعه ويرص في صينية مدهونه بالزبدة ويضاف له ملحاً وفلفلًا وعصير ليمونا وقليل من الماء ويغطى بورقه مدهونه بالزبدة ويسوى على نار متوسطة لمدة ١٠ دقائق في الفرن او على ظهر الوابور ثم تحضر كساروله وتضع فيها مقدار ملعقتين من الزبدة على ملعقتين من الزيت وتحمّر داخلها بصلتان وقطعه من الكرفس مفرومة فرما ناعماً وبعد تحميرها يضاف لها ملعقتان من الدقيق وعظم السمك وتلف قليلاً ثم تضع لها أقة من الطماطم مقطعة على اثنتين خالية من البذور وورقة لاورو وعود حصي لبان وملحاً وفلفلًا وفصان من الثوم مبطوطتان بطا خفيفاً ويلف الجميع مع بعضه مدة خمس دقائق ثم يصب فوقها كبشتان من الماء أو من البهريز وتغطى وتسوى في الفرن أو على نار هادئة مدة دقيقة وبعد ذلك تصفى من المخل ويمزج منها الخلاصة المسواه فيها السمك وتصفي ثانياً بالشنوار في كساروله اخرى نظيفة ويضبط ملحها جيداً وتغلى حتى ترسى على السمك مع استمرار التقليب ثم ترفعها بعيداً عن النار وتضيف لها قليلاً من الشطة وقطعة من الزبد الطازجه وتصفي مرة أخرى

ثم ترففها بعيداً عن النار وتضيب لها قليلاً من الشطه وقطعه من الزبدة الطازجة وتصفى مرة أخرى من الشنوار ويرص السمك في الصحن ويكسى بصلصة ويخدم معه أرز ابيض مسوي بالزبدة في اناء آخر ويقدم في الحال وهو ساخن

سمك استاكوسه

Samak Istacosa

هو ان تحضر كسارولة او حلة وتضع فيها ماء وقطعة كرفس وكرات وورق لاورو وقليل من الفلفل الصحيح وقليل من الخل وبعد غلوه يضاف له مقداراً من السمك الاستاكوسه في الماء وبعد ان يغلي بغطي ويترك يغلي ايضا على نار متوسطة مدة ٢٠ او ٢٥ دقيقة ثم ترفعه عن النار وترفعه من الماء وتركه حتى يبرد ثم يقطع من الجانبين أى يحز بالسكين من الجهة السفلى وترفع العظم وبعد ذلك ترفع منه اللحم من الذيل وتنظفه تنظيماً جيداً بالسكين ويقطع قطعاً مستديرة ويرص في صحن اوفى اناء من الفخار ويضاف له ملحاً وفلفلًا وعصير ليمونا وبعد ذلك يقدم على انواع مختلفة بعد تسويته بهذه الطريقة كما سيوضح بعد

سمك استاكوسه بصلصة المستاردة

Samak Istacosa be salsit el-Mostarda

هو ان تحضر مقداراً من قلب الخصى او اللاتوجة وتقطع كل قلب على اربع قطع ثم يغسل ويجفف جيداً بفوطه ويرش بدائر سلطانية سلطة أو في صحن مستدير ويرص فوقها من الوسط قطع الاستاكوسه كما سبق توضيحها ويضاف لها ملحاً وفلفلًا وعصير ليمونا وتكسى بصلصة المستاردة الموضحة في انواع الصلص ويرص من الجوانب بيض مسلوقة مقطع على اربع قطع ويقدم في الحال

سمك استاكوسه بالدندورمة

Samak Istacosa bel dandorma

هو ان تحضر مقداراً من السمك الاستاكوسه مسوي كما سبق شرحه ثم تضع له ملحاً وفلفلًا وعصير ليمونا ويرص في الصحن كل قطعة بجانب الاخرى ويكسى بطبقة من الدندورمة المكبره وترسم كل قطعة بورده صغيرة من الكرنشون ويكسى ايضاً بطبقة اخرى من الدندورمة وبعد ان تتجمد فوق الثلج ترص فوقها في الوسط الاستاكوسه كل قطعة مركبة فوق حافة الاخرى حتى

يملاً الصحن من الوسط ويوضع له بيض مسلوق من الدائر مقطع على اثنتين او على اربع قطع وقلب اللاتوجه مقطع على اثنتين من طرف الصحن ويوضع فى الشلاجه الى وقت الطلب

سمك استاكوسه بالصلصة Samak Istacosa bel-Salsa

هو ان تحضر ٢ اي قطعتين او قطعة من سمك الاستاكوسه وبعد ان تغسل جيداً تقطع قطعاً مستديرة بمقدار سنتي ونصف من جهه الذيل وهونىء بسكين حاد (ماضية) بسرعة وتشق من جهة الرأس على اثنتين ثم تحضر كساروله او حله وتضع بداخلها مقدار ثلاثة ملاعق من الزبدة أو الزيت وتقطع بصلتان قطعاً رفيعة وقطعة من الكرات والكرفس وقطعة من الجزر وتحمر نصف تحمير ثم تضيف لها الاستاكوسه المقطعة وورقتان من اللاورو وعود حصى لبان ومقدار ٧ او ٨ حبات من الفلفل الصحيح ويوضع لها مقداراً من الملح وتغلى وتترك على النار حتى تجف ماؤها وتلف مع البصل جيداً ويوضع له ملعقة صغيرة من الدقيق ومقدار نصف اقة من الطماطم مقطعة على اثنتين وخالية من البذور ومقدار ثلاث كبشات من البهريز وينطى ويسوى على نار هادئة او على جانب الوابور مدة ٢٠ دقيقة ثم ترفع منها قطع السمك وتصفى الصلصة بالمنخل جيداً وتصفى ايضا بالشنوار وتضعها تغلى على النار وتضبط ملحها جيداً وتضيف لها قليلاً من الشطة وتحقق على جانب الوابور بقطعه من الزبد الطازجه وتنظف قطع السمك من العظم وتضعها داخل الصلصة ويعرف فى صحن غويط ويخدم معه فى اناء اخر ارز أبيض مسوى بالزبدة ويقدم فى الحال وهو ساخن

سمك البربونى المشوي Samak el-Barbony el-Mashwy

هو ان تحضر العدد المطلوب من السمك البربونى الكبير الحجم اي الذي يقال له البربونى الحجر وينظف تنظيفاً جيداً ويضاف له مايح وفانفلا وعصير ليمونا وقليل من الزيت وورق لاورو وعود حصى لبان ويترك بعد تخميره مدة ربع ساعة فى اناء من الفخار او الصينى ثم تحضر فحم خشب موقد حتى يصفى جيداً ويضع عليه الشباك الحديد المخصص للشوي وبعد ان يستخن جيداً يمسح بنوطه مدهونة بالزيت ويرش على السمك قليلاً من الزيت ويوضع على الشباك ويرش ايضا اثناء الشوي ويقلب على الجانب الاخر وبعد تخميره من الجانبين يرص فى الصحن ويوضع له فى طرف الصحن ورق مقدونس وليمون مقطع على اثنتين او على اربع موضوعاً فوق المقدونس ويخدم معه فى الصلصيرا زبد سائله ممزوجه بعصير ليمون ومقدونس مفروم ويقدم فى الحال

Samak barbony makly

سمك بربوني مقلي

هو ان تحضر مقدار من السمك البربوني وتنظفه تنظيفاً جيداً أو تضيف له ملحاً وقلقلًا وعصير ليمونا وتتركه مخمرًا في اناء من الفخار أو الصيني مدة نصف ساعة وعند الطلب يتبن في الدقيق ويغطس في بيض مخفوق بالشوكة ويحمر في الزيت وبعد ان يحمر يوضع على مصفاة وبعد ان يصفى جيدًا يرص في الصحن ويكون مفروشاً بنوطه أو ورق داتله ويوضع له ورق مقدونس من الطرفين وليمونا مقطعا على اثنين أو على اربع قطع ويقدم في الحال

Samak barbony bel Tamatem

سمك بربوني بالطماطم

هو ان تحضر مقدار اقة من الطماطم وتنظفها في ماء مغلي مدة دقيقة وترفعها عن النار وتبردها وتقرمها وتقطعها على اثنين وتمصرها جيدًا من البذور وتقرمها فرما ناعماً بالسكين ثم تحضر بصلتان وتقرمها فرما ناعماً وتحمرهما بالزبدة أو المسلى حتى يصفر البصل ثم تضع له مقدار اربعة فصوص من الثوم مفرومه وتضيف له الطماطم المفرومه مع ملح وقلقل وورقة رندى ويغطى ويسوى على نار هائلة مدة ربع ساعة ثم تحضر مقدار اقة من سمك البربوني ويتبن في الدقيق ويحمر في الزيت على الجانبين نصف تحمير ويرص في صحن فرن او في صينية وبعد ان تنضج صلصة الطماطم السابق توضيحها وترسي تمزج مع معلقة مقدونس مفروم ويضبط ملحها جيدًا ويكسى بها السمك ويدخل الفرن مدة ١٠ دقائق حتى يتم نضجه وبعد اتمام نضجه يخرج من الفرن ويرش بمقدونس ناعم من أعلى ويقدم في الحال

Samak barbony bel Zebda & Allaimon

سمك بربوني بالزبدة والليمون

هو ان تحضر مقداراً من السمك البربوني وينظف تنظيفاً جيداً ويضاف له ملحاً وقلقلًا وعصير ليمونا وورقة لاورو ويترك مخمرًا مدة ربع ساعة في اناء من الفخار أو الصيني ثم يتبن في الدقيق ويحمر بالزبدة المكرره على الجانبين في الطاسة ويرص في الصحن ويرش عليه عصير ليمون وقليلًا من الزبدة المقدوحة ويرش بمقدونس خفيف من أعلى وليمون مقطع قطعاً مستديرة حول الدائر ويقدم في الحال

انواع السمك المرجان

Samak el morgan

وهو يسوي مشويا كالسابق ذكره ويصنع بالزبدة والليمون كالسابق توضيحه ويسوي ايضا بالزبد والليمون كما هو موضح في انواع السمك الاروص ويسوي مقليا ايضا بهذه الطريقة ويسوي السمك المياس ايضا بأن يخدم منه كباب وكيفية

هو ان تحضر مقداراً من سمك المياس المتوسط الحجم وينظف ويقطع قطعاً متساوية بعرض ٢ سم و ٠ م ويضاف له ملحاً وقليل من الزيت وورقة لاورو ويترك مخمر مدة ربع ساعة على الأقل وعند الطاب يشك في الاسياخ مثل الكباب وتضع بين القطعة والاخرى ورقة لاورو صغيرة ويسوي على الفحم البلدي مثل الكباب السابق ذكره وبعد اتمام تسويته يخلع من الاسياخ ويرص في الصين ويوضع له مقدونس من الدائر وليمون مقطع على اثنتين ويقدم في الحال

Samak bel Tehina

سمك بالطحينة

هو ان تحضر مقداراً سمك اروس من النوع الكبير أو اللوت أو الياض أو الوراق وينظف تنظيفاً جيداً ويغلى من العظم ويقطع قطعاً متساوية ويضاف له ملحاً وقليل من الليمون وقليل من الكمون ثم تضع على عظم السمك مقدار نصف لتر من الماء وعصير ليمونه وقطعه كرفس وورقة لاورو وقطعه من البصل ويغلى على النار وعند الغليان ينظف منه الرغوة (الريم) الذي يظهر على وجه الماء ويغلى على نار متوسطة مدة ١٠ دقائق ثم تحضر مقدار ربع أقة بصل ويقطع قطعاً رفيعة أو يفرم فرماً ناعماً ويدعك بقليل من الملح والفلفل ويفرد في صينية ويرص قطع السمك فوقها ثم تحضر مقدار نصف رطل طحينة وتحقق بقليل من بهريز عظم السمك وبعد خفقتها بالبهريز تكسي بها السمك وتدخله في فرن متوسط الحرارة حتى يتم نضجه ويحمر وجهه وبعد ذلك تخرجه من الفرن ويترك حتى يبرد وتقدمه خشب الطاب

الفصل الرابع

في انواع الصلص

Salset Abaza.

صلصة ابازة

هو ان تحضر ١٠٠ درهما من الجوز المقشر ، ٢٥ درهما من البندق ثم تضع الجوز في ماء ساخن ويقشر من القشرة الرفيعة بقدر ما يمكن ويخفف بقطعه ثم تضع البندق في صينية ويوضع في الفرن حتى يسخن جيدا لا مكان تقشيره من القشرة الرفيعة بدون ان يحمر البندق وبعد ان يقشر ينقى من البندق التالف ويمزج البندق المنقى مع الجوز ويقرم بالماكينة وتمزج معه قطعه من لبابة العيش الافرنكي بمقدار ٢٤ درهما مبلله في مرقة الفراخ وتمصر جيدا ثم تقرم ثانيا بالماكينة لاجل ان يخرج الزيت منها وبعد عصرها باليد او بالشاشة تضعها في جرن من الرخام ويضاف عليها مقدار فصان من الثوم وتدق جيدا في الجرن حتى تصير ناعمة جدا وبعد ذلك يصب فوقها مقدارا من مرقة الفراخ الباردة ويخفق جيدا بيد الجرن الرخام ويوضع لها عصير ليمونتان أو ثلاث وقليل من الملح وتصفى من المنخل السلك وتوضع في سلطانية صيني او في اناء من الفخار ويضبط ملحها جيدا وتحفظ الى وقت الطلب وتستخدم للفراخ الباردة او اللحوم الباردة كما سيوضح فيما بعد وبعد ان تكسى بها الفراخ او اللحوم يرش عليها من اعلى بالزيت المستخرج من الجوز مذابا في قليل من الخل الاخضر القرمازي لكي لا يكون لونها احمرًا ويلاحظ ان تكون الصلصة غير سمينة وغير خفيفة

Salset Ispaniola.

صلصة اسبانيولا

هو ان تحضر كساروله او حله وتضعها على النار وتضع بداخلها مقدار ثلاث ملاعق مسلي بلدي أو زبدة ويضاف لها اربع ملاعق دقيق وتلف على النار مدة دقيقتين او ثلاث حتى يسوى الدقيق بدون تحمير ثم يصب فوقه مقدارا من بهريز الخضروات وبعد ان يغلي يوضع على نار هادئة ويخفق بالسلك جيدا حتى لا يكن به تخثر وبعد ان يرسى على مقدار النصف يصفى بالشنوار في اناء آخر من الفخار وتوضع على جانب الوابور لاجل ان يستخدم منها للخضروات وخلافها

Salset bondok

صلصة بندق

وهي مثل صلصة أباطه الا انها تصنع من البندق فقط

Salset el Khardal

صلصة الخردل اي المستارده

هو ان تحضر ملعقتان من المستارده الفرنسي وتضعها في سلطانية وتضع لها قليلا من الملح وتحقق جيدا بالسلك ويضاف لها عصير نصف ليمونه وتحقق بمقدار ٥٠ درهما من الزيت يضاف لها شيئا فشيئا مثل المايونيز ويصب فوقها قليلا من الخل او عصير ليمونه ويضبط ملحها جيدا وهذه الصلصة تستخدم مع اللحم البارد والاسبرج اي كشك الماس والسماك البارد كما سيوضح بعد ويصح ان يوضع لها ملعقتان من السكرية

Salaset Dawod Bacha

صلصة داوود باشا

هو ان تحضر مقدار ربع أقة من البصل ويقشر ويقطع ترسا رفيما ويحمر بالمسلي حتى يصير لونه اصفرًا مستكويا ثم يوضع في كسارولة او حلة صغيرة ثم تحضر مقدار رطل لحم وتقرمه فرما ناعما بالمأ كينه ويمزج معه قليلا من الملح والفلفل ويدق في جرن من الرخام دقا ناعما وبعددقه يوضع في الصحن ويقطع منه قطعا متساوية صغيرة وتلف مثل البندقة وتوضع في صينية بها قليلا من المسلي وبعد ان يتم تقطع اللحم ولفه مثل البندقة تدخله في فرن حام حتى تحمر الكفتة وبعد ذلك ترفع من الصينية وتوضع في الحلة فوق البصل السابق ذكره ويصب فوقها قليلا من الماء او المرقعة وعصير ليمونه وقليل من الملح والفلفل وتغطي وتسوي على نار هادئة وبعد نضجها يضبط ملحها جيدا وهذه الصلصة تستخدم مع الارز المسى داوود باشا

Salsa Sharkasia

صلصة شركسية

وهي تستعمل كصلصة أباطه الا انها تقدم ساخنة وكيفية عملها : هو ان تحضر كسارولة او حلة على النار بداخلها مقداراً من المسلي وتحمر فيه بصله بعد فرمها فرما ناعما حتى يصير لونها اصفرًا مستكويا ويصب عليها مقداراً من البهريز ويضبط ملحها جيدا ثم تضع لها الجوز مدقوقة دقا ناعما كما

هو موضع في صلصه اباظه وتخفق بالسلك او بالكبشه وبعد ان تغلي غلوه واحدة توضع على جانب الوابور وتصفى بالمنخل وتكسى بها الفراخ الشر كسيه كما هي موضعه في انواع الفراخ ويرش عليها من أعلى قليلا من المسلى محمر داخله قليلا من الفلفل الاحمر القراووطى

Salsa Shicoria

صلصه شكرية

هو ان تحضر مقدار ربع اقه بصل ويقشر ويقطع ترسا رفيعا وتضمه في الحله وتضع له ملعقتان من المسلى او الزبدة ومقدار نصف اقه من اللحم الضأن أو البتلو مقطعه قطعا صغيرة متساوية مثل الكباب ويضاف عليها قليلا من الملح والفلفل وتغطي وتسوى مكشورة على نار هادئة وبعد نضجها تركز على جانب الوابور ثم تحضر مقدار رطل لبن مخمر وتضمه في كسارولة وتضيف له بياض بيضة وتذيب مقدار ماعقه من النشا في الماء وتمزجه مع اللبن المخمر ويخفق بالسلك فوق النار حتى يغلي وبعد ان يغلي يرفع عن النار ويصفى بالشنوار فوق اللحم المسوى بالبصل وتمزج ببيضها جيدا وهذه الصلصه تقدم مع الارز

Salsa Labaniah

صلصة لبنية

وهي مثل صلصة شكرية إلا أنه يوضع بصل قويمه بدلا من البصل المقطع ترسا رفيعا وباقي العمل واحد

Salset limon

صلصة ليمون

هو ان تحضر كسارولة أو حلة صغيرة وتضع بداخلها صفار ثلاث بيضات وعصير ليمونتان بلدي وملعقة صغيرة من الدقيق ومقدار ٢٤ درهما من الزبدة وتخفق جيدا بالسلك وبعد ذلك يضاف لها كبشة صغيرة من خلاصة الفراخ أو اللحم وتخفق بالسلك جيدا على نار هادئة حتى يسوى البيض وتربط الصلصة ربطا خفيفا بدون ان تغلي وتخفق بعيدا عن النار بمقدار ١٢ درهما من الزبدة ويضبط ملحها جيدا وتصفى بالشنوار أو القوطة في كسارولة أخرى وهذه الصلصة تخدم مع السمك المسلوق ومع الاسبرج الساخن وخلافه كما سيوضح فيما بعد

Salset Tarator

صلصة طراطور

هو أن تحضر مقدار ربع اقه صنير وتنقى جيدا من الحصى ومن الصنير التالف ويفسل جيدا

بالماء و يحنف . بفوطه ويدق في جرن من الرخام وتضع له قطعة من العيش مقدار ٢٥ درهما مبللة في اللبن أو الماء ثم تمصر وتدق جيدا في الجرن مع بعضها حتى تصير ناعمة جدا وتخفق بيد الجرن بمصير اربع ليمونات أو خمس ممزوجة بقليل من الماء وبعد ذلك تصفى جيدا من المنخل أو بالشنوار وتضبط ملحها جيدا ويمكن أيضا وضع فص ثوم أو اثنين على حسب الطلب وهذه الصلصة تستخدم لاجل السمك البارد ويلاحظ في العمل عدم اضافة الزيت لاجل الصنير به ما يكفي من الزيت

Salset Tamatem

صلصة طماطم وهي على طريقتين

(١) الطريقة الاولى

هو أن تحضر كساروله أو حلة وتضعها على النار وتضع بداخلها مقدار ثلاثة ملاعق مسلي ومقدار ٥ درهما من البصل والجزر والسكرات والكرفس مفرومة فرما ناعما وتحمر حتى يصير لونها أصفرا مستكاويا ويضاف لها ملاعقتين من الدقيق وتلف ببعضها جيدا مدة دقيقتين ويوضع لها أقة من الطماطم مقطعة كل واحدة قطعتين خالية من البذور وورقة لاورو وكبشتان من البهريز ومقدار ثلاث فصوص من الثوم مبطوطة وقليل من الملح والفلفل وتغطي وتسوي على نار هادئة اوداخل الفرن مدة ساعة وبعد ذلك تصفى بالمنخل ثم بالشنوار ويضبط ملحها جيدا ويمزج معها مقدار ٢٥ درهما من الزبدة الطازجة وهذه الصلصة تستخدم للمكرونه او الارز او الاشياء التي يقدم معها صلصة الطماطم في اناء آخر

ملحوظة : ويمكن أن يسوى معها قطعة من اللحم البقري بعد تحميرها بالمسلي

(٢) الطريقة الثانية

هو ان تحضر مقدار اقة من الطماطم وتقطعها كل واحدة قطعتين خالية من البذور وتضعها في حلة أو كسارولة ويوضع لها كبشتان من البهريز وورقة لاورو ويضاف عليها مقدار ٢٥ درهما من البصل والجزر والسكرات والكرفس مقطعة قطعا رفيعه ومحرة بالمسلي حتى يصير لونها اصفرا مستكاويا وتغطي وتسوي على نار متوسطة مدة ربع ساعة وتصفى بالمنخل ثم بالشنوار وتوضع في اناء من الفخار على جانب الوابور لاجل ان يستخدم منها للخضروات وجميع الاشياء التي يلزمها الصلصة

Salset laban Zababe

صلصة لبن زبادى

هو ان تحضر مقدار رطل من اللبن المخمر وتضعه فى سلطانية ويمزج معه مقدار اربع فصوص من الثوم مفرومة ومدقوقة دقا ناعما وقليل من الملح وتخفق جيدا بالسلك وتصفي بالشنوار او المنخل وتضعها فى اناء من الفخار او الصينى الى وقت الطلب وهذه الصلصة تستخدم مع انواع كثيرة من اللحوم والخضروات المغلية او الصالحة كما سيوضح بعد

Salset Kholaset el lahm

صلصة خلاصة اللحم

هو ان تحضر كسارولة او حله على النار وتضع بداخلها مقدار ٢٤ درهما من المسلى وتحمر فيها قطعة من اللحم البقرى مقدار نصف اقه ومقدار نصف اقه عظم بتلو ثم ترفع العظم واللحم وتضعه فى اناء آخر ويوضع حله مقدار ٥٠ درهما من البصل والكراث والكرفس وتلف على النار حتى تحمر نصف تحمير ويضاف لها ماء قتان من الدقيق وتلف مع بعضها بقدر ما يسوى الدقيق ثم يصب عليها مقدار لتر من اليريز ويوضع عليها اللحم والعظم ومقدار نصف اقه طماطم مقطعة كل واحدة قطعتين خالية من البذور، وورقة لاورو وملح وفلفل صحيحا وتغطي وتسوى على جانب الواپور او فى الفرن مدة ساعتين او ساعتين ونصف وبعد نضجها يرفع منها اللحم وتصفى بالمنخل ثم بالشنوار فى كسارولة نظيفة وتغلى على النار ويضبط ملحها جيدا وتحفظ الى وقت الطلب وهذه الصلصة تستخدم لانواع كثيرة كما سيوضح بعد

Salsa Keima

صلصة قيمه

هو ان تحضر مقدار ربع اقه لحم وتفرم فرما ناعما ثم تفرم ايضا مقدار بصلتان فرما فيعا ثم تحضر حله صغيرة او كسارولة وتضعها على النار وتضع بداخلها مقدار ٢٤ درهما من المسلى وتحمر فيها البصل وعند ما يصير لونه اصفرا مستكوايا تضيف له اللحم ويلف مع بعضه على نار متوسطة مع استمرار التقليب حتى يحمر نصف تحمير ويرسى على المسلى ثم يمزج معه ماءقه صغيرة من الدقيق وتلف ايضا بهضها جيدا ثم يصب عليها ايضا مقدار كبشتين من صلصة الطماطم وملح وفلفل وورقة لاورو وتلف مع البصل جيدا ثم يوضع لها مقدار كبشتين من اليريز أو الماء وتغطي وتركن على نار متوسطة مدة ربع ساعة حتى ينضج اللحم وترسى الصلصة ويضبط ملحها جيدا وترفع بعيدا عن النار وهذه الصلصة تستخدم مع انواع كثيرة مثل المكرونة وانواع الخضروات كما سيوضح فيما بعد

صلصة سفريتو وهي تصنع من الموزة البقري والموزة الضأن Salset Sefiritto

هو ان تحضر مقدار نصف أقة من الموزة البقري أو الموزة الضأن وبعد تنظيفها جيدا تضعها في حلة أو كساروله وتضعها على النار وتضع بداخلها مقدار ٢٥ درهما من الزبدة وبصلتان مفرومتان فرما ناعما وتلف على النار حتى تحمر نصف تخمير ثم تضع لها ملعقة من الكركم وملعقة صغيرة من الدقيق وتلف قليلا مع اللحم وتصب عليها مقدار كبشتان من البهرينز أو الماء وتقلب بالمقصوصة وتضع لها قليلا من الملح وورقة لاورو وعصير ليمونه صغيرة وتغطي وتترك على نار متوسطة حتى يتم نضجها ثم ترفع قطع اللحم وتضعها في كساروله أخرى وتصفى الصلصة بالشنوار فوق اللحم ويضبط ملحها جيدا وتركن على جانب الوابور الى وقت الطلب وهذه الصلصة يقال لها صلصة سفريتو أو موزاتا سفريتو ويقدم معها أرز أبيض مسوى بالزبدة كما هو موضح في انواع الارز وتصنع بهذه الطريقة بالزيت والارز يكون بالزيت ايضا

Salset Khal & Thom

صلصة خل وثوم

هو ان تحضر مقدار ٢٥ درهما من الثوم ويهرم فرما ناعما ثم تحضر كساروله أو حلة صغيرة على النار وبها مقدار ٢٥ درهما من المسلى ويحمر بداخله الثوم وعند ما يتحمر ويصير لونه اصفرًا مستكوايا يصب عليه بمقدار ربع رطل من الخل ثم يضاف عليها مقدار كبشتان من خلاصة اللحم الموضحة في انواع الصلصة ويضبط ملحها جيدا وتغلى قليلا على نار متوسطة مدة عشر دقائق وتركن على جانب الوابور الى وقت الطلب وهذه الصلصة تستخدم لانواع الفته (التسقيه)

Salset el Bashamel

صلصة البشامل

هو ان تحضر حلة أو كساروله على النار بداخلها مقدار ٢٤ درهما من المسلى أو الزبدة الطازجة ومثلها دقيقًا منخولا ويلف مع المسلى أو الزبدة على نار متوسطة مدة خمس أو ست دقائق لاجل ان يسوى الدقيق بدون تخمير وهو ابيض على لونه ثم يوضع له مقدار نصف لتر لبن حليب مغلي وتحقق جيدا بالسلك ويضاف لها قليلا من الملح وجوز الطيب مبشور وتغلى على نار هادئة مدة عشر دقائق ثم تمزج بمقدار قطعتين أو ثلاث من الكريمة وتصفى في كساروله أخرى بشاشة نظيفة وتركن الى

وقت الطلب : وهذه الصلصة تستخدم بالمكرونة المحمرة في القرن وجميع الاشياء التي تسوى في القرن
باللبن كما سيوضح بعد

Salsa Baida

صلصة بيضاء

هو ان تحضر كساروله أو حله صغيرة على النار وتضع بداخلها مقدار ٣٦ درهما من المسلى أو
الزبدة وبعد ان يسخن على النار جيدا تمزج معه مقدار ٣٦ درهما من الدقيق المنخول ويسوى على
نار متوسطة مدة خمس أو ست دقائق بدون ان يتحمر الدقيق ثم يصب عليه مقدار لتر من بهريز
الفراخ أو اللحم وتحقق جيدا بالسلك ويوضع لها قليلا من جوز الطيب المبشور وتوضع على نار متوسطة
مدة ربع ساعة وبعد اتمام نضجها تصفى في كساروله اخرى وتمزج بمقدار ثمن ١/٨ لتر كريمه وتوضع
على نار حامية مع استمرار التقليب بسرعة حتى ترسى الى النصف ثم تربط الصلصة ربطا جيدا وترفع
بعيدا عن النار وتحقق بمقدار ٢٤ درهما من الزبدة الطازجة القطعه بعد الاخرى مع استمرار الخفق
بالسلك ثم تصفى بشاشة في كساروله اخرى نظيفة وترش على وجه الصلصة قليلا من الزبدة
السائجة بعد ان تكشف وجه الصلصة وتوضع على جانب الوابور في صينية بداخلها ماء ساخن الى وقت
الطلب وهذه الصلصة تستخدم لعموم الفراخ التي بالصلصة البيضاء

ملحوظة : اذا كانت تستخدم للكوارع يوضع عليها صفار بيضتان وعصير ليمونه بلدي

انواع الصلص العجيبي

Salset Shabza

صلصة شابز

هو ان تحضر مقدار بصلتان مفرومتان فرما ناعما وتحمرها في مقدار ربع رطل من المسلى وعندما
يتحمر ويصير لونه اصفرًا مستكوايا يضاف عليه مقدار ٥٠ درهما من اللوز المقشر من القشرتين ويفرم
فرما ناعما ويحمر مع البصل حتى يصفر اللوز ثم يصب عليها مقدار كوبه من عصير الرمان وقليل
من البهارات والكمون وعصير نصف ليمونه وقليل من الملح وتغلى وتسوى على نار هادئة مدة عشر أو
١٥ دقيقة وهذه الصلصة تقدم مع الارز العجيبي في الصلصيرا

Salset el Toffah

صلصة التفاح ويقال لها بالعجمي صلصة شوشيت

هو ان تحضر نصف أقة من التفاح ثم تقشر وتقطع الواحدة اربع قطع وتخلى من البذور وتقطع
قطعا مستديرة بتخانه متساوية ثم تضع في حلة مقدار ربع رطل من المسلى وبعد ان يسخن جيدا على
النار تحمر بداخله التفاح وتصب عليه مقدار ٢٤ درهما من السكر المذاب في ربع لتر من الماء وعصير
ليمونه وقليل من الزعفران وتترك تغلي على نار متوسطة مدة عشر دقائق وهذه الصلصة تستخدم مع
الارز العجمي الذي يقال له ارز شوشيت.

Salset Batach

صلصة بطش

هو ان تحضر بطة صغيرة وتنظفها تنظيفا جيدا وتحمرها في المسلى وتضعها في حلة ثم تحضر مقدار ربع
أقة بصل وتقطعها ترسا رفيعا ويحمر بالمسلى حتى يصير لونه أحمر غامقا ويصفي ويوضع فوق البطة ويوضع
لها قليلا من الزعفران والقرفة والكمون ويصب عليها مقدار انرا من الماء وقليل من عصير الليمون وتغطي
وتوضع على نار هادئة حتى يتم تضجها وترسي على مقدار النصف ثم ترفع البطة وتصفي الصلصة بالمنخل
أو بالشنوار وتضعها في اناء اخر وتمزج معها قليلا من السكر وتضبط ملحها جيدا وتقطع البطة قطعا
متساوية وتضعها في الصلصة وهذه الصلصة تقدم مع الارز العجمي الذي يقال له ارز بطشا

Salset Safargal

صلصة سفرجل ويقال لها كوتشا

هو ان تحضر مقدار نصف أقة من السفرجل وتقشر وتقطع الواحدة على اربع قطع وتخلى من
البذور وتقطع قطعا صغيرة مثل زهر الطاولة ثم تحضر في حلة مقدار ربع رطل من المسلى وبعد ان يسخن
جيدا يحمر بداخله السفرجل وتصب عليه مقدار ١٢ درهما من السكر المذاب في كوبه من الماء وعصير
ليمونه وتتركها على نار هادئة حتى يتم تضجها وهذه الصلصة تقدم مع الارز العجمي

Salset Keima

صلصة قيمة

هو ان تحضر مقدار نصف أقة من اللحم الضأن خالية من العظم والدهن وتقطعها قطعا مستديرة
مثل البندقة ثم تحضر بصليتان مفرومتان فرما ناعما وتحمرها في حلة على النار بداخلها مقدار ربع رطل
من المسلى وعندما يصفر لونها تضع عليها اللحم ويلف مع البصل جيدا ثم يصب فوقها مقدار كبشتان
من البهرين وبعد ان تغلي يوضع لها مقدار ٥٠ درهما من الحمص المسلوق والمقشور النظيف جيدا وجزء

من الزعفران وقليل من الملح والقلقل والكمون وقليل من عصير الليمون وتغلى وتسوى على نار هادئة وبعد اتمام تسويتها ترفع عن النار وتركن الى وقت الطلب وهذه الصلصة تستخدم مع الارز العجبي ويقال له أرز بالقيمة

Salset Salsetch

صلصة سالستش

هو ان تحضر مقدار ربع أقة مقدونس وشبت وكرفس وكسبرة خضراء وكراث بلدى وتفسل الجميع غسلا جيدا وتفرمها فرما ناعما وتحمرها مثل الخضرة الموضحة في نمرة ٥٩ ثم تحضر ٥٠ درهما من البصل المفروم فرما ناعما ويحمر حتى يصير لونه اصفرًا مستكويا بمقدار ربع رطلا من المسلى ثم يضاف عليه مقدار ربع اقة من اللحم الضأن الخالي من العظم ويقطع قطعا صغيرة متساوية مثل الكباب وبعد ان يحمر اللحم بالبصل تضيف عليه الخضروات المحمرة وتلف جيدا مع بعضها حتى تجف ثم يصب عليها مقدار ربع لتر من البهريز وقليل من الملح والقلقل والزعفران والقرفة والكمون وتغلى وتركن على نار هادئة حتى يتم نضجها وهذه الصلصة تستخدم مع الارز العجبي ويقال له أرز بصلصة سالستش



الفصل الخامس

في باب تحضيرات مختلفة

تاريخ لاجل الاشياء المقلية (المحمرة)

هو ان تحضر مقدار ٥٠ درهماً من الدقيق وتضعه في اناء من الفخار أو سلطانية وتمزج معه مقدار ١٢ درهماً من الزيت أو المسلى السائح ومقدار ربع لتر من اللبن البارد وقليل من الملح ومقدار جرام من جوز الطيب ومثله فانملاً ايضاً مسحوقاً وتمزج ببعضها جيداً بلمعة خشب وتغلى وتترك على نار متوسطة مدة ربع ساعة ويضاف عليها مقدار بياض اربع بيضات مخفوقاً مارنج أى الى ان يتجمد ويصير مثل رغوي الصابون وهذه العجينة تستخدم لانواع السمك أو اللحوم أو الخضروات التي تحمر بالتاريخ

Khodra bel-Salk

خضره بالسلق

هو ان تحضر مقدار نصف اقة سلق ورق مقطاف وحزمة كسبره ورق مقطفة ايضاً وتغسل بالماء غسلاً جيداً مرتين أو ثلاث وتصفى من الماء وتجفف جيداً بقطعة حتى لا يبقى شيء من الماء وتفرم بالسكينه نصف فرم وتمزج معها مقدار عشرة فصوص من الثوم مقطعة قطعاً مستديرة وتحضر مقدار ٥٠ درهماً من المسلى وتضعه في حلة صغيرة وتوضع على النار وبعد ان يسخن المسلى جيداً يضاف له السلق الممزوج بالثوم ويقلب بالمقصوصة حتى يجف ماؤها ثم تضعها على نار هادئة مع استمرار التقليب حتى يجف السلق وهو اخضر على لونه ثم ترفع عن النار وبعد ان تبرد تسحق بيد الجرن الرخام حتى تصير ناعمة جداً وهذه الخضرة تستخدم لجميع الخضروات التي تسوي بالخضرة

Khodra Salk Naia

خضرة سلق نية

هو ان تجهز السلق السابق ذكره وتضيف عليه مقدار فصان أو ثلاث من الثوم وتفرم بالما كينة وتصفى بالشنوار أو بشاشة وعصير السلق يوضع على انواع الخضروات بعد اتمام تسويتها ثم تغلى معها مقدار غلوه واحدة أو غلوتين وهذه الخضرة تستخدم للخضروات التي بالبهاريز والتي لا تحتاج الى مسلى

تقلية الثوم والكسبرة التي يقال لها في الفن لدعة .

هو ان تحضر مقدار ٢٤ درهما من الكسبرة وتنظف تنظيفاً جيداً وتوضع في صينية وتحمص تحميصاً قليلاً وتذق في جرن من الرخام دقاً ناعماً وتنخل بمنجل من السلاك ثم تحضر مقدار ٢٤ درهما من الثوم ويقشر ويدق أيضاً في الجرن الرخام أو في صلاية من الخشب مع الكسبرة وبعد ان تنعم جيداً ترفع من الجرن أو الصلاية الخشب وتحمر بالمسلي حتى يصير لونها أصفرًا مستكاوياً وهذه اللدعة تستخدم للملوخية وبعض الخضروات كما سيوضح بعد

ملحوظة : أن الثوم والكسبرة يدقان في جرن من الرخام أو في صلاية من الخشب ولا يدقان في الهاون لانه يتكون به صداء ازرق وهذا مضر بالصحة

Khalta bel-Dolma bel-orze

خلطة بالضمامة بالارز المسوي

هو ان تحضر مقدار ١٠٠ درهما من الارز ويفسل غسلاً جيداً ثم ينقع وتقرم مقدار ٥٠ درهما من البصل فرماً ناعماً ويحمر بملاقان من المسلي حتى يصير لونه اصفرًا مستكاوياً وتصب فوقه مقدار كبشة من الصلصة وكبشتان من البهريز وبعد ان يغلي يوضع له ملحاً وفلفلًا ثم يضاف له الارز ويسوي نصف تسوية ثم يرفع عن النار ويوضع في صينية وبعد ان يبرد يضاف عليه مقدار أقة لحم ضأن أو بقري مفرومة ويضاف عليه ايضاً مقدار ثلاث ملاعق مقدونس ونعناع مفرومة وتمزج ببعضها جيداً وهذه الخلطة تستخدم لانواع الضامة

Khalta Kham

خلطة خام لاجل الضامة

هو أن تحضر مقدار أقة من اللحم الضأن أو البقري مفرومة فرماً ناعماً ويضاف عليها مقدار ١٠٠ جرام من الارز النبيء ومقدار ٥٠ درهماً من البصل المفروم فرماً ناعماً ويدعك بالملح والفلفل ومقدار ثلاث ملاعق مقدونس ونعناع مفروم فرماً ناعماً ومقدار ٥٠ درهماً من المسلي وكبشة من الصلصة وتمزج ببعضها جيداً ويضبط مايجبها وهذه الخلطة تستخدم أيضاً في أنواع الضامة كما سيوضح بعد

Khalta Mombar

خلطة ممبار

هو ان تحضر مقدار نصف أقة بصل ويفرم فرماً ناعماً ويحمر في المسلي داخل حلة حتى يصير

لونه اصفرًا مستكويًا ويوضع في صينية ويمزج معه ٥٠ درهما من الارز المغسول المنقى جيداً ومقدار نصف لتر من البهريز أو الماء ثم ترفع عن النار وتوضع في صينية وبعد ان تبرد تضيف عليها اقة فشه ضأن مفرومه ومقدار ربع اقة كبده مفرومه ايضا ويوضع لها ملحاً وقلقلًا ومقدونس ونعناع مفروم فرما ناعماً بقدر اربع ملاعق وقليل من البهارات وكبشه من صلصة الطماطم وتمزج ببعضها جيداً ويملاً بها الممبار كما سيوضح بعد في انواع الممبار

Khalta Mombar

خلطه اخرى للممبار

هو ان تحضر مقدار اقة فشه ضأن ومقدار ربع اقة من اللحم أو الكبدة وربع اقة بصل اخضر أو بصل ناشف بعد تنظيفه ومقدار ٥٠ درهما من الارز المغسول المنقى جيداً ثم تفرم الفشه بالما كينة وبعدها الكبدة أو اللحم وكذا البصل الاخضر أو الناشف ايضا وتضعها في صينية أو حلة ويضاف عليها الارز ويوضع لها مقداراً من المقدونس والنعناع ونصف لتر من البهاريز أو الماء وملحاً وقلقلًا وبعد ذلك يملأ بها الممبار كما سيوضح بعد في انواع الممبار

Khalta Ialange

خلطة يالانجي

هو ان تحضر مقدار اقة بصل وبهرم فرما ناعماً ويحمر بالزيت وبعد ان يحمر البصل يضاف عليه اقة من الارز المغسول المنقى جيداً وتلف ببعضها على النار حتى تجف جيداً وبعد ذلك يضاف لها مقدار اربع كبشات من الصلصة ومقدار لتر من الماء المغلي أو البهاريز ويوضع لها ملحاً وقلقلًا وتسوى على نار متوسطة مقدار ثلثين تسوية ثم ترفع عن النار وتوضع في صينية وبعد ان تبرد يضاف لها عصير عشر ليمونات ومقدار ٣٠ درهما من السكر الناعم ، ٥٠ درهما من المقدونس والنعناع المفروم فرما ناعماً ويمزج معها ايضا مقدار من قلب الطماطم مقطعة قطعاً صغيرة خالية من البذور وتمزج ببعضها جيداً وبضبط ملحها ايضا جيداً وهذه الخلطة مخصصة لليالانجي أي الضامة الكذابه ملحوظة : أن اقة الارز مع الخضروات تحمر وتسوى بمقدار اقة من الزيت

Khalta Imam Baialde

خلطه امام بيالديه والاكشيل

هو ان تحضر مقدار ربع اقة بصل ويقشر ويقطع قطعاً صغيره ويحمر بالزيت حتى يصير لونه

أصفرًا مستكاويًا ثم يوضع على مصفاة لاجل ان يصفي منه الزيت ويوضع في اناء آخر ويضاف له مقدار ربع أقة طماطم مقشرة وخالية من البذور ومقطعة قطعاً صغيرة ثم تحضر ٥٠ درهماً من الزبيب و٢٥ درهماً من الصنوبر بعد تنظيقة جيداً ويحمر حتى يصير لونه أصفرًا مستكاويًا وبنطق بالزيت أو يظل على ما هو عليه بدون تحمير ومقدار ٢٥ درهماً من المقدونس والنعناع المفروم نصف فرم ويوضع لها عصير ليمونتان أو ماعتان من الخل ومقدار ٢٥ درهماً من السكر الناعم وتمزج الجميع ببعضها جيداً ويضبط ملحها وهذه الخلطة مخصوصة لاجل الباذنجان الا كشيلا أو الامام بيالديه

Khalta Marta (Domity)

خلطة مارتا طريقة دمياطي

هو ان تحضر نصف أقة بصل وتقشر وتفرم فرماً ناعماً وتدعك بالملح والفلفل وقليل من الكمون وتمزج معها مقدار ٥٠ درهماً من الارز المغسول المنقي جيداً ومقداراً من كبدة الطيور والقوانص وتقطع قطعاً صغيرة وتمزج ببعضها جيداً وهذه الخلطة تستعمل لجميع طيور الصيد كما سيوضح في انواع الطيور

Khalta Siamy

خلطة صيامي

هو ان تحضر مقدار ربع أقة بصل وتفرم فرماً ناعماً وتوضع في اناء ويضاف عليها ربع أقة طماطم مقشرة وخالية من البذور ومقطعة قطعاً رفيعة ومقدار ٥٠ درهماً من الارز المغسول المنقي جيداً ومقدار ٥٠ درهماً من الحمص المدشوش مغسولاً ومنقي جيداً و٥٠ درهماً من البطاطس المقشرة ومفرومة فرماً ناعماً وقليل من الملح والفلفل وهذه الخلطة للضامة الصيامي

Asas Ahmar lil orze

اساس احمر للارز

هو أن تحضر مقدار اقة عظم بتلو أو ضأن أو عظم فراخ وبعد غسله جيداً يجفف من الماء ثم تضع حلة على النار بها مقدار ٣٦ درهماً من المسلى بعد ان يسخن جيداً على النار تضيف له العظم ومقدار ٥٠ درهماً من البصل والسكرات وقطعة كرفس مفرومة وتلف ببعضها على النار حتى يحمر البصل مع العظم ثم تضع لها مقدار نصف أقة طماطم كل واحدة مقطعة قطعتين وخالية من البذور وتلف مع العظم حتى يجف ماؤها وتحور الجميع في قاع السكسارولة ثم تصب عليها بمقدار ثلاث لترات من الماء أو من البهاريز ويوضع لها قبلها من الملح والفلفل وفصيان من الحبهان وبعد ان تغلى تنظف من الرغوة

التي تظهر على وجهها وتغطي وتوضع على نار هادئة أو في الفرن مدة ساعتين أو ساعتين ونصف حتى يتم نضجها وبعد ذلك تصفى بالشنوار أو بالمنخل وهذا الأساس يستخدم منه لتسوية الارز الأحمر الذي بالخلطه وخلافه كما سيوضع في الارز

خلطة اسلامبولي

Khalta islambolly

هو ان تحضر مقداراً من أقة أرز رشيدى من النوع الجيد يغسل مرتين بالماء ثم يوضع في حله وتضع عليه مقدار لترين من الماء الساخن ومقدار ثلاث ملاعق من الملح ويركن منقوعاً في الماء مدة ساعة ثم تحضر مقدار ٥٠ درهماً من الزبيب البنائى وينقى من العنوق ويغسل غسلاً جيداً ويجفف بفوطه ، ٥٠ درهماً من الصنوبر المنقى المغسول أيضاً ومثله لوز مقشر ومقطع على اربع قطع ، ٥٠ درهماً من البندق مقشور من القشرتين وتكسر الواحدة على اثنتين او ربع اقة أبوفروه مسواه في الفرن ومقشره من القشرتين وتقطع مثل البندق ثم تغسل الارز السابق ذكره مرتين او ثلاثاً ويوضع على منخل سلك أو مصفاه وبعد ان يصفى جيداً من الماء يفرد على صينية وينقى جيداً من الحصى وخلافه ثم تحضر حله على النار وتضع بداخلها مقدار نصف رطل من المسلى وبعد ان يستخن جيداً تضيف له اللوز ويحمر قليلاً ثم يضاف الصنوبر وبعد ذلك الفستق والزبيب وتقلب ايضاً قليلاً مقدار ما ينضج الزبيب ثم يوضع في المصفاه لاجل ان يصفى منه المسلى ثم ترد الحله ثانياً على النار وبداخلها المسلى وعند ما يستخن يوضع له الارز ويقلب حتى يجف ويوضع على مصفاه لاجل ان يصفى منه المسلى ثم تضع الحله على النار وتضع بداخلها مقدار لترين أساس أحر السابق توضيحه لاجل الارز ويضبط ملحه جيداً وبعد ان يغلى يضاف له الارز والفستق والبندق واللوز ومقدار ربع أقه من كبد الطيور مقطعه قطعاً صغيرة ومحمره سوويه بالمسلى وتغطي حتى يجف ماؤها ثم يوضع لها مقدار ربع رطل من المسلى المقدوح وتغطي وتوضع على نار هادئة أو في الفرن حتى يتم نضجها مدة ربع ساعة ثم تخرجها من الفرن وتقلب بالقمصومه وهذه الخلطة تستخدم لجميع الطيور مثل الدندي أو الفراخ أو الاوز أو اللحم مثل الضلع وخلافه

خلطة بالشعرية

Khalta bel Shearia

وهي مثل السابق ذكرها الا أنه يستبدل الارز بنصف أقة شعرية محمره بالمسلى وتسوى مثل السابق ذكرها مع الخلطة السابقة

Kima lel ageen wall khodrawat

قيمه للعجين والخضروات

هو ان تحضر كساروله أو حلة على النار وتضع فيها مقدار ربع رطل من المسلى وتحمر بداخله بصلةتان مفرومتان فرما ناعما وتحمر حتى يصير لونها أصفرًا مستكاويا وتضع عليها مقدار نصف رطل لحم مفروم فرما ناعما جدا وتلف الجميع مع بعضها على نار متوسطة ويضاف لها ملحًا وقلقلًا وبعد أن ترسى على المسلى تضع لها كبشة صلصة وتغطي وتوضع على نار هادئة حتى تجف الصلصة ثم تضعها على مصفاة لاجل ان يصفى منها المسلى وبعد ان تصفى جيدا من المسلى توضع في اناء من الفخار أو الصيني وهذه القيمة تستخدم منها للخضروات والعجين كما سيوضح بعد

ملحوظة اذا كانت للعجين لا يوضع بها صلصة

Kima bel Sabanikh

قيمه بالسبانخ

هو أن تسوى ربع أقة قيمه كالسابق ذكرها ويضاف عليها اثناء التسوية نصف اقة سبانخ ورق مسلوq في الماء ويفرم بعد ان يصفى من الماء ويعصر ويوضع لها ملحًا وقلقلًا وتسوى على نار هادئة مدة ربع ساعه وهذه القيمة تستخدم منها للعجين وخلافه والبيض ايضا

Fowl Medames

فول مدمس

هو ان تحضر مقدار قدح من الفول الابيض من النوع الجيد وينقى جيدا وينسل مرتين او ثلاثا ثم تحضر قدره من الفخار واذا لم يوجد القدره تحضره حلة مبيضة ويوضع بداخلها الفول ويغطي بمقدار الثلاث ارباع ماء ثم تضيف عليه مقدار ٢٥ درهما من العدس او ٥٠ درهما من القمح وبعد غسله وتنقيته جيدا تغطي القدره وتوضع على النار حتى تغلى ثم تترك على نار هادئة جدا أو داخل الفرن أو على جانب الوبوار مغطاه بدون ان تكشف مدة ست او سبع ساعات على الاقل وبعد اتمام تسويته يستخدم منه حسب الطلب

ملحوظة : كيفية تسويته بالخله تلحم الغطاء من الجوانب بالعجين لاجل حبس البخار ويشرط ان تكون على نار هادئة جدا ويمكن الاستغناء عن وضع القمح والعدس

Fowl Nabit

فول نابت

هو ان تحضر مقدار قدح من الفول الابيض الجيد النوع وتغسله جيدا وتنقعه في اناء من الفخار

مغطى بالماء ومقدار الثلاث ارباع $\frac{3}{4}$ ويغطى ويترك منقوعاً مدة ٢٤ ساعة في الماء بدون تقليب ويغير عليه الماء مرتين ويشترط ان لا يقلب في اثناء ما هو منقوع لان التقليب فيه يعطل تذييته فيجب ان يغير الماء بدون تقليب وبعد ذلك يصفى منه الماء ويبطن بفوطه مبلله ويترك مدة ١٠ أو ١٢ ساعة مغطى بدون ماء وهذه كيفية تذييت الفول

Taamia or Falafel

الطعمية او الفلافل

هو ان تحضر مقدار قدح من الفول المدشوش وتنظفه وتنظفها جيداً ثم تغليه بالماء مرتين او ثلاثاً وتضعه في اناء من الفخار وتغطيه بماء بارد بقدر ضعفه وينقع في الماء الى الصباح ثم تحضر مقدار نصف اقة بصل مقشر ومقدار ١٥ درهما من الثوم وربع اقة مقدونس وكرات و٢٥ درهما من الكسبره وقليل من الشطه وبصل أخضر ثم ينظف وتنظفها جيداً ويصفى الفول من الماء ويمزج مع الخضرة المذكورة ويفرم أولاً بالماء كينة ثم يوضع له ملحاً وقليل من الشطه ويدق في جرن من الرخام دقا ناعماً ثم تضعه في اناء من الفخار وتضع عليه ملعقة صغيرة من كربونات الصودا وتضبط ملحها جيداً وتركن حتي تخمر مقدار ساعة على الاقل ثم تحضر طاسة على النار بداخلها مقدار اقة من الزيت السيرج او الحلو وبعد أن يسخن جيداً تقطع من المعجينة قطعاً متساوية وتلفها مستديرة وتبطلها بطا خفيفاً ثم يضاف لها قليلاً من السمسم وترص في الزيت الواحدة بعد الاخرى حتي تملأ الطاسة وعندما تحمر من الاطراف تقلب على الوجه الآخر حتي تحمر من الجانبين ثم ترفع بالمقصو صه وتوضع على مصفاة حتي تصفي وبعد أن تصفي جيداً من الزيت تغرف في صحن مستدير مفروش بورق دانتلة أو فوطه صغيرة وحولها من الجوانب مقدونس ورق مغسول ومجفف بالفوطه ويستخدم معها سلاطات متنوعة وتقدم في الحال وهي ساخنة

ملحوظة : اذا لم يوجد ما كينة تدق في الجرن الرخام ويلاحظ من فرمها بالماء كينة أن يوضع تحت الماء كينة اناء لحفظ الماء السائل من عصير الخضرة ويضاف عليها بعد الفرغ

انواع الارز وكيفية تجهيزه

العمل : تحضر مقدار اقة من الارز الرشيدى من النوع الجيد ويغسل اولا بالماء البارد ثم تضع عليه مقدار خمس ملاعق ملح ومقدار لترين ماء ساخن بقدر ما يغطى الارز ويقلب مع الملح ويترك منقوعا مدة ساعة على الاقل ثم يغسل ثانياً بالماء البارد مرتين او ثلاثا بدون ان يدعك باليد ثم تضعه على مصفاة او منخل وبعد ان يصفى جيدا من الماء يفرد على صينية او فوطة وينظف جيدا من الحصى وهذه كيفية تجهيزه لاجل تسويته

Orze bel Kalawy

ارز بالكلاوي

هو ان تحضر مقدار اقة من الارز المغسول ومنقوع بالماء كما سبق توضيحه ثم تحضر حلة نظيفة او كسارولة وتضع بداخلها نصف رطل من المسلى وبعد ان يسخن جيدا على النار يضاف له الارز ويحمر نصف تحمير مع استمرار التقليب بالمقصوصة أو بالمعلقة الخشب ثم يصفى على مصفاة لاجل ان يصفى منه المسلى ثم تضع الحلة ثانيا على النار وتضع بداخلها مقدار لترين اساس احمر الموضح للارز فى نمرة ٦٢ وبعد ان يغلى يضبط ملحه ويوضع له الارز ويقلب بالمقصوصة وبعد ان يغلى يقلب ثانيا وتضعه على نار هادئة حتى يجف ماؤه ثم تضع له مقدار ربع رطل من المسلى المقدوح ويغطي ويوضع على نار هادئة او فى فرن متوسط الحرارة مدة ربع ساعة حتى يتم نضجه وبعد ذلك ترفعه عن النار ويقلب بالمقصوصة ثم تحضر مقداراً من الكلاوى الضأن او البتلو حسب الطلب وتقشر من الدهن وتشق الواحدة على اثنتين وتنظف ايضا من العروق الداخلية وعند الطلب تضع لها ملحاً وفلفلًا وتحمر سوتيه بالمسلى على نار حامية جداً وعندما تحمر من الجانبين يصفى منها المسلى وتضيف لها مقدار كبشه من صلصة خلاصة اللحم الموضحة فى نمرة ٤٥ وتركن على نار هادئة مدة دقيقتين ثم تحضر قالباً مستديراً مثل الكعكة ويدهن دهناً خفيفاً بالزبدة ويرص فيه بعض من الكلاوى ويملا بالارز ويقلب فى وسط صحن مستدير وباقي الكلاوى والصلصة فى الوسط ويمكن ان يملأ ايضا فى قالب سادة وبأرضيته جزء من الكلاوى ويقاب فى الصحن وباقي الكلاوى والصلصة فى الصلصير او يقدم فى الحال وهو ساخن

ملحوظة : أن الكلاوى البتلو تقطع بقدر نصف الكلوه الضأن

Orze Abiad bel Zebda

(١) ارز ابيض بالزبدة وهو على طريقتين

هو ان تحضر مقدار اقة من الارز المغسول المنقوع بالماء والملح الموضح في عمرة ٦٦ ثم تحضر في حلة مقدار نصف رطل من المسلي وبعد ان يسخن جيداً على النار يضاف له الارز ويقلب بالمقصوصة أو بملقعة خشب حتى يجف الارز جيداً ثم ترضه على مصفاه لاجل ان يصفى منه المسلي وتحضر حلة نظيفة او كسارولة وتضع بداخلها مقدار لتر ونصف من البهارين كما هو موضح في عمرة (١) ويضبط ملحه وبعد ان يغلي يوضع له الارز ويقلب بالمقصوصة وبعد ان يغلي مرة ثانية يوضع على نار متوسطة مغطى حتى يجف ماؤه ثم تضيف له مقدار ٥٠ درهماً من الزبدة الطازجة ويغطي ويوضع على نار هادئة او تدخله الفرن مدة ربع ساعه وبعد خروجه من الفرن تقلبه بالمقصوصة مرتين ويغرف منه عند الطلب ويقدم معه لبن مخمر في اناء آخر ويقدم في الحال

Orze bel Zebda

(٢) ارز بالزبدة

هو ان تحضر كسارولة او حلة نظيفة وتضع بداخلها مقدار لترين من البهارين وتضعها على النار وبعد ان يغلي يضبط ملحه ويوضع له مقدار اقة ارز منقوع ومغسول ومنقى كالسابق ذكره ويقلب بالمقصوصة بعد ان يغلي ثانياً ثم يوضع على نار متوسطة ويغطي حتى يجف ماؤه وتصب عليه مقدار ربع اقه من الزبدة الطازجة ثم يقلب تقلبيه واحدة بالمقصوصة ويغطي ويوضع على نار هادئة او ترضه في الفرن مدة ١٠ دقائق إلى ١٥ دقيقة وبعد ذلك يرفع عن النار ويقلب بالمقصوصة مرتين ويقدم منه حسب الطلب

Orze bel Shearia

ارز بالشعريه

هو أن تحضر مقدار ربع اقه شعريه شعر وتحضر حلة وتضعها على النار وبداخلها مقدار ثلاثة ارباع رطل من المسلي وتحمر بداخلها الشعريه وبعد ان تحمر الشعريه ترضها على مصفاه ثم ترد المسلي في الحلة ثانياً محل التحمير وتلف الارز بداخله حتى يجف جيداً وبعد ذلك يصفى منه المسلي بالمصفاه ثم تضع الحلة على النار وبها مقدار لترين ونصف من البهرين الابيض وبعد ان يغلي يضبط ملحه ثم يضاف له الارز ويقلب مرة بالمقصوصة وبعد ان يغلي مع الارز ثانياً يوضع له الشعريه وتقلب مع الارز وتوضع على نار متوسطة وتغطي حتى يجف ماؤها ثم يضاف لها المسلي في محل التحمير بعد ان تسخن جيداً ثم تغطى وتضعها على نار هادئة مدة ربع ساعه وتقلب مرتين بالمقصوصة ويقدم منها عند الطلب

ملحوظة : شعرية لسان العصفور وشعرية الترس تصنع بهذه الطريقة

Orze Tass Kabab

(١) أرز طاس كباب

هو ان تحضر مقدار نصف اقه من اللحم الضأن من الفخذة او المورحة وتنظف من العظم والشفت وتقطع قطعاً متساوية مثل الكباب ثم تضعها في حلة صغيرة مبيضة ويوضع لها ملحاً وفلفلًا وفصاف من الثوم وبصلتان مقطعتان ترسا رفيعا ومقدار ربع رطل من المسلي وتغطى وتسوي مكشورة علي نار هادئة وعندما تسوي ثلثي تسوية يصب فوقها مقدار كبشة من الصلصة ويضبط ملحها جيداً وتوضع على نار هادئة حتى تنضج وترى الصلصة ثم تحضر مقدار أقة أرز منقوع ومغسول كما سبق شرحه ثم تحضر مقدار نصف رطل من المسلي في حله وتحمر بداخلها الارز نصف تحمير ويوضع على مصفاة لاجل ان يصفى منه المسلي ثم تضع الحلة على النار وتضع بداخلها مقدار لترين أساس احمر الموضح في نمرة ٦٢ وبعد ان يغلي يضبط ملحها جيداً ويوضع له الارز ويقلب بالمقصوصة وبعد ان يغلي ثانياً يقلب ايضاً بالمقصوصة ويوضع علي نار متوسطة حتى يجف ماؤه وعندما يجف ماؤه تحضر صينية مستديرة او صحن فرن مستدير وتضع بداخله الارز ويفتح من الوسط مثل فسقيه ويوضع فيها اللحم السابق ذكره ثم تغطى اللحم بسلطانية محكمة علي قدر اللحم والارز من الدائر ثم تصب فوق الارز مقدار ربع رطل من المسلي المقدوح ويغطى ويدخل في فرن متوسط الحرارة مدة عشر دقائق ثم ترفع الغطاء وتتركه مكشوف مدة خمس دقائق وبعد خروجه من الفرن يقدم في الحال

ملحوظة : لا ترفع السلطانية التي فوق الكباب إلا عند المائدة

Orze Tass Kabab

(٢) أرز طاس كباب طريقة اخري

وهو أن تسوي الارز مثل الارز المسوي بالسكلاوى السابق شرحه وبعد ذلك يغرف في الصحن ويفتح من أعلى الارز فسقيه صغيرة ويوضع فيها اللحم المذكور ويقدم في الحال

Orze bel Hamam

أرز الحمام

هو ان تحضر جوزين من الحمام وينظفان تنظيفاً جيداً ويسلقان في حلة مبيضة كما هو موضح في نمرة ١ وبعد اتمام نضجها ترفع الحمام في اناء آخر وتصفى بهريز الحمام بالشنوار ثم تضع في حلة مقدار لتر من بهريز الحمام وبعد ان يغلي يضبط ملحها جيداً ويوضع له مقدار نصف اقة أرز مغسول ومنقوع كما سبق شرحه ومحمّن

تحميراً بسيطاً بالمسلي مقدار ما يجف مأؤه ويقلب بالمقصوصه وعندما يغلي الارز ثانياً يقلب ايضاً بالمقصوصه ويوضع على نار متوسطة حتي يجف منه الماء ثم تحضر حلة اخرى أو طاسه فوق النار وبها مقدار ربع رطل من المسلي وبعد ان يسخن جيداً يحمر بداخله الحمام بعد تليجه بالملح والفلفل ثم ترفع الحمام وتضعه في إناء آخر وتضع المسلي محل تحمير الحمام فوق الارز ويقلب تقلبيه واحدة ويغطي ويوضع على نار هادئه فوق الوابور أو في الفرن مدة ربع ساعه ثم تقطع الحمام على أربعة وينزع منه الساسه والعظم الذي في الصدر وبعد ذلك تخرج الصينيه من الفرن وتقلب بالمقصوصه مقدار تقليبتين ثم تحضر صحناً غويطاً من الفخار ويعرف بدائره الارز مقدار الثلثين ثم يرص فوقه الحمام بدائر الصحن ويغطي بطبقه خفيفه من الارز ثم يغطي ايضاً ويقدم في الحال

Orze bel Hamam Fel Forn

ارز بالحمام في الفرن

هو ان تحضر جوزين من الحمام ويسوى مسلوفاً كالسابق ثم ترفع الحمام وتضعه في إناء وتصفى البهرين من الشنوار في حله مقدار لتر وبعد ان يغلي يضبط ملحه جيداً ويوضع له مقدار نصف اقة ارز مفصول ومنقوع بالماء الساخن كما سبق شرحه ويقلب بالمقصوصه مرة واحدة وبعد أن يغلي مع الارز ثانياً يقلب ايضاً بالمقصوصه ويوضع على نار متوسطة ثم تحضر صينييه فضيه او صحناً من الفخار الا فرنكي وعندما يتم الارز ثلثي تسوية يوضع بداخل الصحن أو الصينيه ويوضع بداخله الحمام مقسوم على اثنين ويصب فوقه مقدار ربع رطل من المسلي المقدوح ويدخل الفرن مغطى مدة ١٠ دقائق حتى ينضج ، خمس دقائق مكشوف ثم يخرج من الفرن ويغطي ويقدم في الحال

Orze bel marta(domiaty)

ارز بالمارتا طريقه ضمياطي

هو ان تحضر مقدار جوزين من الحمام وينظف تنظيفاً جيداً ويملاً بخاطة المارتا الموضحة في نمره ٦٢ ويخيط ثم تضع في حله مقدار لترين من الماء وبعد أن يغلي تضع فيه الحمام وعندما يغلي ثانياً ترفع منه الريم الذي يظهر على وجهه ويوضع له فصان من الجهان وفص مستكه ويضبط ملحه جيداً ثم يوضع على نار متوسطة حتى ينضج وبعد تبضجه ترفع الحمام وتضعه في إناء آخر ثم تصفى البهرين في حله نظيفة بمقدار لتر وتضعها على النار وبعد أن يغلي على النار يوضع له مقدار نصف

أقه أرز مغسول ومنقوع بالماء الساخن ويقلب وبعد أن يغلي ثانياً يقلب مرة ثانية بالمقصوصه ويوضع على نار متوسطة حتى تجف ماؤه ثم تصب فوقه مقدار ربع رطل من المسلى المقدوح وتضعه على ظهر الوابور أو في الفرن حتى ينضج مدة ربع ساعه ثم تخرجه من الفرن ويقلب بالمقصوصه وتحمر اللحم بالمسلى ثم تغرف الارز في صحن مستدير ويفك الخيط ويرص بدائر الارز في الصحن ويقدم في الحال وكذلك السمان بالارز بالمارتا

Orze meamar fel Tagen

أرز معمر في الطاجن

هو أن تحضر مقدار جوز من اللحم وتنظفه تنظيفاً جيداً ويشق على اثنين وينظف من العظم والضلوع والسلسلة ويوضع له ملحاً وفلفل ثم تفصل ربع أقة أرز وينقى جيداً ثم تحضر طاجناً من الفخار متوسط الحجم وتدهن أرضيته بالزبدة وتضع بداخله نصف الارز ويرص اللحم ويوضع فوقه نصف الارز ويوضع أيضاً فوق اللحم سيخان من الجريد أو الغاب من داخل الطاجن مزقان بالجوانب برسم صليب لاجل حفظ اللحم في وسط الارز ثم تحضر مقدار لتر من اللبن البارد الممزوج بقليل من الملح ويصب فوق الارز ثم يدخل الطاجن في فرن متوسط الحرارة حتى يجف منه اللبن ويضاف له ربع رطل من المسلى المقدوح أو ربع رطل من الزبدة السائجة ويظل في الفرن حتى ينضج ويتحمر من الجوانب وبعد التأكد من تحمير الجوانب تغطيه بغطاء حله بقدر الطاجن لحبس بخار الارز ويخلع ثم تخرجه من الفرن وتضعه في الفرن التحتاني أو في جهة دافئة مغطى لاجل سهولة قلبه وعند الطلب تكشف الغطاء وترفع وجه الأرز بطبقة خفيفة من أعلى وتخرج الاسياخ الموجودة بداخل الطاجن بحرف السكينة من الجنب ويقلب في صحن مستدير ويقدم في الحال .

ويمكن أن يوضع اللحم بداخل الارز صحيح بدون تكسير وكذلك الارز المعمر بالفراخ أو السمان بهذه الطريقة

Orze bel Simman

أرز بالسمان

هو أن تحضر مقدار ثمانى او عشرة من السمان وتنظفها تنظيفاً جيداً ثم تحضر طاسه وبها مقدار ربع رطل من المسالى على النار وبعد أن يسخن جيداً يحمر بداخله السمان شمطاً وتضع السمان في كساروله أو في حله وتحمر محل السمان مقدار بصلتان مقطوعتان ترسار فيعا وقطعة كرفس وكراث وتحمر نصف

تحمير ثم يصفى منها المسلي ويضاف لها كبشتان من الماء وكبشه من الصلصة وتوضع فوق السمان ثم يوضع له ورقة لاورو وملحاً وقلقلاً وينطى ويسوى على نار هادئة على جانب الوابور أو في الفرن ثم تحضر مقدار نصف أقه أرز مغسول ومنقوع بالماء الساخن كما سبق شرحه ثم تضع في حله مقداراً من المسلي وتحمر بداخله الارز نصف تحمير ويصفى على مصفاة من المسلي ثم تضع الحلة على النار وتضع بداخلها مقدار لتر من اساس الارز الاحمر كما هو موضح في عمرة (٦٢) وبعد ان يغلي يضبط ملحاً جيداً ويضاف له الارز ويقلب تقلبيه واحده بالمقصوصه وبعد ان يغلي ثانياً يقلب ايضاً بالمقصوصه ويوضع على نار متوسطة حتى يجف ماؤه ثم يضاف له مقدار ربع رطل من المسلي المقدوح وينطى ويوضع على نار هادئة أو في الفرن مدة ربع ساعة حتى يتم نضجه ثم ترفعه عن النار ويقلب بالمقصوصه مقدار تقلبيتين ثم تخرج السمان من الصلصة وتنظفها تنظيفاً جيداً الواحد بعد الأخرى ثم تصفى الصلصة بالشنوار ويضبط ملحاً جيداً وتنظفها جيداً من المسلي الذي على وجهها وبعد ذلك يغرف الارز في صحن مستدير أو مستطيل ويرص السمان بدائر الارز ويخدم معه الصلصة في الصلصير او يقدم في الحال ويمكن ان يخدم مع السمان ارز ايضاً مسوى بالزبد كما سبق توضيحه وايضاً السمان بهذه الطريقة

Orze bel Sharkasia

(١) أرز بالشركسية

هو أن تحضر حلة وتضع بداخلها مقدار لتر من البهريز وبعد أن يغلي يضبط ملحاً جيداً ويوضع له مقدار نصف أقه أرز مغسول ومنقوع بالماء الساخن كما سبق شرحه ويقلب وبعد أن يغلي ثانياً يقلب بالمقصوصه ايضاً ويوضع على نار متوسطة حتى يجف ماؤه ثم يضاف له مقدار ربع رطل من المسلي المقدوح وينطى ويوضع على نار هادئة أو في فرن متوسط الحرارة مدة ربع ساعة وبعد خروجه من الفرن يقلب بالمقصوصه ويستخدم هذا الارز للشركسية كما سيوضح فيما بعد .

(٢) طريقة أخرى

للأرز بالشركسية

وهو مثل السابق ذكره الا انه يوضع للنصف اقه أرز مقدار لترين من البهريز وبعد اتمام نضجه يحقق بالكبشة وهذه الطريقة يقال لها أرزلية

Orze Koshary

أرز كشرى

هو أن تحضر مقدار ربع اقه عدس ويغسل غسلا جيدا وتضعه على مصفاة لاجل ان يصفي من الماء أو على منخل ثم تحضر مقداراً من المسلى في حله وعندما يسخن جيداً تحمر بداخله مقدار ربع اقه أرز مغسول ومنقوع بالماء الساخن كما سبق شرحه ومحمر نصف تحمير ثم يوضع على مصفاة لاجل ان يصفي من المسلى وترد المسلى في الحلة ثانياً على النار وبعد أن يسخن جيداً تحمر بداخله العدس بسرعة بقدر ما يجف وتصفيه على مصفاة لاجل ان يصفي منه المسلى ثم تضع حله نظيفة على النار وتضع بداخلها مقدار لتر من البهريز ويضبط ملحه جيداً وبعد ان يغلي يضاف له الارز وبعد ان يغلي ثانياً يضاف له العدس ويقلب بالمقصوصة قليتين ويوضع على نار متوسطة حتى يجف ماؤه ثم تحمر بصلتان مفرومتان فرماً ناعماً ويحمر في المسلى حتى يصير لونه اصفرًا مستكواً ثم تصفي البصل على مصفاة ثم يوضع المسلى الذي محل تحمير البصل للارز ويغطى ويوضع على نار هادئة او في داخل الفرن مدة ربع ساعة وبعد خروجه من الفرن يقلب قليتين ويفرف عند الطلب ويرش فوقه البصل المحمر ويقدم في الحال وهو ساخن

Orze be Ras el Dany

أرز برأس الضأن

هو أن تحضر رأساً من الضأن وتنظفها تنظيفاً جيداً وتسلقها نصف تسويه كما هي موضحة في عدد ٢ وعندما تسوى نصف تسويه ترفعها من البهريز وتضعها في حله وتضع لها ملحاً وفلفلًا وكبشه من الصلصة ومقدار ربع رطل من المسلى المقدوح وفصان من الجبان وورقة لاو ووتغطي وتكمل تسويتها على نار هادئة في الفرن او على جانب الوابور حتى يتم نضجها وتحمر من الجانبين بدون ان تجف ثم تحضر مقدار نصف اقه أرز مغسول ومنقوع بالماء الساخن ويسوي مثل أرز السمان ثم ترفع الارز من الحلة وتسكس من اعلى حول المخ وترفع المخ فنا سليماً ثم ترفع الفكين وتخرج اللسان وتنظفه وتقطعه على اربعة قطعاً مستطيلة وكذلك المخ تقطعه على اثنين ويوضع محله ثانياً ثم تعرف الارز في صينية فضيه أو صحن فرن أو صحن غرف عادى وتعرف بدائرة الارز وتضع من فوقه الرأس واللسان فوقها والارز حولها من الدائر ويرش عليها من الصلصة محل تسوية الرأس بعد ان تصفى من الشنوار

ارز بالكري

Orze bel Kery

وهو ارز ابيض مسوي بالزبدة كالسابق توضيحه ويخدم معه صلصة كري بالفراخ او اللحم او البيض او السمك

ارز بالباذنجان

Orze bel Bazengan

هو ان تسوي نصف أقه ارز احمر مثل ارز السمان ثم تحضر مقدار نصف اقة باذنجان وتشرها وتقطعها قطعاً مستطيلة بالطول بعرض ٥ سم وسمك ١ سم وتنقعها في الماء والملح مدة ربع ساعة ثم تغسلها بالماء البارد وتعصرها وتحمرها بالمسلي ثم تحضر ربع اقة من اللحم الضأن أو البتلو خالية من العظم والشفت وتقطع قطعاً صغيره متساويه وتحمر بالمسلي وتوضع في حله صغيرة ثم تحمر ايضاً مقدار بصلتان مقطعتان ترسا رفيعا ومحمرتان تخميرا خفيفا وتصفيها فوق اللحم وتضيف لها ملحاً وقلقل وورقة لاورو ومقدار نصف كبشه من صلصة الطماطم وتغطي وتسوي مكورة على نار هادئة او في الفرن حتى يتم نضجه ويرسي على قليلا من الصلصة ثم تحضر قالب مستدير مثل السمكه وترص بارضيته الباذنجان ومن الجوانب ويعبأ الارز من الداخل ويكسى جيداً ويقلب في صحن مستدير ويوضع في وسط اللحم بالصلصة ويقدم في الحال

ارز بالخلطة

orze bel Khalta

هو ان تحضر مقدار نصف اقة أرز مغسول ومنقوع بالماء الساخن كما سبق شرحه ثم تحضر كسارولة نظيفة او حله على النار وتضع بداخلها مقدار ٥٠ درهما من الزبدة الطازجة ثم يقلى الارز مع الزبدة حتى يجف وهو ابيض على لونه ثم تصب على الارز بمقدار لتر من بهريز الفراخ او اللحم ويغلى ويضبط ملحه ويقلى الارز بالمقصوصة وبعد ان يغلى تقلبه ثانياً بالمقصوصة وتضعه على نار متوسطة حتى يجف ماؤه ثم تضع له مقدار ٥٠ درهما من الزبدة الطازجة ويغطي ويوضع على نار هادئة او يدخل الفرن حتى يتم نضجه مدة ربع ساعة وبعد خروجه من الفرن يقلى بالمقصوصة ثم يغرف في صحن فرن مستدير مقدار النصف ويفرد في وسطه ٥٠ درهم جنبه بيضاء بدون ملح ويكمل الصحن بالارز ويكسى من الاعلى بطبقة من القشرة ويدخل في فرن احام حتى تحمر وجهه وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال

Orze be Fawakeh el Bahr

ارز بفواكه البحر

هو ان تحضر عدد ١٢ من بلح البحر وعدد ١٢ من المديه اربع اقة جنبري وربع اقة سيديا وتنظفها تنظيفاً جيداً من الخبز وتقشر حتى تصير بيضاء وتغسل غسلاً جيداً وتوضع في حلة او كساروله على النار وتضع لها ملعقة من المسلى او قطعة من الزبدة وعصير ليمونه وقليل من الملح وورقة لاورو وتغطي وتوضع على نار متوسطة حتى يتم تضجها مدة ربع ساعة ثم تجمر المديه وبلح البحر وتغسلها جيداً وتضعها في كساروله او حلة ويضاف لها مقدار بصله صغيرة مفرومة ومسواه في الزبدة نصف تسويه وورقة لاورو ومقدار كبشة او اثنين من البهاريز ويغطي ويوضع على نار متوسطة مدة عشر دقائق ثم يرفع عن النار وتنقى بلح البحر والمديه الواحدة بعد الاخرى وتنظفها تنظيفاً جيداً وتنزع الجنب الخالى من العظم وتضعه في صحن وتصفي محل التسويه بالشنوار في اناء آخر ثم تغسل الجمبرى غسلاً جيداً ويسلق مدة خمس دقائق ويقشر ويقطع كل واحدة على اثنين او ثلاث وتقطع السيديا ايضاً كل واحدة على اربعة بالطول ثم تحضر مقدار نصف اقه ارز مغسول ومنقوع بالماء الساخن كما سبق توضيحه وتضع حله او كساروله على النار وبداخلها مقدار ٣٦ درهما من الزبدة او المسلى ويلف بداخلها الارز حتى يجف جيداً ثم يضاف له مقدار لتر من البهريز مغلى مع اضافة بلح البحر ويضبط ملحه جيداً ويقلب بالمقصوصة ثم تذيب مقدار ٢٠ درهما من الزعفران الجيد في قليل من الماء ويمزج مع الارز وبعد ان يغلى ثانياً يقلب بالمقصوصة ويوضع على نار متوسطة ثم يوضع له بلح البحر والمديه والجمبرى والسيديا حتى تجف ماؤها ثم توضع لها مقدار ٣٦ درهما من المسلى المقدوح وتضعه على نار هادئة او داخل الفرن مدة ربع ساعه وبعد ذلك يخرج من الفرن ويقلب بالمقصوصة ويغرف الارز في صحن مستدير ويخدم معه في الصلصيرا صلصة طاطم ويقدم في الحال

Orze bel Media

ارز بالمديه

هو ان تحضر عدد ٣٦ من المديه الكبيرة وتنظف تنظيفاً جيداً وتفتح بالسكينه على اثنين بدون ان تفصل من بعضها وتغسل مرتين او ثلاث حتى تنظف من الرمل والشعر الذى يظهر بداخلها ثم تحضر مقدار نصف اقة بصل وتقرم فرماً ناعماً وتحمّر بمقدار ربع اقة زيت حتى يصير لونها اصفرًا مستكاوياً ثم تضيف عليها نصف اقة ارز مغسول ومنقوع كما هو موضح في نمرة ٦٦ ويلف مع

البصل حتي يتحمر الارز نصف تحمير مع البصل ثم يصب فوقه مقدار ثلاث كبشات من الصلصة ومقدار لتر من البهريز او الماء المغلي ويقلب ويضبط ملحه جيدا وبعد أن يغلي يوضع علي نار متوسطة ويوضع له المديّة ويقلب بالمقصوصة تقلبتين ويغطي حتي يجف مأؤه ويقلب بالمقصوصة تقلبتين ويوضع علي نار هادئة او في الفرن مدة ربع ساعة حتي يتم نضجه ثم يخرج من الفرن ويترك مغطي مدة خمس دقائق وتقلب الحلة وهي مغطاة علي الجنب الاخر بحيث يكون الغطاء من اسفل وتقلب ثانيا وتترك حتي تبرد ويفرف الارز في صحن مستدير وترص المديّة من اعلي ومن الدوائر مملوءة بالارز وقليل من عصير الليمون من اعلي ويقدم وقت الطلب .

Orze be Balah el bahr

ارز بلالبحر

هو مثل ارز فواكه البحر إلا انه يوضع له البالح مقطع بقدر ٢٦ من بلالبحر علي النصف أقة من الارز

Orze bel'Khalt a

أرز بالخلطه : - وهو موضح في أنواع الخلطه

Orze bel Homos

أرز بالحمص

وهو ان تحضر مقدار ربع أقة حمص صحيح ويسلق بالماء وبعد أن يتم تسويته يقشر ثم تحضر نصف أقه أرز مغسول ومنقوع كما سبق توضيحه ثم تحضر حلة نظيفة وتضع بداخلها مقدار ربع رطل من المسلى وتضعها علي النار وبعد أن يسخن جيدا تضع له الارز ويلف علي النار مع استمرار التقليب بالمقصوصة حتي يجف ثم تصب عليه بمقدار لتر من البهريز ويقلب بالمقصوصة ويضبط ملحه وبعد أن يغلي يضاف له الحمص ويقلب تقلبتين ويوضع علي نار متوسطة حتي يجف مأؤه ويرش عليه بمقدار ربع رطل من المسلى المقدوح ويغطي ويوضع علي نار هادئة أو تدخله في فرن متوسط الحرارة مدة ربع ساعة حتي ينضج وبعد نضجه يرفع بعيدا عن النار ويقلب بالمقصوصة مرتين ويفرف منه عند الطلب

Orze bel Kofta be Ras el Asfor

أرز بالسكفتة برأس العصفور

وهو أرز أبيض مسوي بالزبد كالسابق شرحه ويفرف الارز في قالب مستدير مثل السككة

ويقلب في صحن مستدير ويوضع في الوسط مقدار من كفتة رأس العصفور بالصلصة الموضحة في أنواع الكفتة ويمكن أيضاً أن يغرف الارز في صحن ويخدم مع الكفتة في صلصيرا أو في اناء آخر وتقدم في الحال

Orze bel Keshra

أرز بالقشرة على الطريقة الاسرائيلي

هو أن تحضر مقدار نصف أقة أرز مغسول كما سبق توضيحه ثم تحضر حله نظيفة وتضع بداخلها مقدار ربع رطل من الزيت النقي وبعد أن يسخن جيداً على النار يصب فوقه مقدار لتر من الماء أو البهرين ويضبط ملحه جيداً وبعد أن يغلي يوضع له الارز ويقلب بالمقصوصة وبعد أن يغلي ثانياً مع الارز يقلب أيضاً تقلبتين ويوضع على نار متوسطة حتى يجف ماؤه ثم يصب فوقه مقدار ربع رطل من الزيت مقدوح ويوضع على جانب الوابور مدة ٤٥ دقيقة حتى يتم نضجه ويتحمر من الجوانب وبعد ذلك يغرف الارز ويغطى بالقشرة المحمرة التي في قاع الحله ويقدم في الحال وهو ساخن

Orze bel Korkom

أرز بالكركم

هو أن تحضر مقدار نصف أقة أرز مغسول ومنقوع في الماء الساخن كما سبق شرحه ثم تحضر حله أو كساروله وتضع بداخلها مقدار ٥٠ درهماً من الزبدة أو المسلي وبعد أن تسخن جيداً على النار يوضع لها مقدار ملعقة من الكركم وتلف مع الزبدة أو المسلي ثم تصب عليها بمقدار لتر من البهرين ويضبط ملحها جيداً ثم يضاف لها الارز ويغلي ثانياً ثم يقلب بالمقصوصة أيضاً ويوضع على نار متوسطة حتى يجف ماؤه ثم يصب فوقه مقدار ٥٠ درهماً من الزبدة الطازجة ويغطى ويوضع على جانب الوابور أو تدخله الفرن مدة ربع ساعة حتى يتم نضجه ثم تخرجه من الفرن ويقلب بالمقصوصة تقلبتين ويقدم منه عند الطلب .

انواع الارز العجمي

وكيفية استعماله

هو أن تحضر مقدار اقه أرز من الارز العجمي ويفسل أولاً بالماء البارد مرتين أو ثلاث وينظف
تنظيفاً جيداً من الحصى ثم تضعه في حله أو كساروله وتضع عليه ماء ساخناً مقدار ما يغطي الارز
وتضع في وسط الارز مقدار كيلو اربع ملح مربوط في داخل الشاش وينقع بهذه الطريقة من
المساء الى ثاني يوم قبل الظهر تقريباً ثم تحضر حلة كبيرة وبها مقدار ١٠ لترات من الماء وبعد ان تغلي
ترفع الشاشه من الارز وتصفى الماء الذي فوق الارز ويوضع الارز في الماء المغلي ويغلي مدة خمس أو
سته دقائق ثم يرفع بعيداً عن النار وتحضر مصفاة كبيرة ويصفي جزءاً من الارز ويرش فوقه ماء ساخناً
ثم جزءاً ثانياً من الارز ايضاً ويرش عليه ماء ساخناً لازالة النشامنه وهكذا حتى يتم تصفيته ويرش
عليه ماء ساخناً ثم تتركه قليلاً حتى يجف جيداً من الماء ثم تحضر حلة متوسطة الحجم وتضع بداخلها مقدار
ربع رطل من المسلى وتضعها على النار حتى تسخن جيداً وتضع بداخلها قليلاً من الزعفران ثم تأخذ من
الارز بالمقصوصه وترشه في ارضية الحلة وهكذا يرش الارز شيئاً فشيئاً حتى يتم رش الارز ويصير
على شكل هرم ما في وسط الحلة ويفتح للارز صره صغيرة من اعلى وتضع فيها مقدار ٢٤ درهماً من
المسلى مذاًبا في قليل من الزعفران ثم تقدح مقدار ربع رطل من المسلى ويرش فوق الارز وتغطي
الحلة بصينية وتلحم دوائر الحلة بالمعجين لحبس البخار الذي داخل الحلة ثم تشمل مقدار اقه فحم
بلدي وتضع نصفها فوق الصينية والنصف الآخر تحت الحلة وتتركه على هذه الكيفية مدة ساعة
ونصف حتى يتم نضجه وتحمر الارز من الارضية والجوانب وبعد ذلك ترفع الغطاء ويصفي الارز
من المسلى الزائد وينقل الارز في حله اخرى وعند الطلب يغرف في صحن مستدير أو مستطيل ثم
تنزع قشرة الارز المحمره في ارضية الحلة والجوانب وتوضع فوق الارز ويقدم في الحال
وهذه كيفية تسوية الارز العجمي وهو يتغير على انواع كثيرة مع اختلاف الصلص او الاشياء
التي ستضاف عليه كما سيوضح فيما بعد .

Orze Shabza

ارز شابزا

وهو ان يسوي الارز ٥ ساعات دبره تماماً ويقدم معه صلصة شابزا الموضحة في فقرة ٥٦

Orze Agamy bel Ferakh

ارز عجمي بالفراخ

هو ان تحضر فرخة سميئة من النوع الجيد وتنظفها تنظيفا جيدا وتكسها كالمعتاد وتضعها في حلة نظيفة وتضع لها مقدار ربع رطل من المسلى وقليل من الزعفران والملح وتغطي وتسوى مكموره على نار هادئة ويصب فوقها الماء شيئا فشيئا حتي تسوى ثلثي تسوية وهي على لونها الطبيعي بدون تحمير ثم ترفعها عن النار وتصفى محل التسوية في اناء اخر ثم تحضر مقدار اقة ارز عجمي مسلوقة كما سبق شرحه وتحضر حلة متوسطة الحجم ويوضع في ارضيتها ثلثي المسلى محل تسوية الفرخة ويمزج معه ايضا قليلا من الزعفران وبعد ان يسخن جيدا على النار يرش عليه بالمقصوصه طبقة من الارز المسلوقة ويرش بقليل من القرفة والكمون وتكسر الفرخة وتوضع في وسط الارز وفوقها ايضا طبقة من الارز وايضا قليلا من القرفة والكمون وتفتح للارز من أعلى صره صغيره وتضع بداخلها المسلى الباقي من تسوية الفرخة ممزوجة بقليل من الزعفران ثم تقدح مقدار ربع رطل من المسلى وترشه فوق الارز ثم تضع صينية فوق الحلة وتلحم احرف الحلة بالمعجين او تلف قطعه من الشاش على دائر احرف الحلة تحت الصينية لاجل حبس بخار الارز داخل الحلة ثم تشعل مقدار اقة من الفحم البلدي وتضع نصفه فوق الصينية والنصف الاخر تحت ارضية الحلة وتترك لمدة ساعة حتي ينضج الارز ويحمر من جوانب الحلة وبعد ذلك ترفع الغطاء وتعرف الارز في صحن وترص الفرخة في وسط الارز وتغطي الفرخة بطبقة من الارز المحمر في ارضية الحلة ويقدم في الحال

Orze Cotcha

أرز كوتشا

هو أن تحضر مقدار نصف اقة من اللحم الضأن من الفخذة أو من المروحة خالية من العظم وتلف بالدوبارة وتسلق مقدار ثلثي تسوية ثم تفك منها الدوبارة وتقطع قطعاً مستديرة مثل الريال وتحضر ايضا مقدار رطابين من اللبن المخمر ثم تحضر مقدار اقة من الارز العجمي مسلوقة كما سبق شرحه في النوع الاول ثم تحضر حلة نظيفة متوسطة الحجم وتضع داخلها مقدار ربع رطل من المسلى وبعد أن يسخن جيدا على النار ترش في ارضيتها طبقة خفيفة من اللحم وترش أيضا بلبن مخمر ثم طبقة من الارز ويرش عليها قليلا من اللبن الزبادي ويرص فوقه قطع من اللحم ثم تغطي بطبقة من الارز ويرش باللبن الزبادي ايضا ويرص قطع من اللحم وهكذا حتي يتم باقي الارز واللحم وأخيرا

تضيف لها مقدار ربع رطل من المسلى مقدوح ويغطى ويلحم الغطاء بالمعجن أو الشاشة ويوضع الفحم البلدي من أعلى ومن الأسفل ويتم نضجه كالسابق ذكره وبعد ذلك يقلب الارز في الصحن ويغطى بطبقه من الارز المحمر في قاع الحلة ويقدم في الحال

أرز قينجيون Orze Finjion

هو أن تحضر مقدار اقة فلتو بقري أو بتلو وتنظفها تنظيفاً جيداً وتقطمها قطعاً متساوية وتبط بطاً خفيفاً وترصها في صحن أو في صينية وتضع لها ملحاً وفلفلًا ثم ترش بقليل من الزعفران وعند الطلب تحمر بالمسلى في طاسه أو في صينية على نار حامية جداً على الجانبين ويكون مجهزاً مقدار اقة من الارز المعجمي المسالوق كما سبق شرحه في النوع الاول وتحضر ايضاً مقدار ربع اقة من الزبدة البقري المقدوحة ثم تعرف ثلث الارز في صحن مستدير وترص فوقه نصف الفلتو ويرش بالزبدة وتضع نصف الارز الاخر وترص فوقه باقي الفلتو ويرش بالزبدة ايضاً ثم تضع باقي الارز ويرش من أعلى بالزبدة وبعد ذلك يقدم في الحال

أرز بصلصة شوشيت Orze be Salset Shoushet

وهو أن تسوي الارز المعجمي كما هو موضح في النوع الاول ويعرف الارز في الصحن ويغطى بطبقه من الارز المحمر في قاع الحلة ويخدم معه صلصة تفاح التي يقال لها بالمعجمي شوشيت ويقدم في الحال وهو ساخن

أرز عجمي بالقيمة O rze bey Agaml Keima

وهو أن تسوي الارز المعجمي كما سبق توضيحه في النوع الاول ويعرف الارز في الصحن ويغطى بطبقه أخرى من الارز المحمر في قاع الحلة ويخدم معه في الصلصيرا صلصة قيمه الموضحة في نمرة ٥٧ ويقدم في الحال وهو ساخن

ارز عجمي ويقال له شابزا Orze Agamy (Shabza)

وهو ان تسوي الارز المعجمي كما هو موضح في النوع الاول ويعرف في الصحن ويغطى الارز بطبقه اخرى من الارز المحمر في قاع الحلة ويخدم معه صلصة شابزا

ارز عجمي بالشبت Orz Agamy bel Shabat

وهو ان تسوي مقدار اقه من الارز المعجمي كما سبق شرحه ومعه قليلاً من الشبت المفروم

وبعد ذلك يمزج بمقدار نصف اقه من الفول النابت المفصص او فول اخضر مقشور من القشرتين منطق بالزبدة او المسلى جيدا ثم تحضر حله متوسطة الحجم وتضع بداخلها مقدار ربع رطل من المسلى وبعد ان يسخن جيدا على النار ترش مقدار كبشتين او ثلاثة في ارضية الحله ويرش فوق الارز قليلا من الشبت المفروم فرما ناعما او شبت ناشف ثم يرش طبقة من الارز ويرش ايضا بالشبت وهكذا الى النهاية بهذا الترتيب ثم تقدح مقدار ربع رطل من المسلى ويرش فوق الارز وتغطى الحله بصينية وتلحم احرفها بالعجين ثم تشعل مقدار اقه من الفحم البلدى وتضع نصفها فوق الصينية والنصف الاخر تحت الحله ويترك على نار متوسطة مدة ساعة او ساعة وربع حتى يتم نضجه ثم ترفع الغطاء وتعرف الارز في صحن مستدير ويغطى بطبقة من الارز المحمر في قاع الحله ويقدم في الحال وهو ساخن

انواع المكرونة

Macarona bel Zebda

مكرونة بالزبدة

هو ان تحضر مقدار نصف اقه مكرونة من النوع الجيد او اكثر حسب الطلب ثم تضع حلة على النار وتضع بداخلها مقدار ٥ او ٦ لترات من الماء وبعد ان تغلى تضبط ملحها وتضع لها المكرونة وتقلب بالمقصوصه وبعد ان تغلى توضع على نار متوسطة مدة ١٥ او ٢٠ دقيقة حتى تنضج وتصفى من المصفاه في الحال وهى ساخنة ثم تضع في حلة مقدار ٥٠ درهما من الزبدة وبعد ان تسخن جيدا تضاف لها المكرونة وتقلب مع الزبدة ويرش عليها قليلا من جبنه برمزان مبشوره وتعرف في الصحن في الحال وهى ساخنة ويخدم معها في صحن آخر جبنه مبشورة وصلصة طماطم في الصلصيرا وتقدم في الحال

Macaronabel S alsa

مكرونة بالصلصة

هو ان تسلق مقدار نصف اقه مكرونة كالسابق ذكرها وبعد ان تسوى تصفى في مصفاه ثم تضع في الحلة مقدار ٥٠ درهما من الزبدة وبعد ان تسخن جيدا على النار يصب فوقها مقدار كبشتان من صلصة الطماطم الموضحة في المرة ٥٣ ثم تضع لها المكرونة وتبشر عليها قليلا من جوز الطيب ويزجج معها مقدار

٢٤ درهما من جبنة برمزان مبشورة وتعرف في صحن غويط ويرش عليها ايضا مقدار امن الصلصة من اعلى وقليل من الجبنة وتقدم في الحال

مكرونة بالقيمة

Macarona bel Keima

هو ان تسوي مقدار نصف اقة مكرونة مسلوقة كما هي موضحة في نمرة ٨٠ ثم تصفي على مصفاة وتحضر حلة نظيفة وتضع بداخلها مقدار ٥٠ درهماً من الزبدة او المسلى وبعد ان تسخن جيداً تضع داخلها مقدار كبشتين من صلصة خلاصة اللحم الموضحة في نمرة ٤٥ ثم تضيف لها المكرونة وتقلب جيداً مع الصلصة ثم تحضر مقدار ٢٥ درهم جبنة برمزان مبشورة ومقدار ربع اقة لحم ناضجة بصلصة قيمة كما هي موضحة في نمرة ٥٤ ثم تحضر صحن غويطاً وتعرف في قاعه طبقة من المكرونة وطبقة من صلصة القيمة بعد ان ترش بالجبنة وكذلك طبقة من المكرونة وترش عليها الجبنة من اعلى وتسكس بطبقة من صلصة القيمة وتقدم في الحال

مكرونة بالقيمة في الفرن

Macarona bel Keima fel Forn

وهي كالسابقة تماماً الا انها تعرف في صحن فخار أو في صينييه فضية وتعرف كالسابقة وتدخل في الفرن وترش من اعلى بالجبنة وقليل من الزبدة ثم تدخل ايضا في فرن متوسط الحرارة مدة عشر دقائق أو ربع ساعة حتى تتورد قليلاً اي تحمر ثم تخرجها من الفرن وتنظف احرف الصحن أو الصينييه الموضوع داخلها وتضعه فوق صحن آخر مبروداً بداخله فوطه او ورقه دانتلة وتقدم في الحال

مكرونة بالباذنجان

Macarona bel Bazengan

هو ان تسوي مقدار ربع اقة من المكرونة مسلوقة بالزبدة ثم تحضر مقدار نصف اقة باذنجان ويقشر ويقطع قطعاً صغير مثل الاصابع او قطعاً مربعة مثل زهر الطاولة وينقع قليلاً في الماء ويحمر بالمسلى ثم تحضر مقدار ٢٥ درهماً من الزبدة او المسلى وبعد ان يسخن جيداً تضيف له مقدار كبشتان من صلصة خلاصة اللحم الموضحة في نمرة ٤٥ ثم تمزج معها المكرونة وتضع لها قليلاً من جوز الطيب مبشور وبعد ذلك تنطق المكرونة جيداً مع الصلصة ثم تحضر صحن فرن فخار او صينييه فضية وتضع في ارضيتها طبقة من المكرونة وطبقة من الباذنجان وترش بالجبنة والصلصة وقليل من الزبدة السائحة وتدخلها في فرن متوسط الحرارة مدة ١٠ او ١٥ دقيقة حتى تورد من اعلى ثم تخرجها من الفرن وتنظف

احرف الصحن جيدا بالفوطة ويوضع تحتها صحن اخر مفرودا بداخله ورقة دانتلة او فوطة صغيرة
وتقدم في الحال

Macarona bel Ageen

مكرونة بالعجين

هو ان تحضر مقدار ربع اقه من المكرونة وتسوى كما هي موضحة في نمرة ٨٠
بعد ان تكسر قطعا صغيرة ثم تحضر مقدار ٥٠ درهما من كبدة الفراخ و٥٠ درهما من الحلويات
البتلو ثم تنظف الحلويات البتلو تنظيفا جيدا وبعد ذلك تغليها غلوه بالماء وتضيف عليها ماء بارد لتبرد
وتقشرها من القشرة الرفيعة الملفوفة حولها وتضعها في كساروله او حلة صغيرة وتضيف لها ملعقتين من
المسلى او ملعقة من الزبدة وقليل من الملح والفلفل وورقة لاورو وكبشة من البهريز او الماء وتغطي
وتسوى على نار هادئة مدة ربع ساعة ثم تنظف كبدة الفراخ تنظيفا جيدا وتحمر بالزبدة أو المسلى على
نار حامية بعد ان تقطعها كل واحدة على اثنين او ثلاث وتصب عليها كبشتان من صلصة خلاصة اللحم
كما هي موضحة في نمرة ٤٥ ويضبط ملحها جيدا ثم ترفع بعيدا عن النار وتمزج معها الحلويات
البتلو بعد ان تقطع قطعا صغيرة ويضاف لها قليلا من جوز الطيب المبشور وبعد ذلك تمزج معها المكرونة
وتمزج معها ايضا مقدار ٣٠ درهما من جبنه برمان مبشوره او جبنه جرافيرا مبشورة ثم تحضر قالب
شارلوت سادة او صينية صغيرة ذات احرف عالية وتفرد بأرضيتها ومن الجوانب طبقة من عجينة المديه
أو عجينة التهوية أو عجينة الشرش أو عجينة الزبدة أو عجينة الشاش أو عجينة الفيللا وبعد ذلك تضع
بداخلها المكرونة وتغطي بالعجين وتوضع داخل فرن متوسط الحرارة مدة ٢٠ دقيقة حتى يحمر العجين من
الارضية والجوانب وبعد ذلك تخرجها من الفرن وتقلبها في صحن مستدير ويخدم معها في الصلصير اصلصة
خلاصة اللحم الموضحة في نمرة ٤٥ وتقدم في الحال

Macarona Kaleb fel Forn

مكرونة قالب في الفرن

هو ان تحضر مقدار ربع أقة مكرونة مسواه ومسلوقة كما هي موضحة في نمرة ٨٠ ثم تحضر
مقدار ربع أقة لحم مسواه بصلصة القيمة كما هي موضح في نمرة ٤٥ وتمزج مع المكرونة وتمزج معها ايضا مقدار
٣٠ درهما من جبنه برمان مبشوره ومقدار ثلاث بيضات مخفوقة وتمزج ببعضها جيدا ثم تحضر
قالب سادة أو (تورته) ويدهن بالزبدة ويرش بخبز مدقوق ثم تخفق بيضتان بالشوكة خفقا خفيفا ويطن

بها القالب وتوضع داخل المكرونة وتدخله في فرن متوسط الحرارة مدة ٢٠ دقيقة حتى تحمر من الجوانب ثم تقلب في الصحن وتخدم معها في الصلصيرا صلصة خلاصة اللحم وتقدم في الحال ملاحظه : ويمكن أن تسوى بهذه الطريقة في صينية وبعد أن تتورد جيداً من الجوانب والارضية يقدم منها حسب الطلب

Macarona fel Forn bel Laban

مكرونة في الفرن باللبان

هو أن تسوى ربع أقة من المكرونة مسلوقة كما هي موضحة في نمرة ٨٠ وبعد ذلك تصفى من المصفاه وتنطق بمقدار ٢٤ درهما من الزبدة السائجة في حلة ويضاف لها ٣٠ درهما من جبنة برمان مبشورة وتمزج معها مقدار ربع لتر من صلصة شامل الموضحة في نمرة ٥٥ ثم تحضر صحن فرن من الفخار أو صينية فضية وتدهن بالزبدة وتوضع بداخلها المكرونة وتكسى من أعلى بصلصة شامل وترش بجنبه برمان مبشورة وزبدة سائجة وتوضع في صينية هامة وتدخلها في فرن متوسط الحرارة حتى تتورد من أعلى ثم تخرجها من الفرن وتنظف أحرف الصحن أو الصينية جيداً وتضع تحتها صحن آخر مفروداً بداخله فوطه أو ورقة دانتله وتقدم في الحال

Macarona Tazega

مكرونة طازجة

هو أن تحضر نصف أقة من الدقيق وينخل على الطرايزه ويفتح من الوسط مثل الفسقية ويوضع بداخله مقدار ٦ بيضات وقليل من الملح ومقدار فنجان من الماء وتمجن عجينه يابس وتعدك جيداً مدة عشر دقائق ثم تقطع ثلاث قطع أو أربع قطع وتلف كل قطعة مثل البرتقاله وتبط بطاً خفيفاً وتغطيها بشاشة مبللة بالماء ومعموره وتظل مغطاه مدة ربع ساعة حتى يستريح العجين ثم تفرد كل قطعة أولاً بالمردانه بأوسع قدره ٣٠ سنتيمترا ويرش بالدقيق رشا خفيفاً وتفرد بالذشابه حتى تصير رفيعة مثل الورق الاعتيادي وتفرد ايضا على الترايزة وتترك مفروده مدة ربع ساعة أو أكثر لاجل أن تجف وكذلك القطع الباقية بهذه الكيفية وبعد ذلك تقطع بالطول بعرض ٨ أو ١٠ سنتيمترات وترص كل قطعتين أو ثلاثة على بعض وتثني أحرف العجين وتقطع بالسكينه بالعرض بعرض نصف سنتيمترا وترش بالدقيق رشا خفيفاً وتفرد على الترايزة أو على منخل وعند الطلب تحضر حله بها ماء مغلي ويضبط ملحها جيداً ثم تضع داخلها المكرونة وتقلب وتترك تغلى مدة ١٠ دقائق وتصفى من المصفاه وتنطق بالزبدة وتعرف في الصحن وترش بالجنبه وتقدم في الحال

ملحوظه : وتخدم معها أيضاً صلصة طماطم وهي تستخدم بالصلصة أو باللحم مثل المكرونات الأخرى .

Macarona Macsosa

مكرونة مقصوصه لاجل الضلع

هو أن تحضر مقدار نصف أقة من المكرونة المقصوصه وتحمر بالمسلي حتى يصير لوناً أصفر مستكواً وتوضع على مصفاة ثم تحضر حله وتضع داخلها مقدار ربع رطل من المسلي وبعد أن يقدح جيداً على النار تضيف له مقدار ثلاث كبشات من الطماطم وتلف على النار مع استمرار التقليب بالكبشه حتى (تخور) الصلصة ثم يصب عليها مقدار لترين من البهرين ويضبط ملحها جيداً وبعد أن تغلي تضع داخلها المكرونة وتقلب وبعد أن تغلي ثانياً تغطي وتترك على نار متوسطة حتى يجف ماؤها ثم تضيف لها مقدار ربع رطل من المسلي المقدوح وتغطي وتدخل في الفرن مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة حتى يتم نضجها ثم تخرجها من الفرن وتقلب بالمقصوصة وهذه المكرونة تخدم مع الضلع أو الفراخ أو خلافة ويمكن أن يمزج معها مقدار من كبدة الفراخ محمره سوتيه بالزبد أو جزء من القيمة حسب ما يترأى للطاهي وتسوى بهذه الطريقة : — شعريه الترس ولسان العصفور والشعريه الشعر والشعريه البلدي

الفتة

Fattah bel lahm

فتة باللحم

هو أن تحضر مقدار أقة من اللحم الضأن من الموزة أو الدوش أو المروحة أو الزنود وطريقة صنعها هي أن تنظف وتظل صحيحة وأما باقي اللحم فيقطع قطعاً متساوية ويغسل غسلاً جيداً ويوضع داخل حله نظيفه مبيضه ويغطي بالماء ويوضع على نار حامية حتى تغلي ثم ترفع منها الرغوة وتنظف تنظيفاً جيداً وتضع لها بصلتان مقشورتان وفصان من الحبهان وفص مستكه وقطع صغيره من رؤوس الكرفس وتغطي وتوضع على نار متوسطة وبعد اتمام نضجها ترفع اللحم ويوضع في اناء آخر وترش عليه ملحاً وقلقلات ثم تصفى البهرين بالشنوارة في حله أخرى وتوضع على النار ويضبط ملحها جيداً ثم تحضر مقدار نصف أقة

من الخبز البلدى وتقطعها قطعاً صغيره مربعة وتوضع على النار ويضبط ملاحها جيداً وتوضع في صينية ويرش عليها مقدار ربع رطل من المسلى ثم تدخلها في الفرن حتى يحف الخبز ويحمر تحميراً بسيطاً ويقلب من وقت إلى آخر ثم يخرج من الفرن وتضع الخبز في الحلة التي بها البهريز وتغلى غلوته على النار وتترك على جانب الوابور مدة دقائق حتى يتشرب الخبز جيداً ثم ترفع الخبز من الحلة بالمقصصة ويفرف في صحن غويط ثم يوضع عليه من أعلى كبشة من صلصة ثوم وخل الموضحة في نمرة ٥٥ ومقدار اوقيتين من المسلى المقدوح وبعد ذلك تكسى من اعلى بارز ابيض وترش من اعلى الارز كبشة صلصة خل وثوم واللحم يمكن ان يقدم علي وجه الفتة بدون تحمير وتحمر حسب الطلب ويمكن ان يوضع اللحم في صحن آخر ويقدم في الحال

Fattet bel Laban el Zabady

فتة باللبن الزبادى

وهي كالسابق ذكرها تماماً إلا أنها تكسى من اعلى بصلصة لبن زبادى الموضحة في نمرة ٥٤ بدلا من الارز .

Fattet el Ads

فتة العدس

وهي تصنع بهذه الطريقة ويبدل البهريز بشوربة عدس كاللوضحة في أنواع الشرب

Fattet el Foul el Nabel

فتة الفول النبات

وهي كالسابق ذكرها إلا أنها تستخدم لها بدلا من البهريز شوربة فول نبات مفصص كما هي موضحة في أنواع الشوربة

Fatta bel Melokhia

فتة بالملوخية

وهي كالاصناف السابقة فقط بل يبدل البهريز بملوخية كما هي موضحة في أنواع الخضروات :

أنواع العجين

Aginet el Baclawa

عجينة البقلاوة

هو أن تحضر مقدار أقة دقيق من النوع الجيد وينخل على الترايزة ويفتح من الوسط ويضاف له قليلا من الملح الناعم ومقدار أربع بيضات ومقدار ثلثين لتر من الماء ومقدار أوقيتين مسلى وتمجن حتى تصير عجينة متوسطة لا يابسة ولا لينة وتدعك جيدا على الترايزة ثم تغطي بشاشة مدة ربع ساعة ثم تدعك باليد ثانيا دعكا جيدا مدة عشرة دقائق وتبرم بالطول وتقطع قطعاً متساوية وتقسم أقة الدقيق الى ١٦ قطعة متساوية وتلف باليد على الترايزة حتى تصير مثل البرتقالة الصغيرة وتبط بطا خفيفا وتغطي بالشاشة وتترك لتستريح مدة ربع ساعة أو عشرون دقيقة ثم تفرد الواحد بعد الاخرى بوسع ٢٥ سم وترش بالدقيق رشا خفيفا أو بالنشا وهكذا حتى يتم ثماني طبقات وترش دائما بين الواحدة والاخرى دقيق أرز أو نشا وتترك قليلا لتستريح وبعد ذلك تفرد بالمردانة قليلا وترفع بعد ذلك القطعة الاولى وتوضع على الترايزة وينظف منها دقيق الارز أو النشا ثم ترش ثانيا بدقيق الارز أو النشا وهكذا حتى يتم الجميع مع وضع الواحد فوق الاخرى على الترايزة وبعد ذلك يفرد بالنشابه دفتين أو ثلاث فردا هينا ثم تلف القطعة الاولى على النشابه وترش بدقيق الارز أو النشا ثم تلف القطعة الثانية على النشابه فوق الاولى وترش أيضا الثالثة بدقيق الارز أو النشا وتلف فوق القطعتين وهكذا حتى يتم الجميع وبعد ذلك تفرد دفتين أو ثلاثا فردا هينا ثم تفرد القطعة الاولى على الترايزة وترش بدقيق الارز أو النشا وهكذا حتى يتم الجميع فوق بعضها وتلف على النشابه وتفرد أيضا مرتين أو ثلاث وتلف الجميع ثانيا على النشابة الواحدة بعد الاخرى وتفرد حتى تصير رفيعة جدا مثل ورقة السيجاره وتنظف وتنظيفا جيدا من الدقيق أو النشا وتفرد فوق بعضها وهكذا كيفية العجينة وفردا ويصنع منها أنواع البقلاوة على اختلاف انواعها .

Aginet el Baida bourek

عجينة البيدابوريك

هو أن تحضر مقدار أقة دقيق من النوع الجيد وينخل بالمنخل وبعد ذلك تحضر مقدار عشر دراهم من خميرة البيرة وتذاب في قليل من اللبن الدافئ وتمجن بربع الدقيق بحيث تكون لينة

قايلاً ثم توضع في سلطانية وتغطى وتترك حتى تخمر ثم تضع باقى الدقيق على التراييزة وتفتح من الوسط ويضاف له مقدار ٥٠ درهماً من المسلى ويبيضتان وقليل من الخبز ثم تعجن الجميع حتى تصير عجينة متوسطة لايأسه ولا لينه وتغطى مدة ربع ساعة وتترك حتى تخمر ثم تدعكها باليد ثانياً وتقطع منها قطعاً صغيرة القطعة أكبر من الليمونة قليلاً وتفر دبالمدانه على التراييزة وتحشى بالجبنه أو بالقيمة بالسبانخ كما هي موضحة في انواع البوريك

عجينة التهوية

Aginet el Tahwia

هو أن تخضر مقدار أقة دقيق من النوع الجيد وينخل بالمنخل على التراييزة ويفتح من الوسط ويضاف له ٤ بيضات وأوقيتين من المسلى وقليل من الملح ومقدار ثلث لتر من الماء وتلف الجميع ببعضها حتى تصير عجينة متوسطة لايأسه ولا لينه وتدعك باليد مدة خمس دقائق وتغطى وتترك لتستريح مدة عشر دقائق ثم تدعك ثانياً باليد مدة خمس دقائق وتبرم بالطول وتقطع قطعاً متساوية كل قطعة بقدر البرتقاله الصغيره وتلف على التراييزة باليد حتى تتساوى وتبط قليلاً وتوضع في صينييه وتغطى بقليل من المسلى والزيت وتترك لتستريح مدة نصف ساعة على الأقل وبعد ذلك تدهن التراييزة دهناً خفيفاً بالزيت ونفرد القطعة بالمدانة قليلاً وتهوى باليد حتى تصير رفيعة مثل ورقة السيجارة وتملأ بالتراييزة وبعد ذلك تقطع اطرافها الزائدة ثم ترشها بمسلى مقدوح وتقدم منها كما تشاء وهذه هي عجينة التهوية وفردتها ويوضع منها البوريك كما هي موضحة في انواع البوريك وكذلك البوغاشة الحلوى وخلافها

عجينة سوبريك

Aginet Sobrek

هو ان تخضر مقدار نصف أقة دقيق من النوع الجيد وينخل بالمنخل على التراييزة ويفتح من الوسط ويضاف له مقدار ٦ بيضات وقليل من الملح والماء وتعجن عجينة يأسه ثم تدعكها جيداً باليد على التراييزة وتغطىها وتتركها حتى تستريح مقدار ١٠ دقائق أو ربع ساعة ثم تدعكها ثانياً باليد على التراييزة ايضاً مدة ١٠ دقائق وبعد ذلك تبرمها بالطول وتقطعها ثمانى ٨ قطع متساوية وتلفها باليد على التراييزة وتبطها وتغطىها حتى تستريح مدة ١٠ دقائق بشاشة مبللة وبعد ذلك تفرد كل قطعة بوسع ٢٠ سم بدقيق الارز ثم تضع فوقها الاخرى حتى يتم عددهما وكذا تفرد الاربعه الاخرى مثل الاولى وتفر د كل قطعة بالشابة مرتين أو ثلاثاً وكل مرة ترشها بدقيق الارز حتى تصير رفيعة مثل الورقة وبعد ذلك تطبق الواحدة على اربعة ثم تضع الجميع على منخل او صينييه وتخضر حلة كبيرة مملوءة بالماء

البارد ثم تحضر مصفاه كبيرة مقلوقة في الصينية وتحضر أيضا اليينية المخصوصة بالسوبريك وتدهنها بالمسلي بدون ان يقدح ثم تضع قطعه من الرقاق في الماء الذي على النار مدة دقيقة وترفعها بالمقصوصة وتضعها في الماء البارد وبعد ذلك ترفعها باليد وتضعها فوق المصفاه وتجففها بشاشه وتفردها داخل الصينية المدهونة بالمسلي وترشها ايضا بالمسلي المقدوح رشا خفيفا وهكذا يتم عدد ٤ بهذه الكيفية وبعد ذلك تحشيها بالقيمة او الجبنه كما هي موضحة في انواع البوريك وتغطيها بالاربعه الاخرى وتسويها كما هي موضحة في انواع البوريك

Aginet el Shersh

عجينة الشرش

هو أن تحضر مقدار نصف اقة دقيق من النوع الجيد وينخل بالمنخل على الترايزة ويفتح من الوسط وتكسر فيه بيضتان وقليل من الملح ومقدار اوقيه من المسلي ومقدار نصف رطل من الماء وتعجن عجينه متوسطه لا يابس ولا لينه وتغطيها وتركها حتي تستريح مدة عشر دقائق ثم تدعكها باليد قليلا وتلفها لفا مستطيلا وتقطعها الى ثمانى قطع ثم تبطها وتغطيها لتستريح قليلا ثم تفرد الواحدة بعد الاخرى على الترايزة بالردانة وبعد أن تفرد بوسع ٣٠ أو ٣٥ سنتيمترات تدهنها بالمسلي دهنا خفيفا وتطبقها على أربعة وتلفها مثل البرتقالة ثم تبطها بطا فينا وترصها في صينية مدهونه بزيت وتغطيها بشاشه مبلله بالماء حتي تستريح مدة عشر دقائق أو ربع ساعة وتفردها بالردانة على ترايزه مدهونه بالزيت دهنا خفيفا وهوى باليد مثل عجينة التهوية حتى تصير رفيعة مثل الورقه وتصنع منها كثيرا من أنواع البوريك مثل السيجاره بوريك والشرش بوريك وسالطان بوريك كما هي موضحة في أنواع البوريك

Aginet Sharkas Boreak

عجينة شر كس بوريك

هو أن تحضر مقدار نصف اقة دقيق من النوع الجيد وينخل بالمنخل على ترايزة ويفتح من الوسط وتكسر فيه مقدار ٣ بيضات واوقية من المسلي وقليل من الملح ومقدار نصف رطل من الماء وبعد ذلك تعجن عجينة متوسطه لا يابس ولا لينه وتدعكها باليد وتلفها بشاشه مبلله بالماء وتركها حتي تستريح مدة ١٥ دقيقة ثم تفردها فردا رفيعا بالنشابة وتحشيها بالحمه وتسلفها كما هي موضحة في انواع البوريك بأسم (شر كس بوريك)

Aginet Taban Morabhaa

(١) عجينة طابان مربع

هو أن تحضر مقدار أقة دقيق من النوع الجيد وينخل بالمنخل على ترايزة ويفتح من الوسط ويضاف له مقدار ٤ بيضات وقليل من الملح ومقدار ربع رطل من المسلي ومقدار ٣ ثلثة ارباع رطل من الماء وعصير نصف ليمونه ويمزج الجميع ببعضه حتى تصير عجينه متوسطة وتدعكها قليلا وبعد ذلك تقطعها قطعاً مستديرة وتبطنها بطاً خفيفاً وتغطيها بشاشه مبلله بالماء حتى تستريح مدة ١٥ دقيقة ثم تفردھا بالمردانة وترشها بالدقيق وتفردھا أيضاً بالنشابة حتى تصير رفيعة بسمك ربع سنتيمتر اثم تصب فوقها رطلا ونصف من المسلي دافىء ويدعك باليد فوق العجينة وعندما تتجمد تطبق على اربعة مثل «البؤجه» وتفردھا ثانياً وتطبق على اربعة مرة أخرى ثم تغطيها وتتركها تستريح ايضاً مدة ١٥ دقيقة ثم تفردھا بتخانة متوسطة وهذه كيفية عجينة الطابان المربع ويصنع منها أنواع كثيرة من البوريك أو الحلوى كما هي موضحة في أنواع الحلوى والبوريك

طريقة اخرى

Aginet Tabban Morabbaa

(٢) عجينة طابان مربع

هو أن تحضر مقدار أقة دقيق من النوع الجيد وينخل بالمنخل على ترايزه ويفتح من الوسط وتضع داخله ٤ بيضات وأوقيتين من المسلي وقليل من الملح ومقدار ثلث لتر من الماء ثم تعجن عجينه متوسطة وتدعكها قليلا باليد على ترايزة وتغطيها بشاشه مبلله وتتركها حتى تستريح مدة ١٥ دقيقة ثم تدعكها ثانياً باليد قليلا وتبرمها مستطيلا وتقطعها عشر قطع متساوية وتبطنها بطاً خفيفاً وتغطيها بشاشه مبلله مدة خمس دقائق ثم تفرد القطعة بعد الاخرى بالمردانة باتساع ٢ سم ثم تضع كل خمس قطع فوق بعضها وتدهن الواحدة بعد الاخرى بالمسلي وتغطيها حتى تستريح مدة عشر دقائق وبعد ذلك تضع العشرة قطع فوق بعضها وتفردھا بالنشابة حتى تصير رفيعة وتصب فوقها مقدار رطلا ونصف من المسلي وتقلبها بالاصابع حتى تتجمد ثم تطبق العجينة بطريقة مربعة على ٨ ثم تبطنها بطاً خفيفاً وتغطيها وتتركها مدة ٢٥ دقيقة حتى تستريح وبعد ذلك تفردھا وتصنع منها كثيراً من أنواع البوريك بالجبنه والحلوى

عجينة فنجان بوريك

Aginet Fengan Bourck

هو أن تخضر مقدار نصف أقة دقيق من النوع الجيد وينخل بالمنخل على ترايزه ويفتح من الوسط ويضاف له مقدار أوقية من المسلى ويبيضتان وقليل من الملح وتعجن عجينة بالماء متوسطه لا يابس ولا لينه وتدعكها قليلا على ترايزه وتغطيها بشاشة مبلله وتركها حتى تستريح مدة عشر دقائق ثم تدعكها أيضا باليد قليلا على ترايزه وتلفها لفًا مستطيلا وتقطعها الى ٦ قطع متساوية وتلف كل قطعه مستديره وتبسطها بطا خفيفا وتغطيها حتى تستريح قليلا مدة عشر دقائق ثم تفرد كل قطعه بالمردانه باتساع ٢٠ سنتيمترا وبعد أن تفرد القطع تخضر قليلا من المسلى الدافى وتدهن وجه القطعه الاولى بالمسلى دهنا خفيفا وتضع فوقها الثانية وتدعكها أيضا بالمسلى وهكذا حتى يتم الجميع وتغطيها بشاشة وتركها حتى تستريح مدة عشر دقائق أو ١٥ دقيقة وبعد ذلك تفردا بالمردانة أولا ثم بالنشابة ثانيا حتى تصير رفيعة وتصنع من هذه العجينة أنواع كثيرة من أنواع البوريك مثل فنجان بوريك وأسكومورى بوريك وبوف بوريك كما هي موضحة في أنواع البوريك والحلوى

عجينة كنج بقلواه وهى مثل عجينة فنجان بوريك تماما . Aginet King Baklawa

عجينة المديه

Aginet el Midiah

هو أن تخضر مقدار أقة دقيق من النوع الجيد وينخل بالمنخل على ترايزه ويفتح من الوسط وتضع داخله مقدار ربع رطل من المسلى وأربع بيضات وقليل من الملح ومقدار ثلث لتر من الماء وتعجنها حتى تصير عجينة متوسطة لا يابسة ولا لينه وتغطيها وتركها حتى تستريح مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة ثم تدعكها باليد قليلا على الترايزه وتلفها قطعاً مستديره وتبسطها بطا خفيفاً وتركها تستريح مدة ١٠ دقائق وبعد ذلك ترشها بالدقيق وتفردها بالنشابة حتى تصير رفيعة وتصب فوقها رطلا ونصف من المسلى الدافى وتلفها باليد فوق العجينة حتى تتجمد وبعد ذلك تلفها حول بعضها مثل العصى وتبسطها بطا خفيفاً وتلفها ثانيا حول بعضها وتغطيها بشاشة مبلله حتى تستريح مدة ١٥ دقيقة وبعد ذلك تقطع منها قطعاً صغيره أو كبيره حسب الطلب وتفردها فرداً رقيقاً بالمردانه على الترايزه وتصنع منها انواع البوريك والحلوى كما هي موضحة في انواع البوريك والحلوى

Aginet el Balah el Ramady

عجينة البلح الرمادي

هو أن تحضر مقدار نصف أقة دقيق وتنخل بالمنخل على الترايزه وتفتح من الوسط ويضاف لها قليلا من الملح الناعم وكبشه من الماء وكبشتان من المسلى المقدوح وتمجن حتي تصير عجينة لينه ثم تغطي بشاشه وتقطع منها قطعاً صغيره بقدر المشمشه وتلف مثل البلحة ثم يضغط عليها بالاصبع من الجنب وتلف على غربال أو مبشرة الجبنة لكي تنقش من الجوانب وترص على منخل ليتم العدد المطلوب . وبعد ذلك يحمر كما سيوضح في أنواع الحلو بالعجين

ملحوظة . ودائما تمجن العجينة بنسبة كبشه من الماء وكبشتان من المسلى أي الثلث ماء

والثلثان مسلى

Aginet el Khashlamah

عجينة الخشامة

هو أن تحضر حله نظيفة وتضع بداخلها ٥٠ درهما من الزبدة أو المسلى ورطل ونصف من اللبن وقليل من الملح وبعد ذلك توضع على النار حتى تغلي ثم تضيف عليها مقدار ١٠٠ درهما من دقيق الارز و ١٠٠ درهما من الدقيق وتلف بملعقة من الخشب على نار هادئة مدة ٥ دقائق ثم ترفع عن النار وتترك حتى تبرد قليلا ثم تضيف عليها مقدار ٥٠ درهما من البندق المدقوق وقليل من قشر الليمون المبشور وبعد ذلك تمجن بمقدار ٦ بيضات الواحدة بعد الاخرى ويقطع منها حسب الطلب كما سيوضح في أنواع الحلوى

Aginet el Sorrah

عجينة الصره

هو أن تحضر مقدار ربع أقة دقيق من النوع الجيد ثم تحضر حله صغيرة بها رطل من الماء ومقدار ٢٤ درهما من الزبدة أو المسلى وقليل من الملح وبعد أن يغلي تضيف عليه الدقيق وتقلبه بملعقة من الخشب على جانب الوابور مدة خمس دقائق وبعد ذلك يرفع بعيداً عن النار ويضاف له قليلا من الليمون المبشور وبعد أن تبرد تمجن بمقدار ٧ أو ٨ بيضات حتى تصير العجينة متوسطة بقيمه أن تلف بحيث لا تلصق في اليد وتصنع منها الصره والبلح كما هو موضح في أنواع الحلوى

Aginet lokmit el Kady

عجينة لقمة القاضي

هو أن تحضر مقدار أقة دقيق من النوع الجيد ومقداره دراهم من خميرة الپيره وتذاب في

قليل من الماء الدافئ وتعجن به ربع الدقيق وتغطيها وتتركها حتى تخمر ثم تعجن باقي الدقيق في حلة وتضيف عليه باقي الخميره ويضاف له قليلا من الملح وتحقق جيدا باليد حتى تصير لها عرق ثم تضيف لها قليلا من الماء شيئا فشيئا مع استمرار الخفق جيدا باليد حتى تصير لينة ثم تضيف لها ٦ دراهم من النشا مذابا في قليل من الماء وتغطيها حتى تخمر وبعد ذلك يؤخذ منها باليد وتقطع قطعة مثل المشمشة وتخمر بالزيت أو المسلى كما هي في أنواع الحلوى

Aginet el ielanga

عجينة اليلانجه « نقيطه »

هو ان تحضر مقدار ربع أقة دقيق من النوع الجيد وتضعها في سلطانية وتضع عليها بيضتان وعصير ليمونه بلدي وملعقتان من الخل الأبيض وقليل من الملح ومقدار كوبه من الماء وتعجن عجينة سائلة قليلا وتصفىها بالمنخل أو بالشنوار وتصنع منها اليلانجه أي « النقيطه » كما هي موضحة في أنواع الحلوى

أنواع البوريك

Arnaout Beurek

أرناؤوط بوريك

هو أن تحضر عجينة المديه كما هي موضحة في نمرة ٩٠ وبعد ان تلف بداخلها المسلى حسب الوضع وتبط بطا خفيفا وتقطع قطعة متساوية بطول ٨ سم تقريبا ثم تضم احرف العجينة على بعضها حتى تصير مثل البرتقاله وهكذا حتي يتم باقي العجين ثم تبط بطا خفيفا وتركن على جانب تراييزه مدهونة بالزيت وتغطي بشاشه مبللة بالماء ومعبورة عصرا جيدا ثم تحضر مقدارا من الجبنه البيضاء الطازجة أو جبنة راكوتيه وتجفف جيدا من الماء ويمزج معها قليلا من المقدونس المفروم ثم تدهن التراييزه بالزيت دهنا خفيفا وتفرد العجينة بالمردانه باتساع قدره ٣٠ سم تقريبا ثم تفرد الاخرى باتساع قدره ٢٨ سم تقريبا وتضع مقدارا من الجبنه فوق القطعة الاولى وتغطي بالقطعة الثانية وبعد ذلك يشي الحرف الزائد من العجينة الاولى على دائر العجينة الثانية ثم تحضر صينييه مدهونة بالمسلى وتقلب داخلها العجينة بحيث تكون احرف العجينة من أسفل وتدهن من أعلى بصغار بيضة ممزوجة بقليل من الماء

دهنا خفيفا وترش بقليل من المسلى ثم توضع على ظهر الفرن حتى يسخن قاع الصينية وبعد ذلك تدخلها في فرن متوسط الحرارة حتى يتم نضجها من الوجهين وبعد أن تخرجها من الفرن ترفع من الصينية وتوضع في صحن مستدير وتقدم في الحال

أرناؤوط بوريك باللحم Arnaout Beurek bel lahm

وهو كالسابق ذكره إلا أنه يوضع بدلا من الجبنة قيمه الموضحة في نمرة ٦٤ ويخرج معها قليلا من المقدونس

اسكوموري بوريك بالجبنة Iscomory Beurek bel Gibna

هو أن تجهز عجينة فنجان بوريك الموضحة في نمرة ٩٠ وتفرد بالنشابة حتى تصير رفيعة جدا ثم تحضر مقداراً من الجبنة البيضاء وجبنة جرافيرا مقطعة قطعا صغيرا ومصوره عصرا جيدا من الماء مثل الاصابع بطول ١٠ سم تقريبا ثم توضع على احرف العجينة وتثنى الاحرف فوق الجبنة باتساع قدره ٣ سم ثم تقطع (بالتكرلك) قطعا مستطيلة بطول ١٥ سم تقريبا بحيث تكون مثل السامبو كسه وهكذا حتى يتم باقي العجين ويحمر بالمسلى في الحال ويكون المسلى ساخنا جدا وبعد تحميره يرفع بالمقصوصة وتضعه على مصفاة وهكذا حتى يتم تحمير العجين ويغرف في الحال وهو ساخن في صحن مستطيل مفرودا بداخله ورقة دانتله او فوطه صغيره ويقدم في الحال
ملحوظة : - التكرلك قطاعه مخصوصة لتقطيع العجين

اسكوموري بوريك باللحم Iscomory Beurek bel lahm

وهو كالسابق ذكره إلا أنه يوضع له بدلا من الجبنة قيمه الموضحة في نمرة ٦٤ ويمزج معها قليلا من المقدونس

انجا بوريك بالجبنة Anga Bourek bel gibna

هو ان تجهز عجينة الشرش كما هي موضحة في نمرة ٨٨ وتفرد فردا رفيعا وتقطع بالطول بعرض ١٠ سم ثم تجهز مقداراً من الجبنة البيضاء وتجفف جيدا من الماء وتمزج معها قليلا من المقدونس المفروم وقليل من صفار البيض وتوضع على احرف العجين مقطعة قطعا مستطيلة مثل السيجارة وتثنى احرف العجين من الجانبين فوق الجبه ثم تلف مثل السيجارة لفتان أو ثلاث وتقطع العجينة بالسكينه

وهكذا يلف باقي العجينة بالجبنه بهذه الكيفية ثم تحضر حلة على الوابور وتضع بداخلها مقداراً من المسلى وبعد ان يقدح جيداً تحمر العجين بداخل الحلة وتهزها دائماً اثناء التحمير حتى يسوي جميعه بلون واحد ثم ترفعه بالمقصوصة وتضمه على مصفاة لاجل ان يصفى جيداً ويعرف في صحن مفروداً بداخله فوطه او ورق داتلة ويقدم في الحال

Anga beurek bel Lahm

انجيا بوريك باللاحم

وهو كالسابق ذكره تماماً الا ان يوضع بدلا من الجبنه قيمة الموضحة في نمرة ٦٤ ممزوج معها قليلا من المقدونس

Batcha beurek

باتشا بوريك

هو أن تجهز عجينة الفنجان بوريك الموضحة في نمرة ٩٠ وتفردا بالنشابة فردا رفيعا بالدقيق وبعد ان تفرد مثل الورقة العادية تقطع قطعا مربعه وتحمر بالمسلى على الجانبين وبعد أن تتحمر تضعها على مصفاة لاجل أن يصفى منها المسلى جيداً ثم تحضر مقداراً من الكوارع الضأن او البتلو وتنظفها تنظيفاً جيداً وتضعها في حلة وتعطيها بالماء وتضعها ايضا على النار حتى تغلى غلوه واحدة وبعد ان تغلى ترفع عن النار وتبرد بماء بارد وتغسل جيداً ثم تحضر مقداراً من البصل والكرفس والسكرات وقطع من الجزر وتضعها في حلة مع قليلا من المسلى ثم تضعها ايضا على النار حتى تتحمر نصف تحمير ثم تضيف عليها الكوارع ويلف الجميع ببعضه مدة ٥ او ٦ دقائق وتضيف لها مقداراً من الطماطم المقطعة على اثنين خاليه من البذور وورقة لاورو وفصان من الثوم مبطوطه وتعطى ببهرين او ماء وتوضع على نار متوسطة حتى يلف الجميع ويرسى على المسلى ثم تعطى بالماء ويضاف لها قليلا من الملح والفلفل وفصان من الجبهان وتعطى وتسوي على نار هادئة وبعد اتمام نضجها ترفع الكوارع في اناء آخر وتنظف تنظيفاً جيداً من العظم وتقطع قطعا متساويه ثم تصفى الصلصة في اناء آخر ويضبط ملحها جيداً ثم تحضر صحن فرن او صينييه فضيه وتضع بداخلها الرقاق المحمر ويكسر تكسيرا خفيفا وتضع فوقه الكوارع ويكسي الجميع بالصلصة حتى تصير مثل الفته ويلزم ان تكون طريه لا يابسه وتدخلها الفرن مدة ٥ او ٦ دقائق وتعطيها وتضع تحتها صحناً آخر وتقدم في الحال وهي ساخنة : ويمكن ايضا ان تضع الكوارع من اعلى الرقاق بدلا من الوسط بعد ان تضيف لها الصلصة وتقدم في الحال

Bogash beurek bel gibna

بوغاشه بوريك بالجبنه

هو ان تجهز عجينة التهويه الموضحة في نمرة ٦٧ وتفرد قطعة العجين بالمداد على ترايزه مدهونه بالزيت ثم تهويها باليد على الترايزه حتى تصير رفيعة مثل ورقة السيجاره وتقطع احرف العجين بالسكين وتطبق العجينة على اربعة مثل (البؤجة) بعد ان ترش رشاخيفا بالمسلي ثم تجهز قطعة أخرى كالسابقة وتحضر مقداراً من الجبنه البيضاء بملح خفيف جداً ومعصورة جيداً من الماء ويمزج معها قليلاً من المقدونس المفروم ثم تفرد قطعة ثالثة من العجين على الترايزه بعد ان تفرد فرداً رقيقاً مثل ورقة السيجاره ثم ترش رشاخيفا بالمسلي وتوضع في وسطها قطعة من العجين المطبقة فوق الجبنه وتطبق احرف العجينة المفروده على اثنين حتى تصير الجميع قطعة واحده مثل (البؤجة) ثم تفرد عجينة كالسابقة وترش رشاخيفا بالمسلي وتضع العجينة في الوسط وتطبق احرفها أيضاً مثل (البؤجة) ثم تحضر صينية بداخلها قليلاً من المسلي وتضع داخلها البوغاشه وتضعها على ظهر الفرن حتى تسخن جيداً من أسفل ثم تدخلها في فرن متوسط الحرارة حتى يتم نضجها وتتور من أعلى ويرش عليها المسلي الذي في أرضية الصينية من وقت الى آخر وبعد اتمام نضجها تخرجها من الفرن وترفع البوغاشه من الصينية وتضعها في إناء آخر حتى يصفى منها المسلي جيداً وتضعها في صحن مستدير وتقدم في الحال وهي ساخنة

بوغاشا بوريك باللحم

وهي كالسابقة إلا أنه يوضع بدل الجبنه «قيمة» الموضحة في نمرة ٦٤ ويمزج معها مقدونس

Bida beurek bel gibna

بيدا بوريك بالجبنه

هو أن تجهز عجينة البيدا كما هي موضحة في نمرة ٨٦ وتقطع قطعاً صغيرة بقدر الليمونه البلدي وتفردّها فرداً خفيفاً باتساع ١٠ سم وتضع في وسطها بالطول مقداراً من الجبنه البيضاء المعصورة جيداً من الماء وممزوج معها قليلاً من المقدونس وقليل من صفار البيض ثم تثني أحرف العجينة من الجانبين بدون ان تغطي الجبنه حتى تصير رفيعة من الجانبين مثل القارب وترص فوق الصينية وهكذا الى النهايه وتترك في جهه دافئه حتى تخمر مدة ٢٠ أو ٣٠ دقيقة وبعد ذلك تدهن دهناً خفيفاً بصفار البيض وتسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام نضجها تخرجها من الفرن وترش عليها مقداراً من الزبد السائحه مرتين أو ثلاث بالفرشة وبعد ذلك ترص في الصحن وتقدم في الحال

Bida beurek bel Sabanikh

بيدا بوريك بالسبانخ

وهي كالسابق ذكرها تماماً الا انه توضع بداخلها بدلا من الجبنه «قيمة بالسبانخ» الموضحة في نمرة ٦٤

Bouf Beurek

بوف بوريك

هو أن تجهز عجينة الفنجان بوريك وتفرّد فرداً رفيعاً ثم تحضر مقداراً من الجبنه البيضاء بدون ملح وتجفف جيداً من الماء ويضاف لها قليلاً من صفار البيض وقليل من المقدونس المفروم فرماً ناعماً ثم توضع على أحرف العجين قطعا صغيرة من الجبنه مثل المشمشه وتثنى فوقها أحرف العجين وتقطع بقطاعه حتى تصير نصف دائره وهكذا حتى يتم العدد المطلوب وترصّها على صينية أو منخل وتحضر حله بداخلها مسلي كثير وتسخن جيداً ثم تحمر بداخلها قطع البوريك وتحمر بسرعة على الجانبين حتى يصير لونها أصفراً مستكواً ثم ترفعها بالمقصوصة على مصفاة لاجل أن تصفى جيداً من المسلي وبعد ذلك تعرف في صحن بداخله ورقة دانتله أو فوطه ويقدم في الحال وهو ساخن

Bouf beurek bel lahm

بوف بوريك باللحم

وهو كالسابق ذكره تماماً الا أنه يوضع بدلا من الجبنه (قيمة باللحم) الموضحة في نمرة ٦٤

Bazengan beurek

بازنجان بوريك

هو أن تحضر مقداراً من البازنجان «العروس» أو الرومي ويقشر ويقطع قطاعاً رفيعة بالطول بسمك اللحم وتشق كل قطعة على اثنين بدون ان تفصل عن بعضها ثم تنقع في ماء بالملح مدة عشر دقائق وبعد ذلك تعصر جيداً من الماء ويحمر بالمسلي حتى يصير لونها أصفراً مستكواً ثم تحضر مقداراً من الجبنه الحلوه معصوره جيداً من الماء وتمزجها بقليل من المقدونس المفروم و صفار بيض وتضع داخل البازنجان قطعه من الجبنه ويضغط عليها بالاصبع من الاطراف ثم يغطس في التاريخ الموضح في نمرة ٥٩ ونحمر بالمسلي مرة اخرى وبعد ان يتحمر يوضع على مصفاة لاجل ان يصفى منه المسلي ثم يرص في الصحن مفرودا بداخله ورقة دانتله ويقدم في الحال

Tatar beurek bellhma

تاتار بوريك باللحم

هو ان تجهز عجينة التاتار بوريك الموضحة في أنواع العجين وتفرّد فرداً رفيعاً وترش بالدقيق

وتلف على النشابة وتشق بالطول أثناء لفها على النشابة ثم تقطع قطعاً مربعة بطول ٣ في ٣ سنتيمتر ثم تجهز القيمة الموضحة في نمرة ٦٤ وبعد أن تسوي تدق في جرب من الرخام دقا ناعماً ويضاف لها مقدار ربع أقة من القيمة مع صفار بيضتين ويضبط ملحها وتقطع قطعاً صغيرة مثل البندقة وتوضع في وسط العجينة المربعة وتطبق بشكل حجاب ويضغط عليها بالاصبع من الاطراف لاجل ان يماسك « يلم » العجين ببعضه جيداً وهكذا حتى يتم العدد المطلوب ثم يرص في صينية أو على منخل مرشوش بالدقيق ثم تحضر حلة داخلها ماء وتترك على النار حتى تغلي ثم تضبط ملحها وتضع داخلها العجين المذكور وتقلب بالمقصوصة وتغلي مدة خمس دقائق ثم ترفع عن النار وتصفي على مصفاة ثم تضع في حلة مقداراً من الزبدة الطازجة وتسخن جيداً ثم يوضع داخلها العجين المسوي وينطق مرتين بالزبدة ويرفع من فوق النار ويغرف في صحن غويط ويكسى بصلصة لبن زبادي الموضحة في نمرة ٤٤ وتقدم في الحال

Tatar beurek bel gibna

تاتار بوريك بالجبنة

وهو كالسابق ذكره تماماً الا انه يحشي بالجبنة بدلا من اللحم

Shish bark

شيش برك

هو ان تجهز تاتار بوريك باللحم كالسابق شرحه وبعد ان يملأ باللحم ويصير شكله مثلثاً ثني الحرفين على بعضهما ويضغط عليها بالاصبع حتى يصير مثل اذن القط وتسلق بالماء كالسابق ذكره وتصفي على مصفاة وتنطق بالزبدة ويمزج معها مقدار نصف عدده كوبييه شامي مقطعة قطعاً صغيرة مثل المشمشة ومسلوقة بالبهريز وتمزج مع الشيش بوريك ويغرف في صحن غويط ويكسى بصلصة لبن زبادي الموضحة في نمرة ٤٤ وتقدم في الحال وهي ساخنة

Tabsa beurek bel Lahm

تابسا بوريك باللحم

هو ان تجهز عجينة الطابان المربع الموضحة في نمرة ٨٩ وتقطع قطعاً متساوية وتفرد بالمردانة بالدقيق حتى يصير سمكها ربع سنتيمتر تقريباً وتفرد ايضاً في صينية مدهونة بالزبدة أو المسلي وتفرد فوقها مقداراً من القيمة الموضحة في نمرة ٦٤ ثم تغطي بطبقة اخرى من العجينة وتضغط بالاصبع على طرف العجينة حول دائرة الصينية ويقطع الزائد بالسكين وتدهن دهناً خفيفاً من اعلى بصغار بيض

ويعمزج معها قليلا من الماء وترش بالزبدة أو المسلى رشا خفيفا من أعلى وتدخل في فرن متوسط الحرارة حتى يتم نضجها مدة ١٥ أو ٢٠ دقيقة وبعد ذلك تخرجها من الفرن وتقلبها على الترايزة وتقطع منها قطعاً مربعة متوسطة أو سامبو كسه مثل البقلاوة وترص في صحن مفروداً بداخله ورق دانتلا ويقدم في الحال وهو ساخن

Tabsa beurek bel gibna

تابسا بوريك بالجبنه

وهي كالسابق ذكرها تماما الا انها « تحشى » بدل اللحم بالجبنه البيضاء بدون ملح ومجففة جيداً من الماء وممزوج معها قليلا من صفار البيض ومقدونس مفروم فرما خفيفا وتسويتها كالسابق

Gaveiz beurek bel gibna

جافيز بوريك بالجبنه

هو ان تفرد عجينة التهوية كما هي موضحة في نمرة ٨٧ وبعد ان تفرد فردا رفيعا مثل ورقة السيجارة باتساع ٨٠ او ١٠٠ سم ترش رشا خفيفا بالمسلى وتقطع بالطول بعرض ٤ سم وتضع فوق كل حرف من قطع العجين قطعه من الجبنه البيضاء الطازجه بقدر المشمشه ومعمصورة جيداً من الماء وممزوج معها قليلا من صفار البيض ومقدونس مفروم فرما رفيعا وتلف العجينة حول الجبنه بالطول حتى تصير مثل الليمونة البلدى الصغيرة وهكذا حتى يتم العدد المطلوب وتغطسها في مسلى سائح ثم ترص على صينية وعند الطلب تحضر حلة بداخلها مسلى وتوضع على النار حتى يسخن جيدا ثم تحضر بداخله العجينة بسرعة مع استمرار التقليب حتي يصير لونه أصفرا مستكوايا وترفعه بالمقصوصه على مصفاة لاجل أن يصفي جيدا من المسلى ويسوى باقى العجين بهذه الطريقة وبعد ذلك يغرف في صحن مفرودا بداخله ورق دانتله أو فوطه صغيره ويقدم في الحال وهو ساخن

Gaveiz beurek bel lahm

جافيز بوريك باللحم

وهو كالسابق ذكره تماما إلا أنه « يحشى » بالقيمة الموضحة في نمرة ٦٤ بدلا من الجبنه وطريقة التسوية والتقديم واحدة .

Higazy beurek

حجازى بوريك

وهو أن تجهز مقداراً من الجبنه البيضاء الطازجة بدون ملح وبقدرها دقيق ويعجن معها على

ترايزه حتى تصير مثل عجينة المديّة وتغطى بشاشة مبللة بالماء ومعصورة جيّدا ثم ترش الترايزة بالدقيق وتفرد العجينة بالمردانة حتى يصير سمكها نصف سم وتقطع بقطاعة مستديرة وتحمر بالمسلي ثمس فنجان بورياك وبعد ذلك تصفى على مصفاة وتفرد فى صحن مفرودا بداخله ورقة دانتله أو فوطه وتقدم فى الحال

Samboksa

سامبو كسه

هو أن تحضر مقدار نصف اقة دقيق وينخل بالمنخل على ترايزة ويفتح من الوسط بشكل فسقيه ويوضع فى الوسط مقدار ٢٥ درهما من الزيت « الطيب » المقدوح ومقدار ٧٥ درهما من الزبدة السائحه وقليل من الملح وتمجن العجينة بالزيت أو المسلي حتى تمتزج ببعضها جيّدا وأخيرا يوضع لها مقدار فنجان أو اثنين من فناجين القهوة مملوءة بالماء أو باللبن وتمزج العجينة ببعضها جيّدا وتغطى على الترايزه وتقطع منها قطعا مثل الليمونه وتفرد بالمردانه وتضع فوق كل قطعه من العجين قطعة من الجبنه البيضاء من وجهه بقليل من النعناع وصفار بيض وتقطع قطعا صغيره نصف دائره وترص على الصينيه وهكذا حتى يتم العدد المطلوب وتدهن من اعلى بصفار بيض ممزوج بقليل من النعناع وتسوى فى فرن متوسط الحرارة وبعد خروجها من الفرن تقدم وقت الطلب .

ملحوظه - يمكن أن يصنع من هذه العجينة « عجينة السامبو كسه » كماك صغير بالسمسم والينسون وخلافه .

Bastilss bel Mokh

بستيلس بالمخ

هو أن تحضر مخا بقرىّا وينظف تنظيفاً جيّداً ويسلق بالماء مع الليمون أو الخل ثم يرفع من الماء ويقطع قطعا صغيره متساويه وينطق بالزبدة ويضاف له قليلا من الملح والفلفل وقليل من جوز الطيب ويخفق بالشوكه حتى يمتزج ببعضه جيّداً ثم تجهز عجينة السامبو كسه السابق شرحها وتقطع قطعاً متساويه صغيره مثل الليمونه وتفرد بالمردانة مستديرة وتشنى أحرفها باليد حتى تصير مثل فنجان القهوة البلدي الذى يقال له بيشة ويوضع داخله ملعقة من المخ ويغطي بقطعة صغيرة من العجين ويضغط عليها بالاصبع من أعلى الدوائر حتى يصير محل ضغط الاصبع بارزا ويرص على الصينيه ويدهن بصفار بيض من أعلى ممزوجا بقليل من الماء ويسوي فى فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام نضجه تخرجه وتقدمه وقت الطلب وهو دافئ .

سنيجارة بوريك بالجينة

Sigara beurek bel gebna

هو ان تحضر عجينة التهوية كما هي موضحة في نمرة ٦٧ وتفرد فردا رفيعا مثل ورقة السنيجارة كالوضع سابقا ويرش عليها مسلي او زبدة سائحة وتقطع العجين بطول عرض ١٠ سم ثم تحضر مقداراً من الجينة البيضاء بملح خفيف جداً وتعصر جيداً في شاشة حتي تخلو من الماء وتضمها في اناء ويمزج معها قليلاً من المقدونس المفروم مع صفار بيضتان على مقدار ربع أوقه جينه وتضع على طرف العجين قطع من الجينه مستطيلة مثل السنيجارة وتلف العجينة من جهة الجينة وتغفل عليها بطرفها من الجانبين وتلف مقدار ٦ لفات حتي تصير مثل الاصبع وبعد ذلك تغطس في مسلي سائح وتوضع في صينييه الواحد بعد الاخرى وعند الطلب تضع في حله او طاسه مقداراً من المسلي كثيرا وبعد ان يسخن جيداً على النار يحمر داخله العجين مع استمرار التقليب حتي يصير لونه اصفرامستكوباً ثم تضعه على مصفاه لاجل ان يصفى جيداً من المسلي ويفرف في صحن داخله ورقة دانتله او فوطه صغيره ويقدم في الحال

سنيجاره بوريك باللحم

Sigara beurek bel lahm

وهي كالسابق ذكرها الا انها يوضع بدلا من الجينة قيمه الموضحة في نمرة ٦٤

سوبريك

Subeurek

هو ان تجمز عجينة السوبريك الموضحة في نمرة ٨٧ وبعد ان تفرد تحضر حلة وتضع داخلها مقداراً من الماء ويضبط ملحها وتوضع على النار وبعد ان تغلي تضع داخلها قطعة العجين المفروده وتقلب بالمقصوصة مدة دقيقه ثم ترفعها بالمقصوصة وتضعها في حلة اخرى بها ماء بارد حتي تبرد ثم تفرد على مصفاه وتجففها بشاشه ثم تحضر صينييه داخلها مقداراً من المسلي باردا وتفرد قطعة العجين داخل الصينييه وترش رشا خفيفا بالمسلي او الزبده السائحه وهكذا حتي يتم ٤ قطع ثم تحضر مقداراً من الجينه البيضاء معصورة عصر جيداً من الماء وممزوجة بقليل من صفار البيض وقليل من المقدونس المفروم وتفرد في وسط الصينييه فوق العجين ويفرد فوقها ٦ قطع أخرى مثل الاولى وترش دائها بالمسلي بين الواحدة والاخرى وعندما يتم العدد ٨ قطع تقطع أطراف العجين الزائده من الصينييه بالسكينه ثم تشعل مقداراً من الفحم البلدي وتضعه على جانب الوابور وتوضع فوقه الصينييه وعندما يحمر الوجه

الاسفل تقلب على غطاء حله وترد على الوجه الآخر وبعد أن تدخلها الفرن مقطاه مدة ١٠ دقائق ثم تخرجها من الفرن وتميل الصينية وتصفي منها المسلي جيداً وتقلب على الترايزه وتقطع قطعاً متساوية وترص في الصحن وتقدم في الحال

Subeurek bel lahm

سوبريك باللحم

وهو كالسابق ذكره تماماً إلا أنه يوضع بدلاً من الجبنة (قيمه) الموضحة في نمرة ٦٤

Sultan beurek

سلطان بوريك

هو أن تجهز عجينة الشرش كما هي موضحة في نمرة ٨٨ وبعد أن تفرد قطعه ترش بالمسلي رشاً خفيفاً وتطبق مربعة مثل البؤجه ثم يضغط عليها بالمردانة في الوسط ويوضع محل الضغط مقداراً من الجبنة البيضاء ممزوجة بصغار بيض وقليل من المقدونس وتطبق عليها العجينة حتى تصير مثل السامبو كسه وترص في صينية مدهونة بالمسلي وهكذا يصنع غيرها كالاولى حتى يتم العدد المطلوب وترش بالمسلي رشاً خفيفاً وتسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد تمام نضجها تخرجها من الفرن وتميل الصينية لاجل أن يصفي منها المسلي جيداً وتعرف في صحن بداخله ورقة داتله وتقدم في الحال

Sharks beurek

شركس بوريك

هو أن تجهز عجينة شركس بوريك كما هي موضحة في نمرة ٨٨ وتفرد بالنشابه فرداً رفيعاً مثل عجينة تانار بوريك ثم تحضر مقداراً من الجبنة البيضاء معصوره جيداً من الماء ويمزج معها قليلاً من النعناع ثم تضع على أطراف العجينة قطعاً من الجبنة مثل الجوزة وتطبق على العجين وتضغط على أطراف الجبنة بالأصابع لاجل أن يتماسك العجين ببعضه حول الجبنة ثم تقطع العجينة بقاطعه (التكرلك) حول الجبنة مثل نصف الدائرة وهكذا حتى يتم العدد المطلوب ثم تحضر حله وتضع بداخلها ماء وتوضع على النار وبعد أن يغلى بالماء يضبط ملحه وبعد ذلك تسلق بداخله العجين المملوء بالجبنة مدة خمس دقائق ثم يصفي على مصفاه وتضع في الحله مقداراً من الزبدة السائحة وبعد أن تسخن جيداً على النار تضع بداخلها العجين المسوى وتطبق مرتين أو ثلاث ويعرف في صحن غويط مرصوص الواحد بعد الآخر ويغلى ويقدم في الحال

طلش بوريك

Talash beurek

هو أن تحضر مقدار ربع اقة من اللحم الضأن او البتلو خالية من العظم والجلد وتقطع قطعاً صغيرة وتوضع في حله وتضع عليها مقدار ٥٠ درهما من البصل مقطع ترسا رقيقا ومقدار أوقيتين من المسلى وملاحا وقلقل وورقة لاورو وقليل من جوز الطيب ويفطى وتسوى مكوره على نار هادئة حتي يتم نضجها وترسى على المسلى ثم يصفى المسلى وبعد ذلك تجهز عجينة التهوية وتفردها على الترايزه وتقطع بالطول بعرض ٥ سنتيمترا وتضع ملعقة من اللحم على طرف العجين او تطبق العجينة من اولها ، اخرها مثل الحجاب وهكذا يصنع غيرها حتي يتم العدد المطلوب ويرص في صينية مدهونة بالمسلى وترش من اعلى بقليل من المسلى ايضا ويسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام نضجه تخرج من الفرن وتصفى منه المسلى ويعرف في الصحن ويقدم في الحال

فنجان بوريك

Fingau beurek

هو مثل بوف بوريك باللحم إلا انه يعرف في صحن بداخله ورقة دائله او فوطه صغيره ويقدم في الحال

ميديه بوريك

Midia benrek

هو أن تجهز عجينة الميديه كما هي موضحة في نمره ٩٠ وتقطع قطعاً صغيره وتفود بالمردانة على الترايزه مدهونة بالزيت دهنا خفيفا بأوسع ١٠ سم وسمك ٣ سم ويوضع في الوسطه قطع من الجبنه البيضاء مصوره من الماء ويمزج معها قليلا من صفار البيض والمقدونس المفروم وتضع قطعة جبنه بقدر الجوزه وتطبق عليها العجين وتثنى اطراف العجينة من الدائر حتي تصير نصف دائره ويرص على صينية مدهونة زبدة حتي يتم العدد المطلوب ثم ترص عليه جبنه ايضا وتدهن من اعلى بصغار ض وترش رشا خفيفا وتسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام نضجه تمل الصينية لاجل ان يصفى منها المسلى وتعرف في صحن بداخله ورقة دائله أو فوطه صغيره ويقدم في الحال

شركس بوريك

Sharkas beurek

هو أن تجهز عجينة شركس بوريك كما هي موضحة في نمره ٨٨ وتفرد بالنشابه فردا رقيقا مثل عجينة تاتار بوريك ثم تحضر مقدار من الجبنه البيضاء مصورة جيدا من الماء وتمزج معها قليلا من الزعناع ثم

تضع على اطراف العجينة قطما من الجبنة مثل الجوزة وتطبق عليها العجين وتضغط على حرف الجبنة بالاصابع لاجل ان يتماسك العجين ببعضه من حول الجبنة ثم تقطع العجينة بقطاعه (بالتكرار) حول الجبنة مثل نصف دائرة وهكذا حتى يتم العدد المطلوب ثم تحضر حلة على النار وبداخلها مقدار من الماء وبعد أن تغلي يضبط ملاحها وتسلق بداخلها العجين المملوء بالجبنة مقدار ٥ دقائق ثم تصفية على مصفاة وتضع في الحلة مقداراً من الزبدة السائحة وبعد أن تسخن على النار جيداً تضع بداخلها العجين المسوى وتطبق مرتين أو ثلاث وتعرف في صحن غويط مرصوفة الواحدة بعد الاخرى ويقدم في الحال

Midia beurek bel gibna

مديه بوريك بالجبنة

هو أن تجهز عجينة المديه بوريك كما هي موضحة في نمرة ٩٠ وتقطعها قطعاً صغيرة متوسطة وتفرّد كل قطعة بالمردانه على تراييزة مدهونة بالزيت دهناً خفيفاً بعرض ١٢ أو ١٣ سنتيمتراً ثم تجهز جبنة بيضاء معصوره جيداً من الماء وتمزج معها قليلاً من المقدونس وتضع قطع الجبنة مثل الجزر في وسط العجينة وتثنى احرف العجينة فوق الجبنة وتجعل الحرف الاسفل الى الاعلى حتى تصير نصف يضاوى وترص على الصينية وتوضع على حرف الطبق الاسفل وهكذا حتى يتم العدد المطلوب وتدهن العجينة من أعلى بصغار بيض ممزوجاً بقليل من الماء وترش بالمسلى وتضع الصينية على ظهر الفرن وعند ما تسخن جيداً تدخلها في فرن متوسط الحرارة حتى يتم نضجها وبعد خروجها من الفرن تميل الصينية على الجنب لاجل أن يصفى منها المسلى جيداً ويعرف العجين في صحن مفرودا بداخله ورق دانتله أو فوطه صغيرة ويقدم في الحال

Midia beurek bel lahm

مديه بوريك باللحم

وهي كالسابق ذكرها تماماً الا أنها تحشى بالقيمة بدلا من الجبنة الموضحة في نمرة ٩٤

Lahm Ala eash

لحم على عيش على الطريقة الشامية

هو أن تحضر مقدار اقة دقيق وتنخلها بالمنخل وتفتحها من الوسط وتضيف لها نصف رطل مسلى مقدوح ويقلب ثم تضيف لها ايضاً قليلاً من الملح ومقدار ١٠ دراهم من خميره البيره وتعجنها بالماء حتى تكون عجينة متوسطة لاياسة ولاينة وتتركها حتى تخمر ثم تجهز مقدار رطل ونصف من اللحم الضأن مفروم وتمزج معه سلطانيه ابن مخمر ومقدار ملعقتان من المقدونس المفروم فرماً ناعماً ومقدار ثلاث ملاعق بصل مفروم فرماً ناعماً ومقدار أربع ملاعق كسبره مدقوقة دقاً ناعماً ومقدار نصف

كوبه من الخل وقليل من الملح والفلفل ومقدار ثلاث ملاعق مسلي ويمزج الجميع ببعضها جيداً ويضبط ملحها جيداً ثم تفرد العجينة على التراييزة بعد أن تخمر بسمك نصف سنتيمتراً تقريباً ثم تقطع بقطاعه (بالتكرار) مستديرة بوسع ٨ سم تقريباً ثم تخضر صينية فرن وتدهن بالمسلي وترص بداخلها قطع السجين وتضع فوق كل قطعه مقدار ملعقتان من شوربة الفارسه الموضحة في أنواع الشوربة وتمسطر بالتساوي وترش فوقها من أعلى بقليل من المسلي ويسوى في فرن متوسط الحرارة حتى يصير لونه اصفرامستكوايا وعند خروجه من الفرن تطبق كل قطعتين على بعضهما ويرص في الصحن ويقدم في الحال وهو ساخن ويخدم معه لبن مخمر

Khobez bel Sabanekh

عيش بالسبانخ

هو أن تجهز مقدار نصف رطل لحم مفروم من الضأن أو البتلو ثم تخضر كساروله وتخمر بداخلها مقدار بصلتان مفرومتان فرماناعاً بملعقتان من المسلي وعندما يصفر البصل تمزج معه اللحم المفروم ويلف على النار مدة خمس دقائق بمقدار نصف أقة سبانخ ورق مقطف مفروم بالسكينة جيداً ونياً ويضاف له ملحاً وفلفلًا وفصان من الثوم مفرومان فرماناعاً وعصير نصف ليمونه وتلف الجميع حتى تجف ماؤها وترسى على المسلي ثم ترفعها بعيداً عن النار ثم تخضر العجينة كالسابق وتفرد بالنشابة بسمك ربع سم وتقطع قطعاً مربعة متساوية ١٠ في ١٠ وتضع فوق كل قطعة ملعقة من السبانخ المسواه مع اللحم ثم تطبق أطراف العجينة الأربعة حتى تصير مربعة مثل (البؤجة) وتضغط على كل حرفين ممماً بالأصبع ويدهن بصغار بيض من أعلى ممزوجاً بقليل من الماء ويرص في صينية مدهونة بمسلي ويسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد نضجه تخرجه من الفرن ويعرف في صحن ويقدم في الحال

Koskocy

كسكسي

هو أن تخضر مقدار أقة دقيق وتنخلها من المنخل على التراييزة ثم تخضر اناء به ماء بارداً ويضبط مائه ويرش على الدقيق ويبس على اليدين ويرش بالماء رشاخفيفاً مع استمرار البس باليدين حتى يصير محرز مثل الارز ثم تخضر غربال وتضع فوقه العجينة المبسووسه ويفرك باليد حتى يتساقط جميع العجين من الغربال وبعد ذلك تخضر منخل آخر وتنخل منه أيضاً الكسكسي مرة أخرى لاجل أن يتساقط منه الناعم والخشن الذي فوق المنخل يفرد على فوطه ثم يبس الناعم أيضاً بالماء كالأول وتفركه من الغربال وتنخله ثانياً من المنخل والخشن الذي فوق المنخل يفرد ايضاً على فوطه وهكذا حتى ينتهي

جميعه ويكون كله مساء واحد ثم تحضر حلة على النار ويوضع بداخلها مقدار ربعها من الماء أو البهريز ويوضع لها قليلاً من الملح ويجب أن تكون الحلة مبيضة وتكون ذات حرف عالي ويوضع بداخلها صحن قهوة صغير أو أي قطعة من الصيني ثم تحضر مصفاة مبيضة وتضعها فوق الحلة وتلحم دوائرها بالعجين وبعد أن تغلي تضع الكسكسي في شاشة وبعد ذلك يوضع داخل المصفاة ثم تتركها حتى يسوي الكسكسي على البخار مدة ٢٠ دقيقة ثم ترفع الكسكسي من الشاشة وتفكه من بعضه بالمقصوصة جيداً ويرش بمقدار كوبتان من اللبن أو البهريز ويرد ثانياً بالشاشة على النار كالسابق ويظل مقدار ٢٠ دقيقة ثم ترفعه وتفرده في صينية مبيضة وتبسه بمقدار ربع أقه زبدة أو مسلي مقدوح وهكذا كيفية تسويته ويستخدم منه حسب الطلب

ملحوظة : - فائدة وضع قطعة الصيني مدة وجود الماء لاجل أن يكون لها صوت في الحلة وهذه علامة على أن الماء موجود وإذا لم يكن لها هذا الصوت تزداد بالماء وهكذا حتى ينتهي

Koskocy bel yakhny

كسكسي باليخني

هو أن تحضر مقدار نصف أقة لحم ضأن ويقطع قطعاً صغيرة متساوية ثم تحضر مقدار ربع أقة بصل وتقطع ترسار فيعا بطول البصلة وتحمرها بالمسلي حتى يصير لونها أصفرًا مستكواً ثم تصفيها بالمصفاة وترد المسلي ثانياً في الحلة وتحمر اللحم شمس على ناز حامية ثم تصفي المسلي من اللحم وتترك منه ملعقتان مع اللحم ويضاف له كبشتان من صلصة الطماطم وقليل من الملح والفلفل وقليل من البهارات وتغلي على النار مدة ١٠ دقائق وتضيف لها البصل المحمر مع كبشه بهريز أو ماء ثم تغطي وتسوي على نار هادئة على ظهر الفرن وبعد اتمام نضجه ويرسي على قليل من الصلصة يغرف في صحن غويط ويغطي ويغرف الكسكسي في صحن آخر ويقدم في الحال .

Koskocy Israeely

كسكسي على الطريقة الاسرائيلية

هو أن تحضر مقدار نصف أقة لحم بقري من المروحة ويقطع قطعاً متساوية مثل المشمشة وتحضر أيضاً مقدار أقة ونصف من الخضروات مكونة من قرع كوسة صغيرة وجزر وكرفس ابيض وتنظف وتنظف جيداً وتقطع قطعاً صغيرة مثل فصوص الثوم ثم تحضر مقداراً من الزيت أو الزبدة في طاسة

وتحمر بداخلها اللحم على نار حامية بسرعة وترفعها من الطاسة وتضعها في حله أو كسارولة ثم تحمر الخضار في الزيت أو الزبدة نصف تحمير وتصفيه بالمصفاة ثم تضع الحلة التي بداخلها اللحم على النار مع قليلا من الزيت أو الزبدة ثم تضيف لها كبشتان من صلصة الطماطم وتضيف لها أيضا ملحاً وفلفلًا وورق لاورو . وقليل من البهارات ثم تلف على النار قليلا مع بعضها وتضع لها مقدار كبشتان أو ثلاث من الماء وربع أقة كفتة رأس عصفور محمرة بالزيت أو الزبدة وتتركها تغلي حتى تصير نصف تسوية ثم تضيف لها الخضروات المحمرة وتغطي ويكمل تسويتها مع بعضها على نار هادئة ثم تحضر مقدار ثمانى بيضات مسلوقة وتكسرها وتحمرها في الزيت أو الزبدة ثم تحضر مقدار ربع أقة جبنة بيضاء اسرايلى وتقطع قطعاً متساوية مستطيلة بسمك ١ سم تقريبا ثم تلف في الدقيق وتحمر في الزيت على نار حامية بسرعة ثم تضعها على مصفاة لاجل تصفية الزيت وتحضر الكسكسى ويعرف في صحن غويط ويرص فوقه من الدوائر بيضة وقطعة جبنة بيضاء حتى يتم دائر الصحن ثم تغرف اللحم المسوى مع الخضروات في صحن آخر غويط ويقدم في الحال وهو ساخن

أنواع اللحوم

أوزى بالخالطة

Ouzy bel khalta

هو أن تحضر أوزى صغير مقدار ٦ أقات وتنظفه تنظيفاً جيداً ويغسل من جهة الصدر من الجانبين الى نهاية السفله لغايه الفخذين ويغسل أيضا من المراوح وبعد أن يغسل من العظم ماعدا الفخذين يملح من الداخل بالملح والفلفل وجوز الطيب ويكون الملح مدقوقا مع قليلا من الحبهان المسحوق ثم تجهز خلطة اسلاهبولى كالموضحة في نمرة ٦٣ وتسوي نصف تسويه ويملا بها الاوزى ويخيط عليه ويوضع في صينية ويضاف له ملحاً وفلفلًا وورقة لاورو مع مقدار رطل من المسلى مقدوح وجزرتان صحيحتان مقشرتان ومثلهما بصلتان أيضا وقطع من رأس الكرفس الابيض وقطعة قرفة خشب صغيره وتدخله في فرن متوسط الحرارة حتى يتم نضجه ويرش عليه دائما أثناء التسويه من محل التسوية ويعرز بالسيخ مرة أو اثنين وعند ما يتحمر يغطى الى نهاية اتمام نضجه ويجب ان يكون طريا وبعد اتمام تسويته تخرجه من الفرن وترفعه من الصينية التي هو بداخلها وتضعه في اناء آخر ويفك منه الدوبارة ثم تضع محل التسوية

على النار حتى يرسى على المسلى ثم تصفى منه المسلى ويضاف له كبشتان من البهارين والماء وتتركه يغلى مدة ٥ دقائق ويقلب بالمقصوصة ثم يصفى بالشنواز في كساروله صغيرة وتضبط ملحجه جيداً ثم تحضر صحناً مستطيلاً مخصصاً للاوزى وتضع الاوزى بداخله نائماً على بطنه ويقطع الاوزى بالسكينه من أعلى الى أسفل بسمك واحد سنتيمتراً الى ابتداء الفخذين ويشق أيضاً من أعلى بالطول ويرش بقليل من الصلصة ويقدم في الحال وباقي الصلصة في الصلصيرا ثم تخرج من رأس الاوزى المخ واللسان ويوضع المخ محله ثانياً واللسان يرص فوق الرأس وتضعها امام الاوزى وتحتها قلب خص او ورق مقدونس

Ouzy Showerma

اوزى شويرمة

هو ان تحضر اوزى صغير مقدار ٦ اقات وينظف تنظيفاً جيداً ويجفف بالقوطه وملحجه بالملح المدقوق معه حبهان وقليل من الفلفل ويدعك به الاوزى من الداخل والخارج ثم تجهز السيخ المخصص للاوزى وتغرز من الدبر الى الرأس وتربط الفخذين ببعضهما في السيخ ويربط ايضاً من الامام مع الرأس ثم يركب الاوزى في السيخ علي رجلين من الحديد المخصصة لتركيب الاوزى وتضع حوله فحم بلدي من الجانبين ويلف السيخ واحدة واحدة ويرش دائماً اثناء التسويه بالزبد او المسلى ممزوجة بقليل من الماء حتى يورد من جميعه ثم يرفع من السيخ ويوضع في الصحن المخصص للاوزى ويقطع من الظهر قطعاً متساوية وترد ثانياً محلها ومن الفخذة ايضاً تقطع وترد محلها وتكسر الرأس وتخرج منها المخ واللسان ويرد المخ محله ثانياً واللسان يقطع ويرص من أعلى الرأس وحوله مقدار من الكرانشون او ورق خص ويقدم في الحال

Ouzy Dandorma

اوزى داندورمه

هو ان تحضر اوزى مقدار ٦ أو ٧ اقات وتنظفه تنظيفاً جيداً ويخلى منه نصف عظم الدوش وتظل الكوستليتة مع لحم الصدر ويخلى ايضاً من المراوح ويظل عظم الدوش ثم يضاف له قليلاً من الملح والفلفل وياف داخل ورق اجلاسيه او شاشة ثم تحضر حلة كبيرة وتضع بأرضيتها ١٢ زوجاً من الكوارع الضأن وتوضع علي النار مع مقدار أربعة لترات ماء او خمسة وعندما تغلي تنظف منها الرغوة تنظيفاً جيداً ويضاف لها خزمة خضار شوربه وفصان من الحبهان وفص مستكة ويوضع لها الاوزى ويضبط ملحجه ويعطى ويسوي علي نار هادئة وبعد اتمام تسويته ترفعه عن النار حتي يبرد في محل التسوية ثم ترفع منها الاوزى بعد ان يبرد في اناء آخر ويوضع في الشلاجة وتصفى البهارين

وتكرر مثل ماهي موضحة في نمرة ٣ ثم تفك الاوزي من الشاشة وتقلبه على بطنه في صحن مستطيل مخصص للاوزي وتخلع منه الفتو من أعلى ظهر الاوزي بالطول ويقطع قطعا مستديرة ويرص محلة ثانياً وكذلك من جهة المراوح يقطع ترش وهي محلها وتخلع بسمانة الفخذه وتقطعها قطعا مستديرة بسمك متوسط وترد محلها ثانياً ثم تضع الدندورمه على الثلج مع استمرار التقلبات حتى يقرب يربط أي (يها) وتكسي بها الاوزي من أعلى ومن الجوانب ثم يرسم من ظهر الاوزي بالطول قطع من الكر نشون أي الخيار الاخضر والجزر المسوى مقطعه قطعاً مثل السامبو كسه ويكسي مرة ثانية بالدندورمه وتنظف أحرف الصحن جيداً بالفوطه وتضعه في الشلاجة وتضع باقي الدندورمه فوق الثلج وعند الطلب تقطع من الدندورمه قطعاً مثل الاحجيه أو الهلالات ويرص حول الاوزي ويقدم والرأس تشق على اثنتين أي ترفع من الفك الاسفل وترفع منها اللسان ويقطع ترش بالطول بعد أن ينظف جيداً ويرص فوق النصف الاعلى من الرأس واللسان ويكسي بالدندورمه ويوضع أمام الاوزي

ouzy Mahshy

اوزي محشي

هو ان تحضر اوزيا صغيراً وتنظفه تنظيفاً جيداً ويخلي من العظم لنهاية الفخذين ويضاف له ملحاً وفلفلًا وجوز الطيب ثم تحضر مقدار ٤ اقات من اللحم البتلو من السمانة أو الدوش بعد اخلائها من العظم والجلد وتفرم بالماكينة ويضاف لها ملحاً وفلفلًا ومقدار ٦ بيضات ثم تضع كساروله على النار بداخلها مقدار ربع لتر من الماء ومقدار ١٢ درهماً من المسلى أو الزبدة وعندما تغلي يضاف لها مقدار ٥٠ درهماً من الدقيق وتلف بالمعلقة الخشب حتى تصير مثل العجينة اليابسه ثم ترفعها عن النار وتتركها حتى تبرد وتمزجها مع اللحم وتفرمها مرة ثانية بالماكينة وتمزج معها مقدار ٥٠ درهماً من الفستق ومقدار ٥٠ درهماً من اللسان الاحمر مقطعه مثل زهر الطاولة ومقدار ربع اقة من اليه مقطعه ايضاً مثل زهر الطاولة ومسلوقة غلوه واحدة وتمزج جيداً ببعضها وتملأ بها الاوزي ويلف بشاشة ويربط من الطرفين ويحزم من الوسط بالدوبارة قيمة لفتين أو ثلاث ثم تضعه في حلة وتضع عليه مقدار لترين من بهاريز الدندورمه ويضبط ملحاً ويوضع له حزمه خضار شوربه ويغطي ويسوى على نار هادئة وعند اتمام نضجه تتركه يبرد قليلاً في محل التسوية ثم ترفعه من محل التسوية وتتمك منه الشاشه وتغسل وتعصر عصراً جيداً ويلف بها الاوزي ثانياً بشده ويربط من الطرفين ويتقل عليه ثقلاً خفيفاً حتى

يبرد وبعدها يبرد جيدا في الشلاجة يفك من الشاشة ويتساوي من الجوانب بالسكينة ويترك مقدار
قيراطين ويقطع من الرقبة الى ابتداء الفخذين بميل وترفع حتي تصير مثل السرج ويقطع ترش بسمك
نصف سنتيمتر ويرص من الفخذين الى الامام بالتدريج والزائد يرص من الجوانب وينظف عظم
الفخذين ويلبس في كل سيخ نصف ليمونة منقوشة وقطعه من الجزر منقوشة ايضا وقطعة من الخيار
الاخضر المخال ويامع بالدندورمة ويرسم من الدوائر بالصحن ترش من الليمون وكرنشون اخضر
وجزر ويوضع في الشلاجة لوقت الطلب

Ouzy bel salata

اوزى بالصلاتة

هو أن تحضر اوزي مقدار ٦ أقات او ٧ وينظف تنظيفا جيدا ويخلى من الصدر اي الدوش
مقدار نصف الضلوع ثم تقص الضلوع وتخلى ايضا المروحتان بدون أن تفصلها وتلمح بالملح والفلفل
وقليل من البهارات وتوضع في صينية بعد أن ترفع الاربع زنود ثم تضع له مقدار رطل من المسلى
مقدوح وتدخله في فرن متوسط الحرارة وتضيف له بصلتان صجيجتان مقشورتان وجزرتان مقشورتان
وورقتان من اللاورو وفصان من الحبهان وقطعه كرفس ويرش عليه دائما أثناء التسوية من محل التسوية
حتى يتم تسويته وبعد اتمام نضجه تخرجه من الفرن وترفعه في اناء آخر وتقطيه بورقه اجلاسيه
ثم يصفى المسلى من محل التسوية وتصفى الصلصة محل التسوية من الشنوارى كساروله أو حلة صغيرة
وتوضع على النار حتى ترسي وتغرى ثم ترفعها بعيدا عن النار وتجهز نصف افة بطاطس مسواة مقشورة
وبعد ان تسوي تقشر وتقطع قطعاً مربعاً مثل زهر الطاولة ثم تحضر سلطانية وتضع بداخلها منلعتان من
المستاردة الفرنساوي وثلاث ملاعق زيت ومثلها خل وتنفق الجميع بالسلك أو بالملقة ويضبط ملحها جيدا
ثم تمزج ببعضها البطاطس ويمزج معها ملعقة مقدونس مفروم ثم تجهز ايضا نصف افة فاصوليا خضراء مقطعة
قطعا سامبو كسة ومسلوقة ونصف افة طماطم مقشورة وخالية من البذور ومقطعة قطعاً مستديرة ونصف افة
قرع كوسه نوار مقشورة ومسلوقة وتقطع قطعاً متوسطة ونصف افة بنجر مسلوقة ومقطعة قطعاً صغيرة مثل
زهر الطاولة وتضع كل واحدة منها في اناء ويضاف لها خل وزيت ومستاردة مثل المقدونس ثم تحضر الاوزى
المسوى وتضعه في صحن مستطيل مقلوب على بطنه ويخلع منه الفلتو من ظهر الاوزي بالطول بالسكينة
ويقطع قطعاً متوسطة ويرد محله ثانياً وتكسى المروحتين اي الكتفين ويرد محلهما ثانياً وتخلع سمانة
المخذة وتقطع قطعاً متوسطة وترد محلهما ثانياً وتامع الاوزى بالصلصة المستخرجة منه ورأس

الاوزي ويخرج منها اللسان وكذلك المنخ ويقطع ويرد محله ويقطع اللسان ترش بالطول ويرص من اعلي الراس وتضع في طرف الصحن امام الاوزي وترص السلطات بشكل اهرامات صغيرة حول الاوزي من الجانبين ويوضع مقدار حزمة كرنشون أو قلب خص بين الفخذين وتنظف دوائر الصحن تنظيفا جيدا بالفوطة ويقدم وقت الطلب

Ouzy Makhly fel forn

اوزي مخلي في الفرن

هو ان تحضر اوزي مقدار ٦ او ٧ اقات وتنظفه تنظيفا جيدا وتخليه من جهة الصدر أي الدوش ويرفع منه عظم الدوش من الكوستليتة الى نهاية بيت السكلاوي ويخلى ايضا من المراح ويملح بالملح والفلفل من الداخل مع قليلا من البهارات ويطبق على بعضه من محل الاخلاء ويوضع في صينييه ويضاف له ملح وفلفل ورقة لاورو وفصان من الحبهان وبصلتان مقشورتان وجزرتان وقطعة كرفس ويوضع له مقدار رطل من المسلى مقدوح ويسوى في فرن متوسط الحرارة ويرش عليه دائما اثناء التسوية من كل تسويته وبعد اتمام نضجه تخرجه من الفرن وترفعه في اناء آخر وتصفي المسلى من محل التسوية وتصفي الصلصة ايضا من محل التسوية بالشنوار ويضبط ملحها ثم تحضر صحن مستطيل وتضع بداخله الاوزي مقلوب على بطنه ويقطع من أعلى الظهر بسماك ١ سم وكذلك سمانة الفخذة تقطع وترص محلها والرأس يخلع منها اللسان ويخرج منها المنخ ايضا وتنظفه وترده محله ويقطع اللسان ترش بالطول ويرص من أعلى الرأس وتوضع امام الاوزي على طرف الصحن ويوضع بين الفخذين من اسفل مقدار من ورق المقدونس او قلب خص ويرش عليه قليلا من الصلصة في محل التسوية وباقي الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال وهو ساخن

Fakhza daan be abo farwa

فخذة ضأن بأبو فروه

هو أن تسوي الفخذة كالتقدم ذكرها وبعد اتمام نضجها تعرف حولها مقدار من أبو فروه مسوى مكمورا بالبهارين كما هو موضح في نواع الخضروات

Fakhza daan bel batates

فخذة ضأن بالبطاطس

هو ان تحضر فخذة من الضأن الصغيرة وتنظفها تنظيفا جيدا من الشفت والاختام الحمراء وتكسر منها عظمة العكش وتملحها بالملح والفلفل وتعزز بداخلها مقدار فصان أو ثلاث من الشوم بالسكينة ثم

تضعها في صينية وتضيف لها مقدار ربع رطل من المسلى مقدوح وتدخلها في فرن متوسط الحرارة وترش عليها دائما اثناء التسوي بالمسلى الذي في قاع الصينية حتى يتم نصف تسويتها ثم تجهز مقدار أقة بطاطس وتقشرها وتصلحها بيساوي مثل البيضه وتغليها غلوة واحدة بالماء وتضعها حول الفخذه وترش عليها قليلا من الملح والفلفل وتضيف عليها مقدار ٤ أو ٥ بصلات صغيرة وورقة لاورو ثم تغطي وتسوي في فرن متوسط الحرارة حتى تسوي البطاطس ويتم نضج اللحم ويرش عليها من وقت إلى آخر بالمسلى الذي هو في محل التسوية وبعد اتمام تسويتها تخرجها من الفرن وتقطع الفخذه قطعاً متساوية وترصها في صحن وترص حولها البطاطس وتصفى المسلى في الصينية وتضع بداخلها مقدار كبشة من البهاريز أو الماء وتضعها على النار وبعد ان تغلي يضبط ملحها جيدا وتصفى بالشنوار او بقطعة شاشه وترش فوق اللحم والبطاطس وتقدم في الحال وهي ساخنة.

Fakhza Daan bel Khodar

فخذه ضأن مكورة بالخضروات

هو ان تحضر فخذه من الضأن صغيرة وتنظفها تنظيفاً جيداً وتكسر منها عظم العكش وتضعها في حلة وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وورقة لاورو وبصلتان مقشورتان وفصان من الثوم وقطعة كرفس وقطعة جزر وكراث وتضع لها مقدار ربع رطل من المسلى مقدوح وتغطي وتسوي على نار هادئة على ظهر الوابور او في الفرن ويرش عليها دائما اثناء التسوية من محل التسوية حتى يتم تسويتها وتوردأى تحمر من الجانبين ثم تحضر مقدار ربع اقه من البصل القوي رمه وتقشرها وتحمرها بالمسلى بسرعة على نار حامية وتضعها في حلة صغيرة وتضيف لها كبشة من البهاريز او الماء وقليل من الملح والسكر وتغطي وتسوي على نار هادئة ثم تحضر مقدار نصف اقه جزر ويوضب مثل فصوص الثوم ومثلها بطاطس ثم تغلي الجزر اولا بالماء غلوة واحدة ويصفى منه الماء ويوضع في حلة صغيرة ويضاف له قليلا من الزبدة وقليل من الملح والسكر مع كبشتان من البهاريز أو الماء ويغطي ويسوي على نار متوسطة ويرسي على الزبدة وتغلي البطاطس غلوه واحدة بالماء ويصفى منها الماء وتحمر بالزبدة في طاسة أو في صينية في الفرن أو على ظهر الوابور ثم تسلق أيضاً مقدار ربع أقه بازلا طازجة مفصصة وتنطق بالزبدة ثم ترفع الفخذه من محل التسوية وتقطع السمانة وترد محلها ثانياً وتضع الفخذه وسط الصحن وترص حولها البصل والجزر والبطاطس والبازلا كل صنف على حدته بشكل اهرامات صغيرة ثم تصفى المسلى من محل تسوية الفخذه وتضع في الحلة كبشتان من البهاريز أو الماء وتغلي على النار ويضبط ملحها

وتصفي بالشنوار وترش جزءاً منه على الفخذة والباقي في الصلصيرا ويقدم في الحال

Fakhza Daan bel Khalta

فخذة ضأن بالخلاطه

هو أن تحضر فخذة من الضأن وتسويها مكموره كالسابق ذكرها ثم تجهز خلاطه اسلامبولي كالموضحة في نمرة ٦٣ وتعرف في صحن مستطيل وتقطع الفخذة قطعاً متساوية وتضعها فوق الخلاطة ويخدم معها صلصه من محل التسوية في الصلصيرا وتقدم في الحال

Fakhza Daan be Khaltet el Shearia

فخذة ضأن بخلاطة الشعريه

وهي كالسابق ذكرها تماماً وبدلاً من الارز خلط بالشعريه الموضحة في نمرة ٦٣

Fakhza Daan bel Rokak

فخذة ضأن بالرقاق

وهو أن تسوي الفخذة مكمورة كالسابقة وبعد اتمام تسويتها ترفعها في اناء اخر وتصفي المسلي من محل التسوية وتضع على محل التسويه مقدار لتر من البهاريز وتغلي على النار ويضبط ملحها ثم تحضر مقدار ٦ أقات رقاق من عجينة الشرش محمر بالمسلي ثم تحضر صحناً غويطاً مستديراً ومستطيلاً وتضع بداخله مقدار ٣ رقائق وترش عليها مقدار كبشتان من البهاريز وتقطع الفخذة قطعاً متساوية وترصها فوق الرقاق وتغطيها بالثلاث رقائق الاخرى ويرش عليها بالبهاريز ومن أعلى بباقي البهاريز وتدخلها في فرن حام مدة ٥ دقائق ثم تخرجها من الفرن وتضع تحتها صحناً آخر ويقدم في الحال

Fakhza bel Makarona

فخذة بالمكرونه

وهو أن تسوي الفخذة مكموره كالسابقه ويخدم معها مكرونه مقصوصة ويقدم تحتها ايضاً مكرونه مقصوصة كالموضحة في نمرة ٨٤ والصلصة محل التسوية في الصلصيرا

Fakhza Daan Shersh

فخذة ضأن شرش

هو أن تحضر فخذة أوزي صغيرة وتخليها من عظمه الماسورة وتظل متماسكة بعظمة الموزة وتلح من الداخل بالملح والفلفل وتجهزها بالدوبارة وتضعها في حله وتضع لها بصلتان مقشورتان وقطعة جزر وقطعة كرفس وورقة لاورو وفصان من الجبهان وملحاً وفلفلًا ومقدار ربع رطل من المسلي مقدوح وتطفي

وتسوى مكوره على نار هادئة او في الفرن وبعد اتمام تسويتها ترفع في اناء آخر وتفك منها الدوبارة وتقطعها قطعاً مستديره بسمك متوسط وبعد أن تقطع تغرز في وسط القطعة سيخ رفيع من اسيخ الكباب لاجل أن تظل القطع متماسكة ببعضها ثم تجهز عجينة الشرش الموضحة في عمرة ٨٨ وتفرد قطع من العجين فرداً رفيعاً وتلفها حول الفخذ المقطعه وترش بالمسلي رشا خفيفاً جداً ثم تفرد قطعه اخري من العجين وتلف فوق الاولى وكذلك قطعه ثالثة وتضعها في صينية وترش بمسلي خفيف من أعلى وتدخلها في فرن متوسط الحرارة حتي تسوى من جميع الجوانب ويصير لونها اصفرًا مستكاوياً ثم تخرجها من الفرن وترفعها من الصينية بالسكينة وتضعها في صحن مستطيل وتنزع منها السيخ المغروز بداخلها وتخدم معها الصلصة التي محل التسوية في الصلصيرا وتقدم في الحال وهي ساخنة

Fakhza Daan bel Bahariz

فخذ ضأن بالبهاريز

هو أن تحضر فخذ من الضأن صغيرة وتنظفها تنظيفاً جيداً وتضعها في الحلة وتعطيها بالماء وتضعها تغلي على النار غلوة واحدة وترفعها عن النار وتبردها وتغسلها بماء بارد وكذلك الحلة ثم تعطي ثانياً بالماء وتوضع على النار وبعد أن تغلي ترفع منها الرغوة التي تظهر على وجه الماء ثم تضع لها حزمة خضار مكونه من جزر وكرات وكرفس وبصلتان مقشورتان وفصان من الحبان وقليل من الملح وتعطي وتسوي على نار متوسطه ثم تحضر مقداراً من الفاصوليا الخضراء وبعد تنظيفها تسلق نصف تسوية ويكمل تسويتها في قليل من بهاريز اللحم ومقدار ربع أقة جزر مقطعه قطعاً متساويه وتسلق مرتين بالماء ويكمل تسويتها بالبهاريز وكذلك مقدار ربع أقة بطاطس مقطعه قطعاً بيضاويه مثل البيضه ويسوي ايضاً بالبهاريز ومقدار من قرع الكوسة مسواه ايضاً بالبهاريز وبعد اتمام تسويتها تقطع الفخذ وترصها في الصحن وحولها جميع الخضروات كل صنف على حدته وتقدم في الحال وهي ساخنة

Fakhza Daan Shawesh

فخذ ضأن شاويز

هو ان تحضر فخذ من الضأن صغيره وتنظفها تنظيفاً جيداً وتضعها في حله وتعطيها بالماء البارد وتضعها على نار حامية وبعد ان تغلي غلوه واحده ترفعها عن النار وتبردها وتغسلها بماء بارد وكذلك الحلة ثم ترد ثانياً في الحلة وتعطي ايضاً بالماء وتضعها على النار وبعد أن تغلي ترفع منها الرغوه التي تظهر على وجه الماء وتضع لها حزمة خضار مكونه من جزر وكرفس وكرات

وبصلتان مقشورتان وفصان من الجبهان وقليل من الملح واربعة حبات من الفلفل الاسود الصحيح وتغلى وتضعها على نار متوسطة حتى يتم تسويتها ثم ترفعها عن النار وتتركها تبرد محل التسوية وبعد أن تبرد ترفع من محل التسوية وتلف داخل قطعة من الشاش وتضعها في الشلاجه ثم تحضر مقدار ٥ بيضات وتسلق في الماء مدة ١٠ دقائق وبعد ذلك تبرد عليها بالماء البارد وتقشرها ثم تحضر ٥ قطع من الطماطم متوسطة الحجم وتعطسها في ماء مغلي مدة دقيقة ثم تبرد عليها بالماء البارد وتقشرها من القشرة الخارجية الرفيعة وبعد ذلك تشق كل قطعة على اثنين وتغسل من البذور وتوضع في صحن ويضاف لها قليلا من الملح والفلفل وقليل من الخل أو عصير الليمون وقليل من الزيت ثم تحضر ورق من قلب اللاتوجه أو الخس وبعد أن يغسل غسلا جيدا يجفف على فوطة ثم تحضر الفخذة الملفوفة في الشاش وترفع عنها الشاش وتنظف الفخذة من الجوانب بالسكين وتفصل عنها السمانة بالسكين وتقطع قطعاً مستديرة بسمك متوسط وتضع عظم الفخذة في وسط الصحن وترص من فوقها قطع اللحم بالتدريج ثم تفرد ورق اللاتوجه أو الخس حول الفخذة ويقطع البيض كل واحد على نصفين ويرص فوق ورق اللاتوجه قطعة من الطماطم وقطعة من البيض حتى يتم الدائر ويقدم معها صلصة مستاردة الموضحة في نمرة ٥١ وتقدم بارده وقت الطلب

فخذة ضأن بالسلطة

Fakhza daan bel Salata

هو أن تسوى فخذة من الضأن مكشورة وبعد أن تبرد فوق الثلج تنظف من الجوانب بالسكين وترفع منها السمانة بالسكين وتقطع قطعاً مستديرة وتضع العظم في وسط صحن مستطيل وترص فوقها اللحم من أعلى بالتدريج وترص حولها بشكل اهرامات صغيرة كل صنف على حدته أنواع من السلطة الموضحة مع الاوزي السابق شرحه ويوضع في عظمة الفخذة ورده من الورق الاصطناعي وتقدم وقت الطلب .

فخذة دندورمه

Fakhza dandorma

هو أن تحضر فخذة من الضأن صغيرة وتنظفها تنظيفاً جيداً وتضعها في حلة وتغليها وتضعها على النار حتى تغلى غلوه واحدة ثم ترفعها عن النار وتبردها بماء بارد وتغسل الحلة وتغلي بمقدار أربع لترات من بهاريز دندورمه كالموضح في نمرة ٣ وتضيف لها حزمة خضروات وبصلتان وفصان من

الحبهان وقليل من الملح وتغطى وتسوى على نار متوسطة وبعد اتمام تسويتها ترفعها عن النار وتتركها حتى تبرد في محل التسويه وبعد ذلك ترفع من محل التسوية وتلف داخل قطعة من الشاش وتوضع فوق الثلج أو في الثلجة ثم تكرر بهاريز الدندورمة كما هي موضحة في نمرة ٣ ثم تحضر الفخذ وترفع عنها الشاشة وتنظف من الجوانب بالسكينة ثم ترفع منها السمانة بالسكينة وتقطع قطعاً مستديره بسمك متوسط ثم تضع العظم في وسط الصحن وترص قطع اللحم فوقها بالتدريج ثم تبرد الدندورمة فوق الثلج وعندما تقرب من التحمير يكسى اللحم من اعلى مرتين وباقي الدندورمة توضع في اناء فوق الثلج وينظف دوائر الصحن بنوطه نظيفه ويوضع في الثلجة وعند الطلب توضع الدندورمة فوق الترايزه وتقطع منها قطعاً مثل الهلالات أو الأحجية الصغيرة وترص في دائرة الصحن حول الفخذ وتضع ورده من الورد الاصطناعي في عظمة الفخذ وتقدم في الحال

zahr ouzy bel khalta

ظهر اوزي بالخاططة

هو ان تحضر ظهر اوزي أي بيت الكلاوى ابتداء من أول الكوستاميته الى ابتداء الفخذتين بدون أن تقطع نصفين ويرفع منها الكلاوى والدهن أيضا ويقشر من اعلى بقشرة رفيه ويحزم بالدوبارة ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويوضع في صينيّه وتضيف له مقدار ربع رطل من المسلى مقدوح وبصلتان مقشورتان وورقة لاورو وقطعة جزر وقطعة كرفس ويسوى في فرن متوسط الحرارة ويرش عليه دائماً أثناء التسوية من محل التسوية وبعد اتمام تسويته ترفعه في اناء اخر ويصفي المسلى الذي محل التسويه وتضع الصينية على النار وتضيف لها كبشة بهاريز أو ماء وبعد أن تغلى يضبط ملحها وتصفي بالشنوار في اناء اخر ثم تفك الدوبارة المحزم بها ظهر الاوزي وترفع الفتوة الداخلى بالسكينة وكذلك ترفع الفتوة الاخر الذي بأعلى الظهر بالطول ويقطع ويرد محله ثانياً ثم يقطع الفتوة ايضا ويرص من أعلى الظهر ثم تجهز خلطه اسلامبولى الموضحة في نمرة ٦٣ وتعرف في صحن مستطيل ويوضع فوقها من أعلى ظهر الاوزي ويرش من أعلى بقليل من محل التسويه والباقي في الصلصيرا ويقدم في الحال وهو ساخن

zahr ouzy bel Sheareia

ظهر اوزي بخلطة الشعرية

وهو كالسابق تماماً غير أنها تبدل الخلطة الاسلامبولى بخلطه شعريه الموضحة في

zahr ouzy bel Makarona

ظهر اوزي بالمكرونه

هو ان تسوى ظهر الاوزي كما هو موضح بالخلطه وتوضع تحت منه في الصحن مقدار ربع اقه مكرونه مقصوصه كما هي موضحة في نمره ٨٤ وتقدم في الحال

zahr ouzy bel Khodrawat

ظهر اوزي بالخضروات

هو ان تسوى ظهر الاوزي كما هو موضح بالخلطه ويعرف في صحن مستطيل وترص بدائر الصحن حول ظهر الاوزي من الجانبين بشكل اهرامات صغيره مقدار نصف اقه بازلا طازجه مسلوقه بالماء ومنطقه بالزبد و كذلك نصف اقه بطاطس موضبه مثل فصوص الثوم وتغلى غلوه بالماء ثم تصفى منها الماء وتحمّر بالزبد او المسلى في طاسه او في صينيّه في الفرن او على ظهر الواور على نار متوسطه حتى يصير لونها اصفرًا مستكاويا وكذلك مثلها جزر وتغلى غلوه بالماء ثم تصفى منها الماء وتضعها في كسارولة او حله صغير وتضيف لهما مقدار ٢٥ درهما من الزبد و قليل من الملح وملعقة صغيره من السكر ومقدار كبشتان من البهرينز أو الماء وتغطي وتسوي على نار متوسطه حتى يتم تسويتها وترسي على الزبد ومقدار نصف اقه كوسه صغيره بعد أن تقشر وتقطع قطعًا صغيره متساويه وتسلق بالماء والملح وبعد اتمام تسويتها تصفى منها الماء وتنطق سوتيه بالزبد ويرش ظهر الاوزي بقليل من الصلصة المستخرجه من محل التسويه والباقي في الصلصيرا ويقدم في الحال :-

ويمكن تغيير هذه الانواع أي الخضروات على حسب فصول السنة مثل كرفس فاصوليا خضراء لا توجه . بصل صغير . وخيار سوتيه بالزبد وطماطم وسبانخ بوربه

zahr ouzy trika Masria

ظهر اوزي على الطريقة المصريه

هو ان تحضر ظهر اوزي ويسوي كما هو موضح بالخلطه ويعرف في صحن مستطيل ويرص حول ظهره أنواع الضولمة الاتية . طماطم محشية وورق عنب وقلقل أخضر وقرع كوسه كما هي موضحة في انواع الخضروات المحشيه ويرص فوق ظهر الاوزي قليلا من الصلصة المستخرجه من محل تسويته والباقي في الصلصيرا ويقدم في الحال : ويمكن تغيير أنواع الضولمة حسب انواع الخضروات الموجودة .

zahr ouzy Shersh

ظهر اوزي شرش

هو ان تحضر ظهر الاوزي من اول الفخذين الى ابتداء الكوستليتة وينظف تنظيفا جيدا من

الدهن والسكلاوى ويخلى من العظم ويملح بالملح والفلفل من الداخل ثم تحضر مقدار رطابين من اللحم البتلو من الفخذة خالية من العظم والجلد والدهن وتفرمها بالما كينة ويضاف لها مقدار ٣ بيضات وقليل من الملح والفلفل وجوز الطيب مبشور وتمزجها جيداً ببعضها وتفرمها ثانياً بالما كينة وتملأ بها ظهر الاوزي ويلف حول بعضه بالطول ويخيط بالدوبارة ويخزم ايضاً بالدوبارة وتضعها في حلة او كسارولة وتضيف لها ملحاً وفلفلأوبصلتان مقشورتان وقطعة كرفس ابيض وقطعة جزر وقطعة كرات وفصان من الحبهان ويضاف لها ايضاً ربع رطل من المسلى مقدوح وتغلي وتسوي على نار متوسطة على ظهر الوابور أو في الفرن ويرش عليها من محل التسوية حتى يتم تسويتها وبعد اتمام تسويته ترفعه في أنا آخر وتصفى المسلى من محل التسوية وتضع عليه كبشتان من البهاريز وبعد ان يغلي ويضبط ملحه يصفى من الشنوار في حلة صغيرة وتفك الدوبارة من ظهر الاوزي وتقطعه قطعاً مستديرة بسمك متوسطه وبعد تقطيعه تفرز القطع في سيخ رفيع من اسياخ الكباب ويلف ببعضه جيد مثل ما هو موضح في الفخذة المسماه بهذا الاسم وتسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد خروجها من الفرن توضع في صحن مستطيل وتنزع منها السيخ المغروز بداخلها ويخدم معها الصلصة محل التسوية في الصلصير او تقدم في الحال ملحوظه: اللحم يلف في العجين وهو دافئ.

zahr ouzy bel batatis

ظهر أوزي بالبطاطس

هو ان تحضر ظهر الاوزي ويسوى كما هو موضح بالخلاطه ويعرف في صحن مستطيل ويرص حوله من الامام والجانبين مقدار اقة بطاطس موضبه بيضاوى بقدر البيضة ويغلي غلوة واحده بالماء ويصفى من الماء ويسوى بالزبد في صينية في الفرن حتى يصير لونه أصفر مستكوايا وبعد اتمام تسويته يضاف له كبشتان من البهاريز ويغلي حتى يتم تسويته ويجفف البهاريز ويرسى على الزبد ويرش ظهر الاوزي بقليل من الصلصة محل التسويه والباقي في الصلصير ويقدم في الحال وهو ساخن ملحوظه يضاف للبطاطس ملح أثناء تسويته

zahr ouzy bel dandorma

ظهر اوزي بالدندورمه

هو ان تحضر ظهر اوزي وتخليه من العظم مثل ظهر الاوزي الموضح بالشرش ويملا بالفارسه ويخيط بالدوباره ويلف داخل شاشة نظيفه ويخزم بالدوباره من الطرفين على الوسط ويسوى مع النار

بهريز من بهاريز الدندورمة الموضحة في نمرة ٣ وبعد اتمام تسويته يرفع من على النار ويترك حتى يبرد من محل التسوية وبعد ذلك يرفع من محل التسوية ويفك من الشاشة ومن الدوبارة أيضاً ثم تغسل الشاشة وتعصرها جيداً من الماء ويلف ثانياً بشدة ويحزم بالدوبارة من الطرفين ويتقل عليه خفيفاً حتى يبرد جيداً ويوضع في الثلاجة وتكرر البهريز محل التسوية كما هو موضح في نمرة ٣ وتفك ظهر الاوزي من الشاشة ويقطع قطعاً مستديرة بسمك متوسط وترص في صحن مستطيل بالتدريج وتبرد جزءاً من الدندومة فوق الثلج وبعد أن تبرد وتقرّب ان تتجمد تكسيها قطع اللحم ويرسم من الاعلى بقطع من الجزر والخيار الاخضر المخلل ويكسي أيضاً بطبقة اخرى من الدندورمة وتنظف أحرف الصحن تنظيفاً جيداً بالقوطه ويوضع في الثلاجة وتضع باقي الدندورمة في كساروله صغيرة وعند الطلب تقطع منها قطعاً صغيرة بشكل هلالات أو أحجبه وترص بدائر الصحن حول اللحم وتقدم في الحال

zahr ouzy bel dandorma

ظهر اوزي بالدندورمة في القالب

هو أن تحضر اوزي ويسوي كالسابق وبعد ان يقطع تحضر قالب مربع مستطيل مثل قالب الكيك سمبو كسه وتفرّد بارضيته طبقة من الدندورمة وترسم أرضيته من الوسط والجوانب بقطع من الجزر مقطعة وقطع من الخيار الاخضر المخلل وترص داخل القالب قطع اللحم بالتدريج ويكمل القالب بالدندورمة ويوضع فوق الثلج لوقت الطلب وباقي الدندورمة في كساروله صغيرة فوق الثلج وعند الطلب تضع أسفل القالب في ماء دافئ ويقلب في صحن مستطيل وتقطع الدندورمة قطعاً صغيراً مثل هلالات أو أحجبه وترص بدائر الصحن حول القالب وينظف دوائر الصحن تنظيفاً جيداً بالقوطه ويقدم في الحال

zahrouzy bel tarator

ظهر أوزي بالطراطور

هو أن تحضر ظهر اوزي وتخليه من العظم وتغلاّه بالفارسه مثل ظهر الاوزي الذي بالشرش ويخيط بالدوبارة ويلف داخل قطعه من الشاش ويحزم من الطرفين والوسط ويوضع في حله أو كسارولة ويغطى بالماء ويوضع على النار وبعد أن يغلي ترفع منه الرغوه التي تظهر على وجه الماء ويضاف له حزمة خضار مكوّنه من جزر . وكرات . وكرفس . وبصلتان مقشورتان وقليل من الملح ويغطي ويسوي على نار متوسطة وبعد اتمام تسويته يرفع من على النار ويترك حتى يبرد في محل التسوية ثم يرفع من محل التسوية ويفك من الشاشة والدوبارة ويلف ثانياً في شاشة نظيفة لها جيداً ويتقل عليه خفيفاً حتى

يبرد جيداً فوق الثاج ثم يفك من الشاشة ويقطع قطعاً مستديرة ويرص في صحن مستطيل ويكسى بصلصة طراطور الموضحة في نمرة ٥٢ وجزء من الصلصة في الصلصير ويرسم دائرة الصحن بقطع صغيره من الليمون والخيار الأخضر المخلل الصغير ويوضع في طرف الصحن من الامام قليلاً من ورق الكرنشون أو قلب خص ويقدم وقت الطلب

zahr ouzy shawish

ظهر أوزي شاويش

هو أن تحضر ظهر أوزي ويسوى كالسابق ذكره وتجهز مقدار ٦ بيضات مسلوقة بالماء مدة عشر دقائق ومقدار ٦ قطع طماطم متوسط الحجم وتقطعها في ماء مغلي مدة دقيقة وتبرد بالماء البارد وتقشر من القشر الرفيعة وتشق على اثنتين وتعصر من البذور وتوضع في صحن ويضاف لها ملحاً وفلفلًا وقليل من الزيت والخل أو الليمون وتجهز مقداراً من قلب الخوص أو الاتوجه ويفرم نصفها بالسكينه ويقطع اللحم ويرص في صحن مستطيل ويفرد في دائرة الصحن حول اللحم قلب الخوص المفروم وتقطع البيضه على اثنتين ويرص فوق الخوص دائرة اللحم وبين الواحدة والاخرى قطعه طماطم ومن طرفي الصحن قليلاً من قلب الخوص ويرص بجانب البيض قطعه من الخيار المخلل ويخدم معه صلصة موستارده الموضحة في نمرة

zahr ouzy bel salata

ظهر أوزي بالسلطة

هو ان تحضر ظهر أوزي ويسوى كما هو موضح بظهر الاوزي بالخلطه وبعد اتمام تسويته يفك من الدوبارة ويترك حتى يبرد في جهة رطبة ويرفع منه الفتو من الداخل ويرفع ايضا الفتو من اعلى بالسكينه بالطول ويقطع قطعاً مستديره ويرد محله ثانياً كذلك وينظف الفتو الداخلي ويقطع قطعاً أشبه بالسامبو كسه ويرص فوق ظهر الاوزي ويوضع ظهر الاوزي في وسط صحن مستطيل ويرص حوله في دائرة الصحن بشكل اهرامات صغيرة أنواع السلطه الآتية : — ربع أقة بطاطس ونصف أقة فاصوليا خضراء وطماطم نصف أقة ايضاً ونصف أقة قرع كوسه صغيرة وتجهز سلطه كما هو موضح باسم أوزي بالسلطه ويوضع من الطرفين مقدار من ورق الكرنشون أو قلب الاتوجه وتقدم وقت الطلب : — تغيير أنواع السلطه بأنواع اخري مثل كشك الماظه أي (الاسبرج) وخيار اخضر وبنجر وكرفس وخلافه

Dale bel Khalta

ضلع بالخلطة

الضلع هو ربع الاوزى الامامي المروحة بالدوش والكوستليتته ويرفع منها الموزة ويملح بالملح أو الفلفل ويوضع في حلة وتضيف له قطعة من الجزر والكرفس والكرات وبصلتان مقشورتان وفصان من الحبهان وورقة رندى ومقدار ربع رطل من المسلى مقدوح ويغطي ويسوى مكمر على نار متوسطة وبعد اتمام تسويته ويرسنى على المسلى ويصير لونه أصفرًا مستكاويًا ويرفع في اناء آخر ويغطي بورقة اجلاسيه مدهونه زبدة أو بغطا حلة ويصفى المسلى من محل التسوية وتوضع الحلة على النار ويضاف لها كبشتان من البهاريز أو الماء وبعد أن تغلى يضبط ملحها وتصفى في اناء اخر ثم تجهز خلطة استامبولي كما هي موضحة في أنواع الخلطة وتعرف في صحن طويل مستطيل ويوضع فوقها الضلع ويرس بقليل من الصلصة من محل التسوية والباقي يخدم معه في الصلصيرا ويقدم في الحال وهو ساخن

Dale be Khaltet el Shearia

ضلع بخلطة الشعرية

وهو كالسابق ذكره تماما إلا أنه يوضع خلطه بالشعرية بدلا من الخلطة الاسلامبولي

Dale bel makarona

ضلع بالمكرونه

وهو كالسابق ذكره تماما ويوضع بدلا من خلطة الشعرية مكرونه مقصوصة كالموضحة في

نمرة ٦٤

Dale bel Rokak

ضلع بالرقاق

هو أن تسوى الضلع مكمورا كما هو موضح في الضلع بالخلطة وتحضر مقدار ٦ رقائق من عجينة الشرش كما هي موضحة في انواع الفخذة بالرقاق وتوضعها في صحن مستطيل غويط ويرش عليها كبشات أو ه من الصلصة محل التسوية ويكسر الضلع من أعلى ويوضع فوق الرقاق ويرش الضلع من اعلى بالصلصة محل التسويه وباقي الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال وهو ساخن

El-marwaha el Daan

المروحة الضان

المروحة هي كتف الاوزي اى زنده وهو ان تحضر المروحة وتنظفها تنظيفا جيدا وتضعها في حله وتسوي مكمورة مثل الضلع الذي بالخلطة ويعرف تحت منها خلطة اسلامبولي مثل الضلع وتقدم في الحال وهي ساخنة

Marwaha be khaltet el shearia

مروحة بخالطة الشعرية

وهي كالسابق ذكرها تماماً ويوضع تحت منها خلطة الشعرية كال موضحة في نمرة ٦٣ بدلا من
من الخلطة الاسلامبولي وتقدم في الحال

Marwaha bel Makarona

مروحة بالمكرونات

وهي كالسابق ذكرها تماماً وتعرف تحت منها مكرونات مقصوصة كال موضحة في نمرة ٨٤
بدلا من الشعرية وتقدم في الحال

Marwaha bel Rokak

مروحة بالرقاق

هي ان تحضر مروحة ضأن وتنظفها تنظيفا جيدا وتخليها من عظمة اللوح وتضيف لها ملحاً وقلقلًا
وتضعها في حلة وتضيف لها قطعة كرات وقطعة جزر وقطعة كرفس وبصلتان مقشورتان وفصان
من الحبشان وورقة لاورو ومقدار ربع رطل من المسلي مقدوحاً وتغطي وتسوي مكشورة على نار هادئة
على ظهر الوابور أو في الفرن وبعد اتمام تسويتها ترفع المروحة وتضعها في اناء آخر وتصفى المسلي
من محل التسوية وتضع محل التسوية على النار وتضيف لها مقدار ٤ كبشات من البهاريز ويضبط
ملحها جيدا ويصفى من الشنوار في اناء اخر ثم تحضر ٦ رقائق من عجينة الشرش وتحمرها بالمسلي
وتضعها في صحن غويط مستطيل ويرش عليها الصلصة التي هي محل التسوية وتقطع المروحة قطعاً
متساوية وتضعها فوق الرقاق ويخدم معها باقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال وهي ساخنة

Marwaha bel batatis

مروحة بالبطاطس

هو ان تحضر مروحة ضأن وتنظفها تنظيفاً جيداً وتخلي منها عظمة المروحة وتضيف لها ملحاً وقلقلًا
وتضعها في صينية متوسطة وتضيف لها ورقة لاورو وقطعة كرفس وقطعة جزر وتضيف لها ربع رطل
مسلي مقدوح وتضعها في فرن متوسط الحرارة ويرش عليها من المسلي محل التسوية من وقت الى آخر
حتى يتم نصف تسويتها وتضيف لها مقدار اقة بطاطس موضبة يضاوى مثل البيضة وتغلى غلوة
واحدة بالماء ويضاف عليها ربع اقة بصل قوي رمه بدون تكسير وتغطي بعد أن تضيف لها قليلا من
الملح والقلقل وتغلى ويكمل تسويتها مع اللحم وبعد اتمام نضجها ترفع المروحة من الصينية وتقطعها

قطعاً متوسطة وتضعها في وسط الصحن وتضع حولها البطاطس مع البصل وتضع الصينية محل التسوية على النار وتضيف لها كبشة من البهارين أو الماء وبعد ان تغلي على النار تضبط ملحها وتصفيها من الشنوار في اناء آخر وترش جزءاً منها فوق اللحم والباقي في الصلصيرا وتقدم في الحال وهي ساخنة

مروحة بالخضروات

Marwaha bel Khodrawat

هو أن تحضر مروحة ضأن وتخلي منها عظمة المروحة وعظمة الماسورة وتظا عظمة الموزة بدون تحليه وتلحها بملحاً خفيفاً من الداخل وتلف حول بعضها من الطول وتحزم بالدوبارة وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتضعها في حلة أو كسارولة وتضيف لها قطعة جزر وقطعة كرفس وبصلتان مقشورتان وفصان من الحبهان وورقة لاورو ومقدار ربع رطل مسلي مقدوح وتغطي وتسوي على نار متوسطة حتى يتم نضجها ويصير لونها اصفرًا مستكوايا وترفعها من محل التسوية وتفك منها الدوبارة وتقطع قطعاً متساوية وترص في صحن مستطيل ويعرف حولها خضروات مثل ما هو موضح مع ظهر الاوزي وتقدم في الحال

مروحة شرش

Marwaha Cherch

هو ان تحضر مروحة وتخلي منها عظمه المروحة وعظمة الماسورة وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتلف حول بعضها وتحزم بالدوبارة وتسوي كالمقدم شرحها وبعد ذلك تفك من الدوبارة وتلف بمجينة الشرش مثل الفخذة الضأن التي بهذا الاسم والعمل مثل الفخذة

مروحة بهريز

Marwaha Bahriz

هو أن تحضر مروحة وتخلي منها عظمة المروحة وعظمة الماسورة وتلف حول بعضها وتحزم بالدوبارة وتضعها في حلة وتغطي بالماء وتغليها غلوه واحدة وترفعها من على النار وتبرد عليها بماء بارد وتغسل الحلة وتغطيها بالماء ثانياً وتضعها على النار وعندما تغلي ترفع منها الرغوه التي تظهر على وجه الماء وتضيف لها بصلتان مقشورتان وفصان من الحبهان وقليل من الملح وقطعة كرفس وقطعة جزر وتغطي وتسوي على نار متوسطة وبعد اتمام نضجها تفك منها الدوبارة وتقطع وترص في وسط صحن مستطيل ويرص حولها خضروات مسواه بالبهارين كما هي موضحة في الفخذة التي بهذا الاسم

Marwaha Shawish

مروحة شاويش

هو أن تحضر مروحة وتسوى مسلوقة كالسابقة وترفعها عن النار وتتركها تبرد في محل التسوية وبعد أن تبرد ترفعها من محل التسوية وتلفها داخل قطعه من الشاش وتتركها في الثلاجة لوقت الطلب وبعد ذلك تقطع وترص في صحن مستطيل وترص حولها من الدائر ورق لا توجه وطماطم وبيض مسلوقة كما هو موضح مع ظهر الاوزي الذي بهذا الاسم

Marwaha bel Trator

مروحة بالطراطور

هو أن تحضر مروحة وتسوى كالسابقة تماما وتقطع وترص في صحن مستطيل وتكسي بصلصة الطراطور ويرص حولها من الدائر بيض مسلوقة ويقطع على ٤ ويرص بدائر الصحن حول اللحم ومفروداً تحت منه ورق لا توجه أو خص مفروم فرما ناعماً مثل الشعر ومفصول غسلاً جيداً ومجفف بالهوطه وباقي الصلصة في الصلصيرا ويقدم وقت الطلب

Marwaha bel Dandorma

مروحة بالندورمة

وهو أن تحضر مروحة ضأن وتنظفها تنظيفاً جيداً وتخليها من العظم وتحزم بالدوبارة وتسلق داخل لترين من بهريز الندورمة وبعد اتمام تسويتها ترفعها عن النار وتترك حتى تبرد في محل التسوية وبعد أن تبرد ترفعها من محل التسوية وتلف منها الدوبارة وتلف داخل قطعه من الشاش وتوضع في الثلاجة وتكرر الندورمة كما هي موضحة في المرة ٣ وتحضر قالب كيك مستطيل ويوضع فوق الثلج وتضع بداخله طبقة خفيفة من الندورمة ويرسم أرضيته بقطع من الجزر وقطع من الخيار الاخضر المخلل الصغير (الكرنشون) وتلف اللحم من الشاشة وتقطع قطعاً مستديرة وترص داخل القالب فوق الندورمة وتغطي بالندورمة وتترك فوق الثلج لوقت الطلب وعند الطلب تضع اسفل القالب في ماء دافئ خفيف ويقلب في صحن مستطيل ويرص بدائره قطع من الندورمة مثل الاحجية أو الهلالات ويقدم في الحال

Marwaha Farsy bel Kohdrawat

مروحة فارسي بالخضروات

هو أن تحضر مروحة من الضأن وتخليها من العظم وتظل الموزة متماسكة بها وتفرد لها على الترايزة وترفع من داخلها قطع من اللحم الزائد حتى تصير بسمك متساوي ثم تفرم اللحم المستخرج منها

مع اضافة نصف رطل لحم ضأن خالي من العظم وبعد أن يهرم تضيف عليه بيضتان نيئتان وقليل من الملح والفلفل وجوز الطيب وتدق في الجرن حتى تصير ناعمة جداً ثم تسلق مقدار أربع بيضات وتمزج مع الفارسه مقدار ١٧ درهما من الفستق الاخضر مقشور من القشرتين ويفرد اللحم الممزوج بالفستق داخل المروحة وترص الاربع بيضات في وسط المروحة بالطول وتلف حول بعضها بالطول أيضاً وتخييط وتحزم بالدوبارة وتضعها في حله ويضاف لها ملحاً وفلفلًا وبصلتان مقشورتان وقطعة جزر وقطعة كرفس وفصان من الجبهان ومقدار ربع رطل من المسلى مقدوح وتسوى مكموهه على نار هادئه وبعد أن تسوى وترسي على المسلى ويصير لونها اصفرًا مستكاويا ترفعها في إناء اخر وتصفى المسلى من محل التسويه وتضع على محل التسويه كبشتان من البهرين او الماء وتضعها على النار حتى تغلى وتضبط ملحها جيداً وتصفىها في كساروله اخرى وبعد ان تبرد قليلا تفك منها الدوبارة وتقطع قطعاً مستديرة بسمك متوسط وترص في صحن مستطيل ويرص حولها من الدائر مقدار ربع اقة يصل قويرمه مسوي بالزبدة ومقدار ربع اقة جزر مقطعه مثل فصوص الثوم ومسواه بالزبدہ ايضا ومقدار نصف اقة بازلا خضراء مسلوقة بالماء ومنطقة بالزبدة ويرش اللحم من اعلي بقليل من الصلصه والباقي في الصلصيرا وتقدم في الحال

Marwaha barda bel salata

مروحة باردة بالسلطة

وهو ان تسوي المروحة كالسابقة تماما وبعد اتمام تسويتها تثقل عليها حتى تبرد وتفك من الدوبارة وتقطع قطعاً مستديره رفيعة وترص في صحن مستطيل مركبه على بعضها بالتدريج ويرص حولها بشكل اهرامات صغيره من انواع السلطه الاتيه - بطاطس - طماطم - فاصوليا خضراء - خيار اخضر - قرع كوسه صغيره كما هي موضحة مع الاوزي بالسلطه وتخدم معها في الصلصيرا صلصة مستاردة وتقدم في الحال

Doche bel Tarekh

دوش بالتاريخ

هو ان تحضر مقدار فرده من الدوش او اكثر حسب الطلب وتنظفها تنظيفاً جيداً من الاختام وتضعها في حله وتغلي بالماء البارد وتوضع على النار وبعد ان تغلي غلوه واحد ترفع من على النار ويبرد عليها بالماء البارد وتغسل هي والحله وتغلي ثانياً بالماء البارد وتوضع على النار وبعد ان تغلي ترفع منها الرغوة التي تظهر على وجه الماء ويضاف لها بصلتان مقشورتان وفصان من الجبهان وقطعة

جزر وقطعة كرفس وقطعة كراث بشرط ان يكون وزن الجميع لا يقل ولا يزيد عن ٣٥ درهما ويضاف لها قليلا من الملح وتغطيها وتضعها على نار متوسطة حتى يتم تسويتها وبعد اتمام تسويتها ترفع الدوش من البهرين وتخلع منه الريش العظم الموجودة بالدوش وترش بالملح وفلفل خفيف ويتقل عليها خفيفا حتى تبرد وبعد أن تبرد تقطع قطعا متساوية بالطول بعرض ١ سنتيمتر ويرش عليها قليلا من عصير الليمون وقليل من جوز الطيب مبشور وتغطسها في التاريخ الموضح في نمرة ٥٩ وتحمرها بالمسلي على نار متوسطة حتى تحمر من الجانبين وترفعها بالمقصوصة على مصفاة وبعد ذلك ترصها في صحن مفروداً بداخله ورقة دانتله أو فوطه صغيرة وتضع بجانبها مقدونس محمر فريتو وقطعه من الليمون ويقدم في الحال وهو ساخن . ويصح أن يستخدم معه صلصة خلاصة اللحم في الصلصير

Doche bel Boksomat

دوش بالبقسمات

هو أن تحضر الدوش ويسوى كالسابق ذكره تماسا وبعد أن يقطع يرش بقليل من المستارده ويغطس في بيض مخفوق بالشوكه خفقا خفيفا ويتبن في قلب عيش افرنكي ويصفى من المنخل وعند الطلب يحمر بالمسلي على نار متوسطة ويرفع بالمقصوصة ويوضع على مصفاة لكي يصفى منه المسلي ويرص في صحن مفروداً بداخله ورق دانتله أو فوطه صغيره ويضاف له في دوائر الصحن مقدونس محمر فريتو ويخدم معه في الصلصير صلصة خلاصة اللحم ويقدم في الحال

أنواع الكوستليتته

كيفية تسويتها

هو ان تحضر جانب من الكوستليتته او اكثر حسب الطلب ويقص عظم الكوستليتته بالتساوي بالمنشار او بالساطور وتغش من القشرة الرفيعة المغطى بها اللحم وكذلك يقص عظم الخلايل بالساطور وتنظف ايضا من العروق ثم يقطع وتنظف اللحم بين الريشة والاخرى بسكينه صغيره ويجرد الريش بالسكين حتى لا يبقى أثر للحم في قبضة الريشه وتقطع الريش الواحدة بعد الاخرى

وتببط بطاً خفيفاً ويضاف لها ملحاً وفلفلًا وهذه كيفية تحضير الكوستليتة عمومياً وبعد ذلك تقدم مشوية أو سوتية أو على طريقة أخرى حسب الطلب

Costaleta Mashwia

كوستليتة مشوية

هو أن تحضر مقدار أقة كوستليتة وتوضبها كما سبق شرحها وبعد أن تضيف لها ملحاً وفلفلًا تضعها في صينية وترش عليها قليلاً من الزيت وقليل من مسحوق الزعتر وعصير ليمونة وورقة لاورو وتتركها مخمرة مدة ربع ساعة وعند الطلب تسوى على الفحم البلدي فوق الشباك المخصوص للشوى على نار متوسطة حتى تحمر من الجانبين ثم ترص في صحن مستطيل وترص حولها ورق مقدون مغسول ومجفف على فوطه وتقدم في الحال وهي ساخنة ويخدم بجانبها بطاطس مقطعة قطعاً رفيعة ومحمره بالمسلى

Costaleta Baneah

كوستليتة بانية (بالبقسماط)

هو أن تحضر مقدار أقة كوستليتة وتوضبها كما سبق شرحها أى الشرح الاول وبعد أن يضاف لها ملحاً وفلفلًا تفرد على الترابيزة وترش بمقدار ٢٤ درهماً من جبنة برمان مبشورة وبعد ذلك تغطس في ٣ بيضات مخفوقة بالشوكة الواحدة بعد الأخرى وتبين في قالب عيش افرزكى ويصفي من المخل أو عيش ناشف مدقوق وعند الطلب تحمر بالمسلى على نار متوسطة على الجانبين وتضعها على مصفاة لاجل أن تصفى من المسلى ثم تحضر مقدار نصف أقة بطاطس وتساق بقشرها بالماء والملح وبعد أن تسوي وتبرد تقشر وتقطع قطعاً مستديرة بسمك النصف ريال وتحمر سوتية بالزبدة في مقدار ٢٤ درهماً من الزده وعندما يصير لونها اصفرًا مستكواً يضاف لها ملحاً وفلفلًا خفيفاً وترش بمقدونس مفروم فرماً ناعماً ويغرف في الصحن المستطيل بجانبه الكوستليتة المحمرة ويقدم في الحال وهو ساخن

Costaleta Shamt bel Batales

كوستليتة شمت بالبطاطس المصفي

هو أن تحضر مقدار أقة كوستليتة وتوضبها ريشاً كما سبق شرحها في النوع الاول وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وورقة لاورو وتحضر مقدار نصف أقة بطاطس وتقشرها وتقطع الواحدة على اثنين أو على أربعة وتغسل غسلاً جيداً بالماء البارد وتسلق بالماء وبعد اتمام نضجها يصفى منها الماء ثم يصفى البطاطس

من المنخل أو من الكباس المخصص للبطاطس ثم يوضع في حلة أو كسارولة صغيرة وتضيف لها ٢٤ درهماً من الزبدة أو ٧٥ جراماً وتمزج بملعقة خشب جيداً مع البطاطس ويضاف لها قليلاً من الملح وربع رطل لبن مغلي شيئاً فشيئاً مع الخفق جيداً بالملعقة الخشب وعند ما تتحمر من الجانبين يصفى منها المسلى بعد التحمير ويضاف لها عصير نصف ليمونة ومقدار ثلاث ملاعق شورية من صلصة خلاصة اللحم وتقلب بسرعة وترفعها عن النار وهذه العملية لا تستغرق عن ٣ أو أربعة دقائق ثم تحضر صحن مستطيل أو مستدير وتعرف في جانبه البطاطس ويتساوى بالسكين ويرص بجانبه الكوستليتة ويرش باقي الصلصة محل التسوية فوق الكوستليتة وكذلك يخدم معها يدل البطاطس المصفي بازلاً خضراء مصفاة أو فاصوليا بيضاء مصفاة أو عدس مصفي أو ما أشبه ذلك

Costeleta Ganainy

كوستليتة جنائني

هو أن تحضر مقدار ٥٠ درهماً من البازلا الخضراء مسلوقة بالماء ومقدار ربع أقة بطاطس تقشر وتقطع قطعاً مربعة مثل زهر الطاوله وتغلى غلوة واحدة بالماء ويصفى منها الماء وتنطق سوتيه بالزبدة حتى يصير لونها اصفرام متكواً ويضاف لها ملحاً وقليلاً خفيفاً ويقطع مثلها جزر ويغلى غلوة واحدة بالماء ثم يصفى منه الماء ويوضع في حلة صغيرة أو كسارولة ويضاف له مقدار ١٢ درهماً من الزبدة أو ٣٥ جراماً وكبشة بهريز أو ماء ومقدار درهماً من السكر ومقدار ١ درهماً من الملح وتغطي وتسوي على نار متوسطة وبعد أن ترسى على الزبدة ترفعها بعيداً عن النار وتحضر أيضاً مقدار ١ أقة فاصوليا خضراء وبعد أن تنظف تنظيفاً جيداً من الخيوط تقطع قطعاً صغيرة مثل السامبو كسه وتسلق بالماء وتنطق بالزبدة ويمزج معها الجزر والبطاطس والبازلا وتضعها في وسط صحن مستدير وتحضر أقة كوستليتة وتحمرها شمط كالسابقة وترص حول الخضروات ويرش فوقها الصلصة المستخرجة منها وتقدم في الحال وهي ساخنة

Costeleta Talash

كوستليتة طاش

هو أن تحضر مقدار أقة كوستليتة وتنظفها من الريش كما سبق شرحها في النوع الأول وترصها في حلة ويضاف لها ملحاً وقليلاً خفيفاً ويضاف لها أيضاً مقدار ربع أقة بصل مقطع قطعاً رفيعة بالطول (ترس) ويضاف لها مقدار ربع رطل من المسلى مقدوح وورقه لاورو وتغطي وتسوي مكموره على نار هادئة بعد أن يضاف لها أربع فصوص من الثوم وترسى على المسلى بعد اتمام نضجها ويصفى منها

المسلى وتترك حتى يبرد قليلا ثم تفرد من عجينة التهوية أو عجينة الشرش كما هما موضحان في نمرة ٨٧ و ٨٨ وبعد أن تفرد تقطع بالطول بعرض ٥ سنتيمتر ثم تضع كل ريشة من الكوستليتة على طرف كل قطعة من العجين وتابسها بجزء من البصل المسوى معها وتلف حول الكوستليتة مثل الحجاب بشرط أن تظل عظمة الكوستليتة بارزة من العجين وهكذا حتى يتم العجين والكوستليتة وترصها في صينية مدهونة مسلى وترش بمسلى خفيف من أعلى وتدخلها في فرن متوسط الحرارة حتى يتم تسويتها وتتحمّر من الجانبين وبعد ذلك تخرجها من الفرن وتميل الصينية على جنبها لكي يصفى منها المسلى وبعد ذلك تغرف في صحن مستطيل أو مستدير مفروداً بداخله ورقة دانتله أو فوطه صغيرة وفي طرفي الصحن مقداراً من المقدونس مقطف ورق ومغسول بالماء ومجفف بالفوطه وتقدم في الحال وهي ساخنة ، ويصح ايضاً بدلا من تسويتها في الفرن تحمر بالمسلى وتقدم في الحال

Costeleta bel Tarikh

كوستليتة بالتاريخ

هو أن تحضر مقدار أقة كوستليتة وتوضيها ريشا كما هي موضحة في الشرح الاول وترص في حله وتضيف لها ملحاً وقللاً خفيفاً وورقة لاورو وبصله صغيرة مقشرة وقطعه صغيره من رأس الكرفس وقطعة جزر ويضاف لها مقدار ربع رطل من المسلى مقدوح وتقطع وتسوى على نار هادئة وبعد اتمام نضجها يصفى منها المسلى وتترك حتى يبرد ثم تجهز التاريخ كما هو موضحة في نمرة ٨٩ يغطس كل قطعة من الكوستليتة داخل العجين وتحمرها داخل المسلى وهو ساخن في طاسه أو في حله ويشترط ان يكون كثير لكي تكون عائمة على وجه المسلى وبعد ان تتحمّر على الجانبين ترفع بالمقصوصة وتضعها على مصفاه لاجل ان يصفى منها المسلى وترص في صحن مستطيل مفروداً بداخله ورقة دانتله او فوطه صغيرة ويضاف لها من الجانبين مقدونس محمر فريتو ويخدم معها في الصلصيرا صلصه من محل التسوية وتقدم في الحال وهي ساخنة بدون تأخير

Costeleta bel Salata

كوستليتة بالسلطة

هو ان تحضر مقدار أقة كوستليتة بدون تكسير وتنظف منها الخلايل وترفع منها القشرة التي فوق البدن وتضعها في حله وتضيف لها ملحاً وقللاً وورقة لاورو وبصله صغيره وقطعة كرفس صغيره ويضاف لها مقدار ربع رطل من المسلى مقدوح وتغطى وتسوى على نار هادئة وبعد اتمام نضجها

ترفعها من محل التسوية وتضعها في صحن او صينية وتقل عليها خفيفا حتى تبرد وبعد ذلك تقطع ريشا وتصلح من الجوانب بالسكينة وتقص عظمة الكوستليتة حتى يكون الجميع في مستوى واحد وترص في وسط صحن مستطيل ويرص حولها من الجانبين بشكل اهرامات صغيرة انواع من السلاطه كما هي موضحة مع الاوزي الذي بهذا الاسم . ويلبس في الريش الورد المخصص للكوستليتة وتقدم وقت الطلب

Costeleta bel Dandorma

كوستليتة بالدندورمه

هو أن تحضر مقدار أقة كوستليتة قطعة واحدة وتنظف وتنظف جيدا من الخلايل والسوس والعروق وتقشر قشرة البدن الرفيعة وتضعها في حلة وتضع عليها مقدار لتر ونصف من بهريز الدندورمه الموضحة في نمرة ٣ ويضبط ملحها جيدا وتسوى على نار هادئة وبعد اتمام نضجها ترفع عن النار وتترك حتى تبرد في محل التسوية وبعد ذلك ترفع الكوستليتة من محل التسوية وتقل عليها خفيفا حتى تبرد جيدا فوق الثلج وبعد ذلك تكرر بهريز الدندورمه محل التسوية كما هو موضح في نمرة ٣ ثم تقطع الكوستليتة ريشا وتصلح بالسكينة جيدا حتى يكون الجميع في مستوى واحد وترص في صينية مفرودا بأرضيتها طبقة خفيفة من الدندورمه وتضع فوق كل قطعه من الكوستليتة قطعة مستديرة من الخيار الاخضر المحلل أو الجزر المسوى وتكسي من اعلى بالدندورمه بعد أن تبردها فوق الثلج وتترك فوق الثلج حتى تتجمد الدندورمه فوق الكوستليتة وبعد ذلك تحضر صحن مستطيل أو مستدير وتضع في وسطه مقداراً من الدندورمه وتخلع الكوستليتة من الصينية الواحدة بعد الأخرى بالسكين وتلبس في كل قطعه ورده من الورد الصناعي المخصص للكوستليتة وترص في الصحن حول الدندورمه ويرص ايضا في دائر الصحن هلالات صغيرة من الدندورمه أو احجية وتقدم وقت الطلب

Kebda Maklia

كبده مقلية مع البطاطس

هو أن تحضر مقدار نصف أقة من الكبده الضأن أو البتلو وتقشر من القشره الرفيعة الخارجية وتنظف ايضا من العروق وتقطع بالعرض بسمك نصف سنتيمتر ويضاف لها ملحاً وقلقلًا وتتب في الدقيق وتحمرها في المسلي أو الزيت الساخن جيدا على النار وعندما تتحمر من الجانبين تضعها على

مصفاة وتكون مجهز مقدار نصف اقة بطاطس مقشرة ومسلوقة بالماء وبعد ذلك يصفى منها الماء وتصفى بمنخل أو بالسكباس المخصص للبطاطس وتضيف له مقدار ٢٤ درهما من الزبد وتمرز جيدا مع البطاطس وتضيف لها مقدار ربع رطل من اللبن شيئا فشيئا مع اللف بالمعلقة حتى يصير بسمك متوسط وتهرم في وسط صحن مستدير وتصلح بالسكينة وترص حولها الكبدة من الجوانب وترش الكبدة بقليل من عصير الليمون وتقدم في الحال ويصح أن تقدم بدون بطاطس وترص في الصحن ويرش عليها قليلا من عصير الليمون وقليل من الصلصة المستخرجة من اللحم (اچو) وترش عليها مقدونس مفروم .

Kebda Mashwia

كبده مشويه

هو أن تحضر نصف اقة كبده وتقطعها كالسابق ذكرها ويضاف لها ملح وفلفل وورقتين من اللاورو وقليل من الزيت وعصير ليمونه وتترك مخمرة مدة ربع ساعة وعند الطلب تكون مجهز فحم بلدي وتشويها فوق الشباك على نار حامية على الجانبين وترفع عن النار بعد أن تتحمر من الجانبين وتوضع في وسط صحن مستطيل ويضاف لها من الجانبين ورق مقدونس مغسول ومجفف بالقوطة وقطعة من الليمون ويصح ان يخدم معها ايضا في اناء آخر بطاطس مصفاة كالسابق ذكرها أو بطاطس مخمرة

Kebda Kammonia

كبده كمونية

هو أن تحضر مقدار نصف اقة من الكبدة الضأن أو البناو وتغسل وتنظف من العروق وتقطع قطعاً متوسطة مثل الكباب وتنقع بالماء البارد مدة ١٠ دقائق ثم تحضر مقدار ٥٠ درهما من البصل وتفرمها فرما ناعما وتحمرها بالمسلي في حلة أو كسارولة بمقدار ٣٦ درهما من المسلي وعندما تتحمر نصف تحمير تضيف عليها مقدار ١٠ فصوص من الثوم مفرومة فرما ناعما ويضاف لها الكبدة بعد أن تصفى من الماء ثم تغطي وتوضع على نار متوسطة وتقلب من وقت الى اخر حتى تلف وترسي على المسلي ويضاف لها ٤ دراهم من السكون الناعم أي المسحوق وكبشتان من صلصة الطماطم ويضاف لها ملح وفلفل خفيفاً وورقة لاورو وتغطي ويكمل تسويتها على نار هادئة حتى يتم نضجها وترسي على الصلصة على نخانه متوسطة وعند الطلب تغرف في صحن غويط وتغطي وتقدم في الحال

كبدة في القالب بالندورمة

Kebda fil Kaleb bel Dandorma

هو أن تحضر مقدار نصف أقة كبدة بتلو وبعد أن تقشر وتنظف من العروق وتقطعها قطعاً صغيرة وتضيف لها ملحاً وقليلاً خفيفاً وتحمرها سوتيه بالزبدة وتضيف عليها ماعقتان من الخل على نار حامية بسرعة في حلة أو كسارولة ثم يصفى منها المسلى وتذق في الجرن دقا ناعماً جداً ويمزج معها مقدار ٤ ملاعق أو ٥ من صلصة البشامل اليابسة كما هي موضحة في عمرة ٥٥ وتصفى من المنخل وتوضع في كسارولة أو حلة صغيرة وتوضع على الثلج وتقلب بملعقة خشب ويضاف لها قليلاً من جوز الطيب وبضبط ملحها جيداً ثم يمزج معها مقدار ربع لتر من الندورمة وتتحقق خفقا جيداً فوق الثلج ثم تضيف عليها مقدار ربع لتر كريمة مخفوقة نصف خفق ثم تحضر قالب شارلوت وتضعها فوق الثلج وتبطنها من الأرضيه والجوانب بطبقة خفيفة من الندورمة ويرسم دوائر القالب من الأرضية بقطع من الجزر المسوى مقطع هلالاً أو سامبو كسة وقطع من الخيار الأخضر المخلل وبعد ذلك تضع الكبده بداخل القالب وتغطي من أعلى بطبقة من الندورمة وتظل فوق الثلج حتي تتجمد الكبدة والندورمة جيداً وعند الطلب تغطس القالب في ماء دافئ خفيف ويقلب فوق صحن مستدير بداخله ورقة دائرية أو فوطه وحوله هلالاً من الندورمة أو أحجبه وتقدم في الحال

كباب سيخ

Kabab Seakh

وهو أن يصنع من الاوازي الصغيرة ويؤخذ من الفخذة أو من بيت الكلاوي وكيفية تجهيزه هو أن تحضر أقة من اللحم خالية من العظم والشفت والعروق وتقطع قطعاً متساوية بحجم المشمشة ويقطع معها مقدار ربع أقة ليه ثم تضعها في سلطانيه أو اناء من الفخار ويضاف لها ملحاً وقليلاً وعصير ليمونه وعصير بصلتان أو ثلاثه لا يزيد مقدارها عن نصف رطل وقليل من الزيت مقدار اوقيتين وورقة لاورو وقليل من الزعتر المسحوق ويترك مخمرأ مدة نصف ساعة على الأقل وعند الطلب يشك قطع اللحم في الاسياخ المخصصة للكباب حتي يتحمر من الجانبين مدة ١٠ دقائق على الاكثر ويسحب من الاسياخ في الصحن ويوضع له من الجوانب قالب عيش افرنكي مقطع قطعاً مربعه بنصف حجم الكباب ومحمراً بالمسلى وعلى دائر الصحن قليلاً من ورق المقدونس ويقدم في الحال بدون تأخير ويصح ان يستخدم معه مقدونس بدون خبز

Kebda fel kaleh

كبده مصفاه في القالب

هو ان تحضر نصف أقة كبدة وبعد أن تقشر تقطع قطعاً صغيرة ويضاف لها ملحاً وفلفلًا وتحمّر سوتية بالزبدة في حله أو كساروله على نار حامية بسرعة لاجل أن لا تجف وترفعها عن النار ويصفى منها المسلي وتوضع في جرن من الرخام وتدق حتى تصير مثل العجين ثم تحضر كساروله وتضع بداخلها مقدار ١٢ درهماً من المسلي وأيضاً مقدار ١٢ درهماً من الدقيق وتضعها على نار متوسطة مدة دقيقتين ثم تضيف لها ربع رطل من اللبن المغلي وبعد أن تلف جيداً بالملعقة الخشب أو بالسلك على النار وبعد ذلك ترفع عن النار وتترك حتى تبرد قليلاً وتمزج من الكبدة المدقوقة وبعد ذلك تصفى من منخل سلك وتضعها في كساروله ويضاف لها مقدار ٤ ملاعق كريهه ويضاف لها أيضاً قليلاً من جوز الطيب ويضبط ملحها جيداً وتمزج معها مقدار صفار ٥ بيضات وتحقق الخمسة بيضاً بيض مارنج وتمزجها مع الكبدة ثم تحضر قالب شربلوت ويدهن بالزبد ويثبت من الداخل بخبز مدقوق أو بخبز افرنكي مصفى من المنخل وتضع بداخله الكبدة مقدار $\frac{2}{3}$ القالب ويوضع القالب في صينية بهاماء ساخن ويغلى على ظهر الفرن مدة ربع ساعة ثم يدخل الفرن مدة ٢٠ دقيقة حتى يتم نضجه ولكي تعرف اتمام نضجه تغرز طرف السكين في الوسط فإذا وجدتها جافة يكون قد نضج وإذا وجدت شيئاً متماسكاً بالسكين تتركها مدة ١٠ دقائق حتى تجف وبعد ذلك يقلب في وسط صحن مستدير بعد أن تتركه يستريح مدة ٥ دقائق ويخدم معه في الصلصيرا صلصة خلاصه اللحم الموضحة في نمرة ٥٤

Cababel Soltan Ayoob

كباب السلطان أيوب

هو أن تحضر مقدار ربع أقة قلب عيش افرنكي وتقطعها قطعاً مربعه بنصف حجم الكباب ويوضع في الصينية ويرش بمسلي خفيفاً أو زبدة وتدخلها في فرن متوسط الحرارة حتى يصير لونها اصفرًا مستكواً وتخرجها من الفرن وعند الطلب يوضع العيش في الصحن ويرش من أعلى بكبشتان من البهريز المغلي مقدار ما يلين ومع ذلك يكسى بصلصة اللبن الزبادى الموضحة في نمرة ٥٤ وفي الحال يسحب فوق اللبن مقدار أقة كباب سيخ مسوى في الحال كالسابق شرحه ويخدم في الحال بدون تأخير ويصبح بطريقة أخرى أيضاً بعد تسوية الكباب على الفحم يسحب من الاسياخ في حله صغيرة وبعطى ويلحم الغطاء بقليل من العجين لاجل ان يكتم البخار داخل الحله ويوضع على نار هادئة على

جانب الوابور مدة نصف ساعة لاتمام نضجه وعند الطاب يكشف الغطاء ويوضع الكباب فوق اللبن كالمتقدم

Amech Cabab

أميش كباب

هو أن تحضر مقدار نصف أقة لحم ضأن صغير وتقطع قطعاً متساوية مثل الكباب ومقدار ربع أقة بصل قويرة صغيرة وتغسل بدون أن يقطع منها شيئاً وتحضر أيضاً مقدار ١٦ أو ٢٠ من عنق الباذنجان العروس ويقطع عنق الباذنجان متلبس به مقدار قيراط من رأس الباذنجان وتلف بالسكين مثل المشمشه ويقشر عنق الباذنجان من القشرة الرفيعة الخارجية ويرفع طرف العنق بالسكين وتشق قطعه من اللحم ومثلها حتى ينتهي العنق وهكذا حتى ينتهي اللحم والبصل وترش بالصلصة رشاخفيفاً (صلصة طماطم) وتحمّر شمط في المسلى حتى يصير لونها احمر اذهبياً وبعد ذلك ترص في حله ويضاف لها كبشه من صلصة الطماطم وكبشه من البهريز او الماء ومقدار اوقيتين مسلى من محل التحمير وقليل من الملح والفلفل وورقة لاورو ومقدار ٤ فصوص من الثوم وتغطي وتسوي على نار هادئة على جانب الوابور أو في الفرن حتى يتم نضجها وترسى على قليل من الصلصة وعند الطاب يرص الكباب في صحن مستدير او مستطيل ويرش بالصلصة محل التسوية ويقدم في الحال

Kabab Halla

كباب حله

يصح ان يصنع من عموم اللحم الضأن (التجهيز) هو ان تحضر اقة من اللحم الضأن من الموز او الفخذ او الفخذة وتقطع قطعاً متساوية مقدار اوقيتين واذا كانت من الموز تقطع عظمه العكش (طرف الموز) وتنظف من الجلد وتوضع في حله وعليها مقدار ربع رطل من المسلى مقدوح وقليل من الملح والفلفل وورقة لاورو وتغطي وتسوي مكوره على نار هادئة على ظهر الوابور او في الفرن وعند اتمام تسويتها يرسى على المسلى ويغرف في الصحن وحوله قليلاً من ورق المقدونس ويقدم في الحال

Kabab Halla bel Batates

كباب حله بالبطاطس

وهو كالسابق تماماً الا انه تضيف عليه نصف اقة بطاطس مقشرة ومفوفة مثل المشمشة وتحمّر بالمسلى وتوضع على الكباب عندما يكون نصف تسوية ويغطي ويكمل نضجه مع بعضه

صاج كباب

Sag Cabab

هو أن تحضر مقدار أقة لحم ضأن صغير من الفخذة أو الدوش أو من بيت السكلاوي وتقطع قطعاً متساوية بمقدار أوقيه ونصف للقطعة وتضعها في صحن وترش عليها ملحاً وقلماً وقليل من البهارات ثم تحضر حله أو كساروله وتوضع بداخلها مقدار ٥٠ درهماً من بصل وكرات وكرفس وجزر مقطعة قطعاً رفيعه ثم ترص فوقها قطع اللحم وتضيف لها مقدار أوقيتين من المسلى وورقة لاورو وتغطي وتوضع على نار متوسطة وعندما يتم نصف تسويتها تضيف لها كبشة من صلصة الطماطم وتغطي ويكمل تسويتها في فرن متوسط الحرارة ثم تحضر مقدار ٦ رقائق من عجينة الشرش كما هي موضحة في نمر ٨٨٥ وبعدها تمام تسوية اللحم يرص ٣ رقائق في صحن غويط مستدير وترفع قطع اللحم وترصها فوق الرقاق وتغطيها بالثلاثة رقائق الآخرين وتصفى محل التسوية في الشنوار ويرش من أعلى الرقاق بعد أن تصفى منه المسلى وتمزج معه مقدار من البهريز وتدخله الفرن مدة ٥ دقائق وعند خروجه من الفرن تنظف دوائر الصحن وتوضع تحت منه مبعن آخر ويقدم في الحال ويخدم معه في الصلصير الصلصة ابن زبادى كالوضحة في نمر ٥٤

سيجارة كباب

Sigaret Cabab

هو أن تحضر مقدار أقة لحم من الفخذة أو من بيت السكلاوى خالية من الدهن وتقطع قطعاً طويلة مثل الاصابع وتضيف لها ملحاً وقلماً وتحمرها في طاسة بمسلى ساخن جداً بسرعة ثم توضعها في حله صغيرة وتضيف لها مقدار نصف كبشة بهريز و مقدار ملاعقتان صلصة وورقة لاورو وملحاً وقلماً خفيفاً وتغطي وتسوى مكشورة على نار هادئة ثم تحضر مقدار ربع أقة من قلب العيش الافرنكى وتقطع قطعاً متساوية مثل اللحم ويحمر بالمسلى ثم ترفع قطع اللحم من محل التسوية في اناء آخر وتصفى محل التسوية بالشنوار أو في حلة أخرى صغيرة وتضعها على النار حتى تغلى ويضاف عليها كبشة من البهريز أو الماء ويضبط ملحها جيداً وينطس بداخلها العيش المحمر ويعرف في صحن غويط ويرص فوقه قطع اللحم ويكسي اللحم من أعلى بصلصة لبن زبادى ويرش بمقدونس من أعلى ويقدم في الحال

عرمان كباب

Erman Cabab

هو أن تحضر مقدار أقة لحم ضأن صغير من اجزاء متساوية من الفخذة وبيت السكلاوي والدوش

مقسوماً كل واحدة على جزئين وتقطع الجميع قطعاً متساوية ومستطيلة مثل المكوستليتة وتوضعها في اناء صيني أو فخار وتضيف لها ملحاً وقلقلًا وقليل من عصير البصل وعصير ليمونه وورقتان من اللاورو وقليل من الزيت وتتركها مخمرة بهذه الكيفية مدة ربع ساعة على الأقل وقبل الطبخ تغرز قطع اللحم في السيخ بالطول قطعة قطعة ويسوى على فحم بلدي مثل الكباب على الجانبين ويرش دائماً أثناء التسوية بالزيت أو المسلى بفرشة صغيرة أو بأعواد المقدونس لاجل ان يبقى له لون وردي وبعد ذلك يرص في الصحن وحولة ورق مقدونس وليمون مقطع على اربعة ويقدم في المحال

Shoban Cabab ala el Fahm

شوبان كباب على الفحم

وهو كالمقدم تماماً ويتركب من الفخذه والدوش وبيت السكلاوي والمكبدة والسكلاوي والمخاضى وتسويته كالسابق شرحه وكذلك القوزي الشاورمه ويقال له ايضاً عرمان كباب

Shoban Cabab Makmor

شوبان كباب مكمر

هو أن تحضر مقداراً من لحم ضأن من الموز والدوش وبيت السكلاوي ثم تحضر حله وتفرد بأرضيتها مقدار ٥٠ درهماً من بصل وكرفس وجزر مقطعان قطعاً رفيعة ومقدار ٥٠ درهماً من الطماطم مقطعة الواحدة على اثنتين أو ثلاثة منظفة من البذور ومقدار ٤ فصوص من الثوم وترص فوقها اللحم وبعد أن تقطعها قطعاً متساوية بمقدار أوقية ونصف للقطعة الواحدة وتضيف لها ملحاً وقلقلًا وورقة لاورو وفصان من الحبهان وتغطي ويلحم الغطاء بالعجين وتسوى مكورة على نار هادئة في الفرن أو على الوابور مدة ساعة على الأقل ثم تكشف الغطاء عند الطلب وترفع قطع اللحم وتعرف في صحن غويط ثم تصفي الصلصة التي محل التسوية بالشنوار في كسارولة أو حله أخرى وتوضعها على النار حتى تغلي وترسى على قليل من الصلصة مع استمرار التقليب وترش فوق اللحم ويقدم في الحال وهو ساخن

Cabab el Kedra

كباب القدرة

وهو أن تحضر مقداراً من اللحم الضأن الصغير من الفخذه وبيت السكلاوي وتقطعها قطعاً متساوية كل قطعة مثل الليمونة البلدي وتوضعها في اناء صيني أو فخار وتضيف لها ملحاً وقلقلًا وقليل من عصير البصل وتتركها مخمرة مدة ربع ساعة وتحمرها بالمسلى الساخن جداً بسرعة ثم تحضر قدرة من الفخار وتضع بداخلها اللحم وتضيف لها قليلاً من البهريز وقليل من الملح والقلقل وفصان من الحبهان

وتغطي ويلحم الغطاء بالمجبن وتضمها على نار هادئة في الفرن أو على الفحم البلدي وتمكث على النار مدة ساعة وربع على الأقل وعند الطاب ترفع غطاء القدرة ويغرف الكباب في صحن غوط ويقدّم في الحال

Cabab Forn

كباب فرن

يجهز كباب الفرن من الضأن الصغير وهو ان تحضر فخذه صحيحة أو مروحة أو بيت الكلاوى أو الدوش وإذا كانت من الفخذه فتنظفها تنظيفاً جيداً من الاختام ويقطع منها عظمه العوكش وتدعكها بالملح والفلفل وتغرز في داخلها مقدار ٤ فصوص من الثوم وتضعها في صينية نحاس وتضيف لها ورقة لاورو وبصلتان مقشورتان وقطعه جزر وقطعه من رؤوس الكرفس وفصان من الحبهان ومقدار رطل من المسلى مقدوح وتدخلها في فرن متوسط الحرارة حتى يتم نضجها ويرش عليها دائماً أثناء التسوية من محل التسوية ويلاحظ أن يكون الفرن متوسط الحرارة حتى لا تحترق أرضية الصينية وإذا جفت أرضية الصينية يضاف لها قليلاً من الماء شيئاً فشيئاً حتى يتم تسويتها وإذا تحمر اللحم من أعلى قبل اتمام نضجها يجب أن يغطي لاجل ان لا يجف اللحم وبعد اتمام نضجها ترفع اللحم وتضعه في إناء آخر وتصفي المسلى من محل التسوية وتضع على محل التسوية مقدار كبشة أو كبشتان من الماء أو البهرين وتضعها تغلي على النار ويضبط ملحها جيداً وتصفي بالشنوار في كساروله صغيره أو حلة وبعد أن ترسي على مقدار النصف يقطع اللحم ويرص في الصحن ويخدم معها أيضاً أي نوع من البطاطس المحمر ويرش بالصلصة المستطرحة من محل التسوية وهذه الكيفية يسوى أي نوع من السابق ذكره

الكفته

Coftet kaden Bodean

كفته قادن بودين

هو أن تحضر مقدار أوقية لحم مفرومه فرما ناعماً بالماكينة وتقرم مقدار ٥٠ درهما من البصل فرما ناعماً وتحمرها في مقدار ٥٠ درهما من المسلى وعندما يصير لونها اصفرًا مستكاً ويا تضيف عليها مقدار ثلاثة أرباع اللحم المفروم وتضيف عليها أيضاً مقدار كبشة من الماء ويضاف لها ملحاً وفلفلًا وتلف على

النار حتى يجف ماؤها ثم ترفعها عن النار وتضعها على مصفاه حتى تصفى من المسلى وبعد أن يبرد اللحم تضعه في صينية وتمزج معه اللحم الباقي ويفرم ثانياً بالماكينة ويضاف عليه قليلاً من جوز الطيب مبشور ومقدار ٢٥ درهماً من الارز المسوي ومقدار ٤ بيضات وتمزجها ببعضها جيداً وتقطع منها قطعاً متساوية بقدر البيضة وتبطن مستديرة أو مستطيلة وترص في صينية مدهونة بالمسلى دهناً خفيفاً وبعد ذلك تدخل الصينية في الفرن مدة ٥ دقائق وبعد ذلك تضع الكفتة في صحن آخر وعند الطلب تغرس الكفتة في بيض مخفوق خففاً خفيفاً بالشوكة ويحمر في المسلى وبعد ذلك توضع في مصفاه لاجل أن يصفى منها المسلى ثم ترص في الصحن ويوضع حولها مقدونس محمر وتقدم في الحال

Cofta Kaden boden

كفتة قادن بودن باللحم النى

هو أن تفرم مقدار أقة لحم مرتين في الماكينة وتضيف عليه مقدار ٢٥ درهماً من الارز المسوي وملحاً وفلفلًا وقليل من الكمون ومقدار بيضتان أو ثلاثه وتمزجها جيداً ثم تقطع منها قطعاً متساوية مثل البيضة أو مستطيلة وترص على مصفاه ثم تضع على النار حله بها ماء وبعد أن تغلى تضع فوقها المصفاه التي بها الكفتة وتغطي لاجل أن تسوى الكفتة على البخار مدة ٥ دقائق أو ٦ ثم توضع الكفتة في صحن وعند الطلب تغرس الكفتة في بيض مخفوق بالشوكة وفلفلًا وتحمر بالمسلى وتقدم كالسابق ذكرها

Cofta bel Boksomat

كفتة بالبقسماط

هو أن تحضر مقدار نصف أقة لحم مفرومه فرماً ناعماً وتضعها في صينية وتضيف عليها مقدار ٢٥ درهماً من قلب العيش الافرنكى مبللة في الماء ومعبوره جيداً وبيضتان وملحاً وفلفلًا وبصله مفرومه فرماً ناعماً محمرة بالمسلى نصف تحمير وتمزجها ببعضها جيداً وتدقها في الجرن جيداً قليلاً وتقطع منها قطعاً متساوية مثل البيضة وتبطن بطاً مستطيلة وتغرس في بيض مخفوق بالشوكة خففاً خفيفاً مزوجاً بقليل من الماء ثم ترفع من البيض وتلف في قلب عيش افرنكى مدقوقاً ومنخولاً وبعد ذلك تحمر بالمسلى وترص في حله وتغطي وعند الطلب ترص في الصحن وحولها ورق مقدونس ويمكن أن يخدم معها أى

نوع من البطاطس المحمر

Kofta be onouk El bazengan

كفته بعنوق الباذنجان

هو أن تحضر مقداراً من عنوق الباذنجان بها مقدار ٢ سم من الباذنجان وتقرشها وتحمر بالمسلي أو الزيت ثم تحضر تجهيزات الكفته المتقدمة وتقطع منها قطعاً مثل البيضه وتغرز فيها عنق الباذنجان وتبطن بطاً خفيفاً حتى تصير مثل الكوستليته وتعطس في البيض وتلف في العيش كالسابقة وتحمر وتخدم مثلها ايضاً

Cofta Seekh

كفته سيخ

هو أن تحضر مقدار نصف أقة لحم ضأن وتقرم بالما كينة وتضيف عليها بصله مفرومة فرماً ناعماً جداً أو عصيرها وعصير ليمونه وملحاً وفلفلًا وقليل من المقدونس المفروم وتمزجها جيداً ببعضها وتدق قليلاً بالساطور أو بالسكينه على التراييزة حتى تماسك ببعضها جيداً وبعد ذلك تقطع قطعاً متوسطة بقدر البيضه وتبرم باليد برماً مستطيلاً وتشك في اسياخ الكباب وتسوى على الشباك فوق فحم بلدى ويرش عليها من وقت الى اخر بمسلي خفيفاً او زيت ممزوجاً بقليل من عصير الليمون وعندما تحمر من الجوانب تسحب من الاسياخ في صحن مفروداً بأرضيته ورق مقدونس وتقدم في الحال ومعها أي نوع من الصلاطة

Coftet el Soltan Ayoob

كفته السلطان ايوب

هو أن تقرم مقدار نصف أقة لحم ضأن وتجهز مثل كفته السيخ المتقدمه وتقطع منها قطعاً متساويه بقدر البيضه وتبطن بطاً مستديراً وترس رشا خفيفاً بالزيت وتسوى مشواة على الشباك على فحم بلدى ثم تحضر مقداراً من قلب العيش الافرنكي ويحمر بالمسلي أصفراً مستكواً وتضع بعد ذلك مقداراً من بهرير الفراخ أو اللحم وتمزج بقليل من صلصة اللحم وترشها فوق العيش المحمر وبعد ذلك يفرد قلب العيش في صحن مستدير ويكسي بصلصة ابن زبدي الموضحة في نمرة ٤٥ وترص عليها الكفته وتقدم في الحال

Cofta bel Tarb

كفته بالطرب

هو أن تقرم اللحم وتجهزها مثل كفته السيخ وتقطع منه كل قطعة بقدر البيضه ثم تبطن بطاً خفيفاً

مستطيلة وتلف بقطع من الطرب الضأن وبعد ذلك تسوي مشواه على الفهم مثل السابق ذكرها وترص بعد ذلك في صحن مع ورق مقدونس وتقدم في الحال

Cofta Megmar

كفته مجمار

هو أن تجهز تجهيزات كفته قادن بودين بالقيمة كالسابق توضيحها بدون ارز وتضيف لها قطعة من قلب العيش الافرنكي مبلله في الماء ومصورة جيدا بدلا من الارز ثم يقطع منها قطعا بقدر الليمونه وتلف لفا مستطيلا وترص في صحن او صينييه وتوضع بعد ذلك في جهة رطبة او ثلاجة وعند الطلب تكسر مقدار من البيض وتضيف له ملحاً وفلفل خفيفاً ويخفق بالشوكة خففاً وتغطس فيه الكفته الواحدة بعد الاخرى وتحمر بالمسلي وترص في صحن مفرداً بأرضيته ورقة دانتله ومقدونس محمر من الجوانب وتقدم في الحال

Cofta bel Salsa

كفته بالصلصة

هو أن تقرم مقدار نصف أقة لحم وتضيف عليها مقدار ٢٥ درهما من قلب العيش الافرنكي مبلل بالماء ومصور عصرا جيدا وملحاً وفلفلًا وقليل من جوز الطيب ومقدار ٣ بيضات وبصله مفرومه فرما ناعماً محمره نصف تحمير بالمسلي وقليل من المقدونس المفروم وتمزج جيداً ببعضها وتدق قليلاً في الجرن ثم تقطع منها قطعا متساوية بقدر البيضه وتبط بطا مستديراً أو مستطيلاً وتتبّن في الدقيق وتحمر بالمسلي وتضيف عليها مقدار كبشتان من صلصة الطماطم وتلف قليلاً على النار وتضيف لها بعد ذلك مقدار نصف لتر من الماء وملحاً وفلفلًا وورقه لاورو وتضيف عليها الكفته وتغطي وتسوي على نار هادئة مدة ٢٠ دقيقة وعند اتمام نضجها وترسى الصلصة يضبط ملحها ويغرف منها حسب الطلب

Cofta Ras el Asfur

كفته رأس العصفور

هو أن تحضر مقدار نصف أقة لحم وتقرم بالما كينة وتضيف لها مقدار ٣ ثلاث بيضات وملحاً وفلفلًا وبصلة مفرومه فرما ناعماً وقليل من المقدونس المفروم ومقدار من جوز الطيب وتدق في الجرن وبعد ذلك تقطع منها قطعا صغيرة مثل البندقه وبعد ذلك تلف في الدقيق وتحمر بالمسلي وتسوي بالصلصة كالسابق ذكرها وغالباً يخدم معها ارز وتقدم الحال

Cofta bel Shabat

كفته بالشبت

هو أن تحضر نصف رطل لحم ويجهز مثل كفته رأس العصفور المتقدمة ثم تحضر مقداراً من الشبت ويغسل أولاً ويقطف ويفرم نصف فرم ويفرد على ترايزة ثم تقطع من اللحم قطعاً صغيرة مثل البندقة أو أكبر قليلاً ويلف على الترايزة فوق الشبت لاجل أن يتلبس بها وبعد ذلك ترص في حله مع الشبت الباقي ويضاف لها مقداراً من المسلي المقدوح وملحاً وفلفل خفيفاً وتغطى وتسوى على نار متوسطة وبعد أن يجف ماؤها يضاف لها قليلاً من الصلصة ويكمل تسويتها على نار هادئة وعند تمام نضجها يضبط ملحها وتقدم عند الطاب

Cofta bel Tarbia

كفته بالتربية

هو أن تحضر مقدار نصف أقة لحم وتفرم بالماكينة ويضاف لها ٣ بيضات وملحاً وفلفل وبصله مفرومه فرماً ناعماً وقليل من جوز الطيب وتدق دقاً ناعماً في الجرن ثم تقطع قطعاً مثل الليمونة وتبسط بظاً مستطيلاً أو مستديراً وترص في صينية مدهونة مسلي خفيفاً وتدخلها في فرن مدة ٥ دقائق لاجل أن لا تجف قليلاً بدون تحمير ثم توضع في حلة وتغطى بالبهريز أو بالماء وتضيف لها قليلاً من الملح وتغطى وتسوى على نار هادئة مدة ٢٠ دقيقة ثم تحضر حله صغيره وتضع بداخلها مقدار صفار أربع بيضات وعصير ليمونتان أو ثلاثة وملعقة صغيرة من الدقيق وتخفقها خففاً جيداً بالسلك وتنصب فوقها بعد ذلك ورقة الكفته وتوضع بعد ذلك الصلصة على النار مع استمرار التقليب وعندما تغلى ترفع من على النار ويوضع بداخلها الكفته وتعرف بعد ذلك في صحن غويط وتقدم في الحال

Cofta bel Orze

كفته بالارز

هو أن تفرم مقدار نصف أقة لحم وتضيف عليها بيضتان وقليل من الملح والفلفل وبصله مفرومة وقليل من جوز الطيب مبشور وتمزج بمقدار ٥٠ درهماً من الارز المدقوق والمنخول بالمنخل السلك ويدق دقاً ناعماً في الجرن وبعد ذلك تقطع قطعاً متساوية بقدر الليمونة وتبرمها برماً مستطيلاً مثل الباحة وتحمّر في المسلي على ظهر الفرن أو تحمر في صينية في الفرن وبعد ذلك تسوي بالصلصة مثل الكفته بالصلصة

Cofta bel Batates

كفتة بالبطاطس

هو أن تحضر مقدار نصف أقة لحم ويمزج معها مقدار ربع اقه بطاطس مسلوقة بقشرها او مشويه في الفرن مقشرة ومفرومة بالماء كينه ومقدار ٣ بيضات وملحاً وفانلاً وجوز الطيب وبصلة مفرومة فرما ناعماً ومسواه بالمسلي نصف تسوي وقليل من المقدونس المفروم وتمزج جيداً ببعضها ثم يقطع منها قطعاً مثل المشمشه وتلف لفا مستديراً وتغطس في بيض مخفوق خففاً خفيفاً بالشوكه وترفع من البيض وتلف في قلب عيش افرنكي مدقوقة ومنخولة بالمنخل وعند الطلب تحمر بالمسلي وتعرف على ورقه داتله داخل صحن وحولها مقدونس محمر وتقدم في الحال

Gofta Boton bel Bead

كفته بوتون بالبيض

هو ان تفرم مقدار نصف أقة لحم وتضيف عليها مقدار ٣ بيضات وبصله مفرومه فرما ناعماً وملحاً وفانلاً ومقدار ٢٥ درهما من قلب العيش الافرنكي مبلل بالماء وممصوراً عصراً جيداً وقليل من جوز الطيب وتدق في الجرن قليلاً ثم تسلق مقدار ٤ بيضات او ٥ وتقشرها ثم تحضر قطعة كبيرة من الطرب الضان وتفرد على تراييزة ويوضع في وسطها اللحم وترص فوقها البيض وتلف بالطرب بحيث تكون مستطيله مثل العيش الافرنكي والبيض في الوسط وتوضع في صينييه ويضاف لها ماء وفانلاً وتسوي في فرن متوسط الحرارة وعند اتمام تسويتها تخرجها من الفرن وتترك حتي تبرد قليلاً ثم تقطعها قطعاً مستديرة وترص في الصحن ويخدم معها اي نوع من البطاطس وترش بالصلصة وتقدم في الحال

Cofta Boton bel Khodrawat

كفته بوتون بالخضروات

وهي كالمتقدمه تماماً الا انها بدون بيض في الوسط ويخدم معها اي نوع من الخضروات مثل بازلا بالزبدة او بوريه وبطاطس باللبن بوريه او محمر او فاصوليا خضراء بالزبدة او سبانخ بوريه وهكذا

Cobeba Shamy

كبيبه شامى في الصينيه

هو ان تحضر مقدار نصف اقة لحم احمر خاليه من الشفت والعروق وتدق في الجرن دقا ناعماً ويضاف عليها بصله مسحوقه وقليل من الملح ثم تحضر مقدار ربع اقه برغل ويغسل مراراً غسلاً جيداً

وينعطي بعد ذلك بالماء ثم ينشل ويوضع في مصفاة لكي ينقى من الحصى وينقع في الماء مدة ربع ساعة ثم يعصر من الماء عصرا جيدا ويمزج مع اللحم مزجا جيدا ويضاف عليه ملح وفلفل وقليل من البهارات ويدق في الجرن دقا بناعما جدا ثم تمرر طرف السكين من أسفل الخلطة الى أعلى لكي ترفع العروق الزائدة التي بالخلطة وتكرر مرارا حتى تنظف من العروق جيدا وبعد ذلك تحضر صينية وتدهن بالزبدة ويفرد بارضيتها طبقة من الخلطة بسمك سنتي ونصف وتقرد فوقها طبقة لحم مسواه قيمه كالموضحة في الفصل الخامس ممزوجة بقليل من الصنوبر المحمر وتغطي بطبقة أخرى مثلها من الخلطة ثم تصالح من أعلى بحيث تكون متساوية ثم تقطع مثل البقلاوة ويرش عليها مقدار نصف رطل من المسلى وتسوي في الفرن مدة ٢٠ دقيقة حتى تورد من أعلى ومن أسفل وترفع من على النار ويقدم منها عند الطلب دافئه

Cobeba Maklia

كبيبة مقليه ويقال لها حليبه

هو ان تجهز خلطة الكبيبة المتقدمة ويقطع منها قطعاً متساوية مثل البيضة أو أكبر قليلا وتلف له بيضاويا وتفتح من الوسط بالاصبع وتملأ بالقيمة والصنوبر المتقدمة وتقل وبعد ذلك تحمر بالمسلى وترص في حلة وتغطي وتوضع بجانب النار لكي تلين قليلا ويقدم منها عند الطلب

Cobeba Labania

كبيبة لبنية

هو ان تحضر مقداراً من دهن بيت السكلاوى الضأن ويفرم بالماء كينة ويفرم معه ايضاً بصلة وقليل من الملح والبوهار والفلفل ثم تلف مثل الاصابع كالمتقدمة وتحشى بالدهن وتقل ثم تحضر حلة وتملأ بالماء وتوضع على النار وبعد أن تغلى يضبط ملحها وتوضع داخلها الكبيبة وتغلى مدة ١٠ دقائق ثم تحضر مقدار رطلين من اللبن المخمر في حلة وتمزج عليه بياض بيضتان ومقدار ملعقة من النشا مذاًبا في الماء أو ملعقة دقيق أرز مذاًبا ايضاً وتمزج ببعضها جيدا وتوضع على النار مع استمرار التقليب وعند ما تغلى ترفع من فوق النار وتوضع منها الكبيبة ثم تغلى على نار هادئة وتضيف لها قليلا من النعناع المسحوق ومقدار ٤ فصوص من الثوم مدقوق دقا بناعما وعند اتمام تسويتها مدة ١٠ دقائق ترفع من على النار وعند الطلب تغرف في صحن غويط ويرش عليها من أعلى خضرة نعناع و ثوم مسحوق وتخدم الخضرة الباقية في الصلصير ويمكن أن يخدم معها أرز أبيض بالمسلى

انواع اللحوم بالصلصة

Yakhny bel Basal

يخني بالبصل

هو أن تحضر أقة من اللحم الضأن وتقطع قطعاً متساوية بقدر البيضة ثم تحضر مقدار نصف أقة بصل وتقطع ترساً رقيقاً وتحمر بالمسلي حتى يصير لونها اصفرًا مستكاوياً وتوضع في مصفاة ثم تحمر اللحم بالمسلي في حلة مع مقدار ١٠ فصوص من الثوم ثم تضيف عليه كبشتان من صلصة الطماطم ويلف قليلاً على النار وتضيف له بعد ذلك مقدار كبشتان من الماء وقليل من المالح والفلفل وورقة لاورو ثم تضيف عليه البصل ويغطي ويسوي على نار هادئة وعند اتمام نضجه يضبط ملحاً ويرفع عن النار ويقدم عند الطلب . ويمكن ان يسوي بهذه الطريقة في برم من الفخار

Yakhny bel Hommos

يخني بالحمص

وهو مثل السابق تماماً ويضاف عليه قليلاً من الحمص مسوي ومنفصص

Babaz Yakhny

باباظ يخني

هو أن تحضر مقدار أقة من اللحم وتقطع قطعاً متساوية بقدر البيضة ثم تحضر مقدار ربع أقة بصل قويرمه ومقدار ٢٠ فص من الثوم مقشورة أو ٥ رؤوس من الثوم صحيحة بالقشر ثم تحمر الثوم حتى يصير اصفرًا مستكاوياً والبصل كذلك ثم يحمر اللحم ويوضع في حلة ويضاف عليه البصل والثوم ومقدار كبشة من صلصة الطماطم وورقة لاورو وقطعة من راس الكرفس وملحاً وفلفلًا وفنجان صغير من الخل وملعقة صغيرة من السكر ويغطي ويسوي على نار هادئة وعند اتمام نضجه يضبط ملحاً ويقدم عند الطلب

Yakhny bel Khodrawat

يخني بالخضروات

هو أن تحضر أقة لحم وتقطع قطعاً متساوية وتحمر بالمسلي وتوضع في حلة نظيفة وتحمر بعد ذلك بصله مفرومة فرماً ناعماً ومقدار ٤ فصوص من الثوم وقطعة كرفس وعند ما يصفر لونه تضيف عليه مقدار ملعقة من الدقيق ويحمر قليلاً ويضاف له كبشتان من صلصة الطماطم وقليل من المالح والفلفل

ويلف قليلا على النار ثم تضيف له مقدار كبشتان أو ثلاثة من الماء وبعد ان يغلي مدة ٥ دقائق يصفى فوق اللحم ويضاف عليه مقدار ربع أقة بصل قويرمه محمر في المسلي ومقدار ٥٠ جراما من الجزر مقطع قطاعا مستديرة مثل البلية ومسلوقا بالماء نصف تسوية وقطعة كرفس ويغطي ويسوي على نار هادئة وعند ما يتم ثلثي تسوية تضيف عليه مقدار ربع أقة بطاطس ملفوفة مثل المشمشه وتحمره في المسلي ويضبط ملحه ويكمل تسويته على نار هادئة وعند اتمام نضجه يعرف في صحن غويط عند الطلب ويرش من أعلى بإزلا خضراء منطقته بالزبدة أو فاصوليا خضراء منطقته بالزبدة ايضا

« السبعة اخوه »

يخني يادی كاردش

وهو على طريقتين : —

(١) الاول التحضيرات : $\frac{1}{2}$ نصف اقة لحم ضأن من الموزه وفرخه بدريه ومقدار ٦ كلاوي ضأن ومقدار ٦ كوارع ضأن ومقدار ٥٠ درهما من الحمص ومقدار ربع اقة بصل قويرمه ومقدار ربع اقة من الكرشة العمل : تقطع اللحم قطاعا متساوية ويحمر ويوضع في حلة ثم تقطع الفرخة ايضا قطاعا متساوية وتحمر وتوضع مع اللحم ثم تضيف له كبشتان من الصلصة وورقة لاورو ومالحا وفلفل خفيفا ويغطي ويسوي على نار هادئة مدة ثلاثة ارباع التسويه ثم تحمر البصل القويرمه ويضاف له قليلا من الصلصة ونصف كبشه بهريز أو ماء ويغطي ويسوي على نار هادئة مقدار $\frac{1}{2}$ نصف تسويه وتسوي الكوارع والكرشه مسلوقة كما هي موضحة في نمرة ٣ وبعد ذلك يسلق الحمص ويقشر ثم تحضر عدد من الصحون الافرنكية وتنظف الكوارع من العظم وتقطع الكرشه قطاعا صغيره متساوية وترص الكوارع والكرشه وقطع الفراخ واللحم والكلاوي مقطعة على اثنتين ومحمرة سوتيه بالزبدة والحمص والبصل ويضاف عليها مقدار من الثوم محمر ثم تصفى صلصة اللحم وتغطي بها الجميع ويضاف لها قليلا من الملح والفلفل ويغطي ويسوي على نار هادئة أو في الفرن وعند اتمام نضجه تنظف أحرف الصحون ويقدم مثل ما هو عليه

(٢) الطريقة الثانية : وهي كالسابقة تماما الا أنه يقطع البصل نرساوي محمر بالمسلي حتى يصير لونه اصفر آمستكاويا ويضاف له مقدار نصف أقة طماطم مقشرة وخالية من البذور ومقطعة قطاعا صغيره

Yakhuy bel bazengan

يخني بالباذنجان

هو أن تحضر مقدار أقة لحم من النخدة أو من الروحة وتقطع قطاعا متساوية وتحمر بالمسلي مع

فصان من الثوم وقطعه كرفس ويضاف عليه كبشتان من صلصة الطماطم ويلف على النار قليلا ثم يضاف عليه مقدار كبشتان من الماء ثم تحمر ربع أقة بصل قويرمه وتضاف على اللحم ويضاف أيضا ملحاً وفلفلًا وورقة لاورو وتغطي وتسوي على نار هادئة مقدار $\frac{1}{2}$ ثلاث أرباع التسوية وبعد ذلك تضيف عليه مقدار نصف أقة باذنجان من جهة العنوق ملفوف مثل الشمس ومحمر في المسلى ويغطي حتى يتم نضجه ويعرف منه عند الطلب

يخني كونه

Yakhny Kammoniah

هو أن تحضر مقدار أقة لحم ضأن أحمر ويقطع قطعاً متساوية مثل البيضة ويحمر بالمسلى ويوضع في اناء آخر وتحمر محلة بصلة مفرومه فرماً ناعماً مع مقدار ٣ فصوص من الثوم وعندما يصفر لونه يضاف له معلقة دقيق صغيره ويلف قليلاً مع البصل ثم تضيف عليه اللحم ويلف مدة ٥ دقائق وتضيف عليه أيضاً مقدار كبشتان من الصلصة ويلف أيضاً مع الصلصة مدة ٥ دقائق ثم تضيف عليه مقدار كبشتان من الماء وقليل من الملح والفلفل ويغطي ويسوي على نار متوسطة وعند اتمام نصف تسويته يضاف له معلقة صغيره من الكمون ويضبط ملحه ويكمل تسويته على نار هادئة ويقدم منه عند الطلب

لحم بالصلصة

Lahm bel Salsa

هو أن تحضر مقدار أقة من الموزة الضأن ثم تهرم بصلة فرماً ناعماً ومقدار ٤ فصوص من الثوم ويحمر في المسلى وقبل أن يصفر لونه تضيف عليه اللحم ويحمر مدة ٥ دقائق وبعد ذلك نصب عليه مقدار كبشتان من صلصة الطماطم وتلف على النار حتى ترسي على المسلى وبعد ذلك تغطي بمقدار ٤ كبشات من الماء ويضاف لها ملحاً وفلفلًا وقطعه من القرفة الخشب وتغطي وتسوي على نار هادئة وعند اتمام نضجها يضبط ملحها ويقدم منها عند الطلب

لحم سفريتو « طريقة اسرائيلية » وهو موضح في نمرة ٥٥

لحم قويرمة بالبصل

Lahm Kwerma bel Basal

هو أن تحضر مقدار أقة لحم ضأن من الفخذة أو الدوش أو المروحة وتقطع قطعاً متساوية مثل البيضة وبعد ذلك تحمر بمسلى ساخناً جداً وتحمر أيضاً ربع أقة بصل قويرمه ويوضع مع اللحم وأيضاً

المسلى محل التحمير وبعد ذلك يضاف له ملحاً وفلفلًا وورقة لاورو ومقدار ١٠ فصوص من الثوم ويغطى ويسوى على نار هادئة بدون أن يضاف له ماء وعند اتمام نضجه يصفى من اللحم وترص قطع اللحم فى وسط صحن مستدير او مستطيل ويرص حوله البصل من الدائر

قويرمة بالباذنجان او البطاطس Kwerma bel Bazengan aw el Batates

وهى كالسابقة الا انه يوضع بطاطس ملفوف مثل المشمش او باذنجان ملفوف بدلا من البصل وكيفية تسويته واحد

قويرمة سفري Kwerma Sefery

هو ان تحضر اقة لحم من الدوش اى صدر الخروف او من المروحة او من بيت الكلاوى ومحمر بالمسلى او بالدهن الضأن ويوضع فى حله ويضاف له ملحاً وفلفلًا وورقة لاورو وحبان ومستكة مقدار فصين وبعد ذلك يصب عليه مسلى حتى يغطى وبعد ذلك يغطى بغطاء ويسوى على نار هادئة بدون ان يضاف له ماء وعند اتمام نضجه ويجف جيداً من الماء يرفع عن النار وبعد ان يبرد قليل يرص فى برمه بالشوكه او بالمقصوصه ويغطى بالمسلى او بالدهن محل التسوية ويترك حتى يبرد ويغطى : وهذا الصنف يمكن ان يكثر مقدار شهر او شهرين وعند الطلب يؤخذ منه من الجنب حسب الطلب ويسخن

لحم بالصاصة البيضاء Lahm bel Salsa el Baida

هو ان تحضر مقدار اقة لحم من الموزة او الفخذة وتقطع قطعاً متساوية وتنظف وتنظف جيداً وتغلى فى الماء مقدار ربع تسويه ثم تحضر مقدار ربع اقة بصل قويرمة ومقدار ٥٠ درهماً من البصل موضبه مثل فصوص الثوم ومقدار ٥٠ درهماً من راس الكرفس الابيض مقطع ومقدار ٥٠ درهماً من راس الكراث الابيض مقطعه على اربعة او كراث من الصغير صحيح ثم تحضر حله نظيفة وبها مقدار اوقيتين من المسلى او الزبدة ويلف البصل بالمسلى على النار قليلاً مع الخضروات ثم يضاف له ملعقة دقيق ويلف ايضاً ثم يصفى عليه البهريز محل تسويه اللحم ويضاف عليه ايضاً اللحم ثم نضيف له ملحاً وورقة لاورو ويغطى ويسوى على نار هادئة وعند اتمام نضجه وترسى الصاصة يغرف عند الطلب فى صحن غويط ويرش عليه مقدار من البازلا والخضراء مسلوقة بالماء

Lahm bel Tarbia

لحم بالتربية

هو ان تحضر اقة لحم من الموزة أو من المروحة أو من الفخذة وتقطع قطعاً متساوية وتوضع في حله وتغطى بالماء وتوضع على النار حتى تغلى مدة دقيقتين ثم ترفع عن النار ويغير مأوها بماء بارد وبعد غسلها غسلاً جيداً توضع على النار بعد ان تغمر بالماء ثانياً ويضاف لها قطعة جزر وفص من الحببات وفص مستكة وملحاً وقلقلأ صحيحاً وتغطى وتسوي على نار متوسطة وعند اتمام نضجها ترفع قطع اللحم في اناء اخر ويصفي البهريز بالشاشه او بالشنوار ثم تضع في حلة صغيرة معلقة من الدقيق ومقدار ٤ اربع صفار بيضات وعصير ليمونتان او ثلاثه ويخفق بالسلك ويصب عليه بهريز اللحم وتدخله على النار مع استمرار التقليب وعندما يغلى يرفع من على النار ويمزج مع اللحم بعد ان يصفى بالشنوار او بالشاشه ويغرف في صحن غويط ويقدم في الحال

Kaware Yakhny bel Hommos

كوارع يخني بالحمص

هو ان تحضر مقدار من الكوارع ويسوي ثلاثين تسويه مسلوقة كاللوضيح في ٢ مرة وبعد ذلك يخلى من العظم ويكمل تسويته مع البصل والحمص مثل يخني باللحم

Kaware bel Tarbia

كوارع بالتربية : - وهي مثل لحم بالتربية

Kaware Dandourma

كوارع دندومة

هو ان تحضر مقدار من الكوارع وتسوي مسلوقة كاللوضحة في ٢ مرة ثم تكرر بهريز الكوارع كما هو موضح في ٣ مرة وبعد ذلك تخلى الكوارع من العظم وتقطع قطعاً صغيرة متساوية وترص في صحن غويط وتغطي بالدندورمة وتوضع على الثلج وعند الطلب تقطع سامبو كسة مثل البقلاوة وترص في الصحن وتقدم في الحال -

Kaware Batsha

كوارع باتشا

هو ان تسوي مقدار من الكوارع الضأن او البتلو مقدار نصف تسويه ثم تحضر مقدار ٥٠

درهما من البصل وقطعه كرفس وقطعة جزر وتحمر بالمسلي وعندما يصفر لونها تضيف عليها الكوارع ومقدار من الطماطم المقشرة مقطعة على اثنتين ومقدار ٤ فصوص من الثوم مبطوطة وورقة لاورو وملح وفلفل ويلف قليلا مع بعضه مدة ٥ دقائق ثم يصفى فوقه بهرين الكوارع ويغطي ويسوى على نار هادئة وعند اتمام نضجه ترفع الكوارع في اناء اخر وتنظف من العظم وتقطع قطعاً صغيرة ثم تصفى الصلصة بالشنوار وتترك تغلى حتى ترسى على النصف ويضبط ملحها جيداً ويخدم منها الباتشا بوريك كما هو موضح في نمرة ٩٤

El-Mokh

المخ :- وهو موضح في الانواع الافرنكية

El-Kalawy

الكلاوى :- وهي موضحة في الانواع الافرنكية

Mombar

مبار

هو ان تحضر مقدار من المبار الضأن وينظف تنظيماً جيداً ويقاب ويملا الى النصف بخلطه مبار الموضحة في نمرة ٦٠ ويربط من الطرفين ويحزم من الوسط ويغرز بمبر ويرص في حله اوصينييه مفرودا بارضيته مقدار من قشر البصل ويغطي بالماء ويضاف عليه ملح وفلفل ويغطي ويسوى على نار هادئة وبعد اتمام نضجه يرفع من على النار ويحمر بالمسلي عند الطاب وبعد ذلك يقطع قطعاً متساوية بطول ١٠ او ١٨ سم ويرص في السحن وحوله مقدونس محمر ويقدم في الحال

Ferakh bel Yakhny

فراخ بالينخنى

وهي مثل انواع اللحم الا انها توضع الفراخ بدلا من اللحم على جميع الانواع

Ferakh bel Sharkasia

فراخ بالشركسية

هو ان تسوي فرخة او اكثر حسب الطاب بحيث تكون عتيقه من النوع الجيد مساوكة كما هي موضحة في نمرة ٤ وبعد ذلك تقطع الفخذة على اثنين وكذلك الصدر بعد خليه من العظم وتسوي بعد ذلك بالبهرين مقدار من الارز ابيه كما هو موضح في نمرة ١٧ بأسم ارز شركسية ويغرف الارز في صحن ويفتح من الوسط مثل الفسقية وترص في وسطه الفراخ وتكسي بصلصة شركسية الموضحة في نمرة ٥١ وتقدم في الحال

Ferakh barda

« بصاصة الجوز »

فراخ بارده بصاصة ابازة

هو أن تسوى الفراخ مسلوقة مثل الشراكسية وتترك تبرد محل التسوية وبعد ذلك تقطع الفخذة على اثنين بعد أن تنظف من الجلد وكذلك الصدر ينظف من الجلد والعظم ثم ترص الفخذة في أرضية الصحن وفوقها الصدرو وتكسى بصاصة أبازة كما هي موضحة في نمرة ٥٠ وتقدم عند الطلب

Ferakh Shawish

فراخ شاويش

هو أن تسلق الفراخ كالمقدمة وتترك حتى تبرد محل التسوية ثم تقطع الفخذة على اثنين وكذلك الصدور بعد أن ينظف من الجلد والعظم ثم تحضر مقدار من قلب اللاتوجه ويفرم فرما ناعما مثل الشعر ويغسل ويخفف على فوطة ويفرد في أرضية صحن مستدير أو مستطيل ويرص فوقه فخذ الفراخ والصدور من أعلى ويرص حوله من الدوائر طماطم مقشرة وخالية من البذور ومقطعة على أربعة ومماحه قليلا في الملح والفلفل والخل أو الليمون وايضا بيض مسلوقة ومقسوم على اثنين بين القطعة والاخرى قطع من الكرنشون أي الخيار المخلل الصغير أو زيتون اخضر ويخدم معه صلصة مستارده الموضحة في نمرة ٥١

Ferakh bel Dandorma

فراخ بالندورمة

هو أن تحضر فرخة أو اثنين وتسوي كالمقدم وتزبد عليها اربع كوارع ضأن أو واحد بتلو وبعد ذلك ترص الفخذ في صحن غويط وفوقها الصدور وتكسى بندورمة بهرين الفراخ كما هي موضحة في نمرة ٣ وتوضع فوق الثايج لوقت الطلب . ويمكن أن ترص الفراخ في قوالب بالندورمة وترسم أرضيته بقطع من الجزر والخيار المخلل ويقلب في صحن مستدير وحوله قطع من الدندورمة مقطعة احجية أو هلالات

Ferakh Mahshia bel Dandorma

فراخ محشية بالندورمة

هو أن تحضر فرخه عتقية من النوع الجيد وتنظف وتخلي من العظم وتفرم مقدار ثلاثة ارباع اقة لحم من السمانه أو وش الفخذة وتفرم دفعتان بالما كينة ثم تحضر ٥٠ درهما من لسان احمر مدخن

او مملح ومسوى ثم تقطعه قطعا مربعه مثل زهر الطاولة ومقدار ٥٠ درهما من الفستق الاخضر مقشور من القشرتين ومقدار ٥٠ درهما من اللية مقطعه قطعا صغيرة ومسبوقة غلوة واحدة بالماء ثم يدق اللحم في جرن من الرخام وتضيف عليه مقدار ٣ الاثه بيضات وملح وفلفل ومقدار ١٥ درهما من الدقيق المعجون بالماء على النار مثل عجينه الصره وبعد ان تبرد تدق مع اللحم دقا ناعما جدا وبعد ذلك ترفع من الجرن ويمزج معها الفستق والليه واللسان وقليل من جوز الطيب مبشور ثم تحشى الفرخة وتلف داخل شاشة وتربط من الطرفين والوسط وبعد ذلك تضع عظم الفرخة في حلة وينطى بالماء ويضاف له قطعة جزر وقطعه كرفس ومقدار ٦ كوارع من الضأن أو اثنين من البتلو وورقة لاورو وتوضع على النار وبعد ان تغلى ترفع منها الرغوة وتضع فوقها الفرخة وتسوى على نار هادئة وبعد اتمام نضجها ترفع الفرخة وتترك من الشاشة ثم تعصر الشاشة وتلف بها الفرخة ثانيا وتربط من الطرفين والوسط وتقل عليها خفيفا حتى تبرد ثم تجهز بهرين الفرخة دندورمه كما هي موضحة في نمره ٣ وبعد ذلك تقطع الفرخة وبعد ان تبرد الدندورمه فوق الثلج يهرم منها جزء ويفرد في أرضية الصحن وبعد ذلك تقطع الفرخة وترص فوقها ويرش عليها دندورمه مفرومه وكذلك من الجوانب وتقدم في الحال

Ferakh bel Khalta

فراخ بالخالطه

هو ان تحضر مقدار من الفراخ البداره وتنظف تنظيفا جيدا وتكتف وتحمر بالمسلى وتوضع في حلة مع بصلة وقطعه جزر وقطعه كرفس وورقة لاورو وملح وفلفل وكبشه من الماء وتسوى مكموه على نار هادئة وبعد اتمام نضجها تصفى المسلى محل التسويه وتصفى الصلصه في اناء اخر وتكسر الفراخ على اربعة وتجهز ارز خالطه اسلامبولى الموضح في نمره ١١ وبعد ذلك الارز وترص فوقه الفراخ وترش بالصلصه رشا خفيفا وتقدم في الحال

Ferakh be khaltet el Shearia

فراخ بخالطه الشعريه

هو ان تسوي الفراخ كالسابقه تماما وتعرف خالطه الشعريه الموضحه في نمره ٦٣ بدلا من الارز

Ferakh be Salset el Dek-ek

فراخ بصلصه الدقيق

هو ان تحضر فرخه بدريه وتنظف تنظيفا جيدا وتقطع على اربعة وتحمر بالمسلى وتحمر في محل يحتميرها مقدار مائتان من الدقيق وعندما يحمر ويصير لونه مثل الطحينه الحمراء تصب عليه مقدار

لترا من الماء وفص حبها وفص مستكة وبصله صغيره وتوضع عليه الفراخ وتغطي وتسوى على نار هادئة وعند اتمام نضجها ترفع الفراخ في -ذلة اخرى وتصفى فوقها الصلصة من الشنوار أو المنخل ويضبط ملحها وتقدم عند الطلب

Ferakh Mehammra bel Batates

فراخ محمرة بالبطاطس

هو ان تحضر فرختان بدارة وتنظف تنظيفا جيدا وتكتف وترش بالملح والفلفل وتوضع داخل كل فرخة ورقة لاورو وبعد ذلك تحمر بالمسلى في حلة وتضيف عليها بصله مقشره صريحة وقطعة من رأس الكرفس وقطعة جز وتغطي وتسوي مكشورة على نار متوسطة ثم تقشر مقدار نصف أقة بطاطس وتوضب مثل البليح ثم تغلى البطاطس في الماء مقدار غلوه بعد ان يحمر في المسلى وبعد اتمام نضجها تقطع الفراخ على اربعة ويخلى العظم من الصدر ثم تصفى محل التسوية وينظف من المسلى وترص الفراخ في الصحن وبجانبيها البطاطس ويرش فوقها بالصلصة وتقدم في الحال

Ferakh Mashwia

فراخ مشوية

هو ان تحضر العدد المطلوب من الفراخ « الكتا كيت » وتنظف تنظيفا جيدا وتشق من الظهر وتخلي من عظم الصدور والضلوع وتببط بطا خفيفا بالساطور وترش بالملح والفلفل وعصير ليمونه وقليل من ماء البصل وترش بقليل من الزيت وتترك مخمرة مدة ١٥ دقيقة على الاقل وعند الطاب تسوى مشواه على الفحم وبعد ذلك ترفع من فوق النار وتشق الواحدة على اثنين وترص في الصحن مع أى نوع من البطاطس المحمر وقليل من ورق المقدونس من الجوانب ويقدم في الحال وهو ساخن

Ferakh Colbasty

فراخ كولباستى

هو ان تحضر العدد المطلوب من الفراخ « الكتا كيت » كالمقدمة وتجهز مثلها أيضا وقبل الطلب بمدة ١٠ دقائق تحضر صينية نحاس على النار وبها قليلا من المسلى وبعد أن تسخن جيدا ترص داخلها الفراخ وتغطي بغطاء مسطوحا ويثقل عليه خفيفا (بهون) أو أى شىء آخر وبعد أن تحمر من أسفل تقلب على الوجه الاخر وبعد أن تحمر من الجانبين ترش بعصير ليمونه أو اثنين ثم ترفع في صحن آخر ويصفى المسلى محل التحمير ثم تضع نصف كبشة من الماء في الصينية محل التحمير وتوضع على

النار وبعد أن تغلى وترسى على النصف تغرف الفراح بعد أن تقسم الواحدة على اثنين في صحن مستدير مع أي نوع من البطاطس المحمر وترش بالصلصة وتتقدم في الحال وباقي أنواع الفراح في الطهي الافرنكي

Kirsh bel Hommos

كرش بالحمص

هو أن تفرم مقدار نصف اقة بصل وتحمر في المسلى مع مقدار ١٠ فصوص من الثوم وعندما يصير لونها اصفرًا مستكاويا تضيف عليها اقة كرشة مسلوقة اولًا كما هي موضحة في نمرة ٣ مقطعه قطعًا صغيرة متساوية وتلف مع البصل قليلا وتضيف عليها كبشتان من صلصة الطماطم وتلف ايضا بالصلصة مدة ٥ دقائق ثم تغطي بماء أو بهريز ويضاف عليها مقدار ٥٠ درهما من الحمص مسوى ومقشور وملحًا وفلفلًا وورقه لاورو وينطى ويسوى على نار هادئة وعند اتمام نضجه يضبط ملحه ويقدم منه حسب الطلب

Kersha bel Tarbia

كرشة بالتريه

هو أن تسلق الكرشة كالموضحة وتقطع قطعًا صغيرة متساوية ثم تحضر حلة صغيرة وتوضع داخلها صفار أربع بيضات وملعقة من الدقيق وعصير ليمونتان أو ثلاثة وتخنق بالسلك ويصب فوقها مقدار من بهريز الكرشة وتضعها على النار مع استمرار التقليب وعند ما تغلى ترفع من على النار وتصفى بالشنوار ثم تمزج معها الكرشة وتقدم بعد أن يرش عليها قليلا من المقدونس المفروم أو النعناع وباقي أنواع الكرشة موضحة في الانواع الافرنكية

ديك رومي «ديندى»

Deek Romy bel Khalta

ديك رومي بالخلاطه

هو أن تحضر ديك رومي وينظف ويكتف ويرش بملح وفلفل وتضع داخله ورقة لاورو وقليل من الملح والفلفل ويحمر في حلة بالمسلى وتضيف عليه بصلتان مقشورتان صحيحتان وقطعه كرفس

وقطعه جزر وفصان من الجبهان وفص مستكة ويغلي ويسوى مكور ثم تجهز أساس الارز كما هو موضح في نمرة ٦٢ برقاب وأجنحة الديك وتسوى به الخلطة الاستامبولي الموضحة في نمرة ٦٣ وبعد أن يسوى لديك يرفع من الحلة ويصفي المسلي من محل التسوية ثم تضع كبشة من الماء على محل التسوية وتغلي قليلا وتصفي بالشنوار في اناء آخر ثم تخلع صدر الديك بالعظم ويملاء الديك من الداخل بالخلطة ثم يقطع صدر الديك قطعه رقيقة وترص فوق الارز وبعد ذلك يوضع الديك في الصحن وحوله قليلا من الخلطة ويرش بقليل من الصلصة من أعلى وتخدم باقي الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال وهو ساخن

Deik Romy bel Shearia

ديك رومي بخاطة الشعرية

وهو كالمتقدم تماما الا انه توضع خلطه شعرية بدلا من الارز

Deik Romy Mohammar bel Batatis

ديك رومي محمر بالبطاطس

هو أن تسوى الديك مثل تسوية الدندي بالخلطة مكورة وقبل أن يتم نضجه تحمر مقدار اقة بطاطس مثل البيضة ويكمل تسويتها مع الديك وعند اتمام نضجها يكسر صدر الديك ثم يرد محله ثانياً ويوضع بعد ذلك في وسط الصحن وحولة البطاطس ويرش بنصف الصلصة والباقي معه في الصلصيرا

Deik Romy bared bel Salata

ديك رومي بارد بالصلاته

هو أن تحضر الديك وينظف ويكتف ويرش بالملح والفلفل وتضيف له ورقة لاورو وملحاً وفلفل من الداخل ثم يحمر بالمسلي في حله وتضيف عليه قطعة جزر وقطعة كرفس وبصلتان ويغلي ويسوى مكور على نار هادئة وبعد اتمام نضجه يترك حتى يبرد في محل التسوية وبعد ذلك يقطع الصدر قطعاً رقيقة ويرد محله ثانياً ويوضع في صحن مستطيل ويرص حوله أى نوع من الصلص بشكلين اهرامات صغيرة كما هي موضحة مع الاوزي ويقدم منه حسب الطلب

Deik Romy Bared bel Dadourma

ديك رومي بارد بالدندورمة

هو ان تحضر الديك وينظف ويكتف كالمعتاد ويوضع في حله ويغلي بالماء ويغلي مقدار غلوة واحدة ثم يرفع من النار ويبرد عليه وينسل ثم يغلى بماء بارد نظيف ويوضع على النار ثانياً وتضيف

عليه مقدار ٣ ثلاثة كوارع بتلو أو ٨ ضأن مغلاه بالماء مقدار غلوة واحده ومغسوله وأيضاً بصلتان مقشورتان صحيحتان وقطعة كرفس وقطعتان من الجزر وقطعة كرات وورقة لاورو و٤ حبات فلفل اسود صحيح وبعد أن تغلى تنظف منها الرغوة ثم تغلى وتسوى على نار هادئة وعند اتمام نضجها يضبط مالحها وتترك حتى تبرد محل التسوية ثم يلف الديك فى شاشة ويوضع فى ثلاجه ثم تجهز بهرين الديك دندورمة الموضحة فى نمره ٣ ثم تقطع صدر الديك قطعاً رقيقة ويرص محله ثانياً بالتدريج فى صحن مستطيل غويط ويكسى بالدندورمة بعد أن تبرد فوق الثلج ثم يوضع فى ثلاجه لوقت الطاب وعند الطاب يرص حوله من الدائر قطع دندورمة مقطعه أحجية أو هلالات

Deik Romy Mohshy bel Dandorma

ديك رومى محشى بالدندورمه

هو ان تخلى نصف الديك الامامى من العظم ويملا بالخلطة الموضحة فى الفرخة المحشية ثم يلف بشاشة ويربط من الطرفين ثم تحضر ٨ كوارع ضأن أو ثلاثة بتلو مغلاة غلوة ومغسولة ثم تضعها فى حلة ومعهما عظم الديك وقطعة من الجزر وقطعة من الكرفس وبصله مقشرة وورقة لاورو وبعد أن تغلى الجميع تضيف عليها الديك ويغلى ويسوى على نار هادئة ثم يضاف لها أيضاً مقداراً من المالح وبعد اتمام تسويتها ترفع الديك من الحلة ويفك من الشاشة ثم تعصر الشاشة وياف بها الديك ثانياً ويربط من الطرفين ويتقل عليه خفيفاً حتى يبرد وبعد ذلك يوضع فى ثلاجه ثم تكرر البهرين كما هو موضح فى نمره ٣ فى الدندورمة وبعد ذلك يفك الديك من الشاشة ويقطع صدره ثم تضع الديك فى صحن مستطيل وترص قطع الصدر مكانها بالتدريج وبعد ذلك يكسى بالدندورمة بعد أن يتجمد قليلاً فوق الثلج ويوضع فى الثلاجه وعند الطاب تقطع قطعاً من الدندورمة بشكل هلالات أو أحجية وترص فى الصحن حول الديك ثم يلبس ورد من الورق الاصطناعى فى ارجل الديك ويقدم فى الحال



أنواع الخضار

كشك الماس

ويقال له

اسبرج

هو ان تحضر مقداراً من الاسبرج الطازج ويقشر بمبشرة الخضار ويغسل بالماء غسلاً جيداً ثم يحزم كل ١٠ او ١٢ عوداً مع بعضها بالدوبارة بشرط ان تكون متساوية من جهة الراس ثم تقطع بالسكين من جهة الجذور حتى تصير متساوية مثل الجهة الاخرى ثم تحضر حلة نظيفة او كسارولة وتملا ثلثيها بالماء ويعصر داخلها مقدار ثلاثة ليمونات او ٤ ويكون بنسبه ليمونه لكل لتر ماء ثم يضبط ملحها وبعد ذلك توضع فوق النار وبعد ان تغلي يضاف عليها حزم الاسبرج ويغطى بورقة اجلاسيه ثم بغطاء الحلة او الكسارولة وبعد ذلك يترك على نار متوسطة حتى يتم نصجه وهذه كيفية تسوية الاسبرج مبدئياً

Esberge bel Salsa el Beida

اسبرج بالصلصة البيضاء

هو ان تحضر مقداراً من الاسبرج ويسوي كالتقدم وبعد اتمام نصجه يوضع في مصفاة حتى يجف ماؤه ثم تقطع بطول ٣ سم وتحضر مقداراً من صلصة البشامل الموضحة في نمرة ٥٥ ثم تضيف عليها مقداراً من لتر كريمه على اللتر من الصلصة وبعد ذلك يمزج مع الاسبرج ويغطى ويوضع على حرارة الفرن لوقت الطلب وبعد ذلك يغرف في صحن غويط ويقدم في الحال

Esberge bel Ferakh

اسبرج بالفراخ

هو ان تحضر مقداراً من الاسبرج ويسوي نصف تسوية كما سبق ثم يوضع في مصفاة حتى يجف منه الماء ثم يقطع بطول ٤ او ٥ سم ثم تحضر فرخة بدريه مسواه نصف تسويه ويقطع صدرها على اثنين ويخلى من العظم وكذلك الفخذتين ويرص في ارضية دقيه نظيفه مبيضة ويرص فوقه الاسبرج بحيث تكون الرؤوس حول الدائر وبعد ان تملا الدقية يوضع فوق الاسبرج بصله مقطعه على اثنين وقطعة من رأس الكرفس وورقة لاورو وعصير ليمونه ثم يضاف له كبشة من مرقه الفراخ ومقدار اوقية ونصف زبدة طازجه وتغطي بعد ذلك بورقة اجلاسيه ثم بغطاء الدقية ايضاً ويسوي على نار متوسطة وعند اتمام نصجه يضاف له معلقة من صلصة اسبانيولا الموضحة في نمرة ٥٠ وبعد ان

ترسي تنظيف من الزبدة الزائدة بالملعقة وعند الطلب تقلب الدقيه في صحن مستدير ويقدم في الحال

Esbrge be-Salset el-Mostarda

اسبريج بصاصطة المستاردة

هو ان تحضر الاسبرج حسب الطلب ويسوى مسلووق كالسابق توضيحه ويترك حتى يبرد جيداً فوق الثايج وعند الطلب يوضع في مصفاه حتى يجف من الماء ثم يرص في صحن على فوطه أو ورقة دانتله ثم يضاف له مقداراً من ورق المندونس من الجانبين ويخدم معه صاصطة مستارده الموضحة في نمرة ٥١ في الصاصيرا

Ombolot

اومبولوت

هو ان تحضر فرخة او نصف اقة لحم وتقطع قطعاً متساوية وبعد ذلك تفرم بصله فرماً ناعماً وتحمر بالمسلى نصف تحمير وتلف مع اللحم او الفراخ وايضا فسان من الثوم مفرومان فرماً ناعماً ويلف الجميع قليلاً ويغطي بالبهرين او بالماء ويضاف له ملحاً وفلفلًا وبعد أن يسوى ربع التسويه يضاف له مقدار ربع اقة باميه بلدي صغيره محمره قليلاً في المسلى وتضيف له عصير ليمونه ويغطي ويسوى مقدار نصف تسويه على نار متوسطة وبعد ذلك تضيف عليه اقة ملوخية مقطفه ورق محمره في المسلى مثل الملوخية البوراني ويغطي ويكمل تسويته على نار هادئة وعند اتمام تسويته تضيف له قلبه ثوم وكسبره الموضحة في نمرة ٦٠ ويضبط ملحاً ويغلى مدة ٥ دقائق ثم يرفع عن النار ويقدم منه عند الطلب

Bamia Marsosa bel lahm

بامية مرصوصة باللحم او الفراخ

هو ان تحضر مقدار اقة بامية خضراء وتغسل غسلاً جيداً وتوضع في مصفاه وبعد ان تجف تقمع وتقشر من الجوانب وبعد ذلك تحمر في المسلى نصف تحمير بحيث تكون خضراء على لونها وبعد ذلك توضع في مصفاه حتى يصفي منها المسلى ثم تحضر مقدار ربع اقة لحم وتنظف وتنظف جيداً من العظم وتقطع قطعاً صغيره مثل البندقة ثم تفرم بصله فرماً رقيقاً وتحمر في المسلى وعندما يصفر لونها يضاف عليها اللحم وتحمر قليلاً ويضاف لها ايضاً فسان من الثوم مفرومان وكبشة من صاصطة الطماطم وبعد ذلك تلف على نار متوسطة حتى ترسي ثم تحضر دقيه نظيفة مبيضة وتضع في ارضيتها اللحم ثم ترص فوقها البامية حتى تملأ الدقيه ويضاف لها قليلاً من الملح والفلفل وتغطي بورقة اجلاسيه منقوبة

من الوسط ثم يضاف لها كبشة من مرقعة الفراخ وتوضع على نار متوسطة وكلما يجف منها الماء يضاف لها مقدار من البهريز ويضاف لها ايضا عصير ليمونة اثناء التسوية وبعد اتمام تسويتها وترسي الصلصة تقاب في صحن مستدير وذلك عند الطلب وتقدم في الحال : ويمكن ان تغير اللحم بالفراخ

باميه مرصوصة على الطريقة العمانية
Bamia Marsosa (Osmauy)

هو أن تحضر مقدار ربع أقة لحم أو فرخة صغيرة وتقطع اللحم أو الفراخ قطعاً صغيرة ثم تغلى مقدار غلوتين في الماء وبعد ذلك تفرم بصله فرماً ناعماً ثم تحمر نصف تحمير وتكون بيضاء على لونها وتضع عليها اللحم أو الفراخ ويضاف لها كبشة من البهريز وتغلى مدة ١٠ دقائق أو ربع ساعة وتحضر دقية نظيفة مبيضة وتضع بداخلها اللحم أو الفراخ منظفة من البصل ثم ترص الباميه بعد ان تحمر كالسابق ذكرها وبعد ذلك تضع فوقها البصل وتغطي بورقة اجلاسيه منقوبة من الوسط ويضاف لها كبشة من البهريز وتساوى على نار متوسطة ويضاف لها ايضا مقدار من البهريز شيئاً فشيئاً وعصير ليمونه وبعد اتمام تسويتها وترسي الصلصة تقاب في صحن مستدير عند الطلب وتقدم في الحال

باميه مطبقة
Bamia Metabbaka

هو أن تحضر مقدار ربع اقه لحم وتقطع قطا صغيره بقدر الليمونه ثم تفرم بصلتان فرماً ناعماً وتحضر حلة نظيفة مبيضة ويحمر داخلها البصل بقليل من المسلى وبعد ان يصفر لونها تضيف عليها اللحم وقليل من البصل ويضاف لها كبشتان من صلصة الطماطم وتلف على نار متوسطة حتى ترسي الصلصة على المسلى ثم يضاف لها لتر من الماء أو البهريز وقليل من الملح والفلفل وبعد ان تغلى يضاف لها مقدار اقة باميه حمرة نصف تحمير كالسابق ذكرها ثم يضاف لها ايضا عصير ليمونتان وتغلى وتساوى على نار متوسطة وبعد اتمام تسويتها تترك لوقت الطلب

باميه بهريز
Bamia Bahriz

هو أن تحضر مقدار اقة باميه وتحمر قليلاً بالمسلى بحيث تكون خضراء على لونها ثم توضع في مصفاة حتى يصفى منها المسلى جيداً وبعد ذلك يصب فوقها ماء ساخن حتى تنظف من المسلى ثم توضع في حلة نظيفة مبيضة وتغلى بهريز فراخ أو لحم ويضاف لها بصله صحيحة مقشورة وقليل من

الملح وعصير ليمون ومقدار أوقيتين زبدة طازجه وتغطي بورقه اجلاسيه منقوبه من الوسط وتسوي على نار متوسطه وبعد اتمام نضجها ترفع البصلة ويقدم منها عند الطلب

Bamia bel Khodra

باميه بالخضره

هو ان نفرم مقدار بصلتان فرما ناعما وتلف بالمسلي داخل حلة نظيفه مع ربع اقة لحم مقطعه قطعا متوسطه بدون تحمير مقدار ان تدبل البصلة ثم تغطي بمقدار لتر ونصف بهرين وبعد ان تغلي تضع عليها مقدار اقة باميه محمرة نصف تحمير ثم تضيف لها ملحاً وقليلاً خفيفاً وعصير ليمونه وتغطي وتسوي على نار متوسطه وعند اتمام نضجها يضاف لها مقدار ٤ اربع ملاعق خضره مسواة كاللوضحة في نمرة ٨ وتغلي مدة ١٠ دقائق وتعرف منها عند الطلب

باميه بالزيت : - وهي مثل الباميه المطبوقة ويوضع لها زيت بدلا من المسلي وبدون لحم Bamia bel Zait

Bamia Weika bel Ferakh

باميه ويكه بالفراخ

هو أن تحضر مقدار اقة باميه وتقشر وتقطع قطما رفيعة وتحمّر بالمسلي نصف تحمير وتوضع في مصفاه حتى يصفي منها المسلي ثم تحضر فرخة من النوع الجيد وتقطع قطا متساوية ثم نفرم بصلتان فرما ناعما جداً وتحمّر بالمسلي في حله وعندما يصفر لونها تضع عليها الفراخ وتلف قليلاً ثم تضيف لها لتر ونصف من الماء أو البهرين وتغطي وتوضع على نار متوسطه وبعد ان تسوي نصف تسوية تضيف عليها الباميه ويضاف لها ملحاً وقليل من الشيبه المدقوره وعصير ليمونه وبعد ذلك تغطي وعند اتمام نضجها يضبط ملحها جيداً ويضاف لها ثقليه ثوم وكسبره مقدار ٤ فصوص او ٦ كاللوضحة في نمرة ٦ وعند الطلب تعرف في صحن غويط ويخدم معها في صحن اخر عصيدة بالكيفية الآتية : - وهي تضع في حله منيرة مقدار لتر من البهرين و ٥٠ درهما من الزبدة وبعد ان تغلي يضبط ملحها ثم يمزج معها بالسلك او بمعلقة خشب مقدار ربع اقة دقيق منخول ويسوي على نار متوسطه مدة ١٠ دقائق ثم تعرف في الصحن وترش بقليل من الصلصه وتقدم مع الويكة

Bamya Weika bel lahm

بامية ويكه باللحم

وهي كالسابق ذكرها ويضاف لها بدلا من الفراخ لحم ويضاف لها ايضا كبشتان من الصلصة
اثناء التحمير وقليل من الشطة اثناء التسوية

Bazengan Mesackaa

باذنجان مسقعه

هو ان تحضر مقدار اقه باذنجان رومي او اروس ويقشر ويقطع قطعاً متساويه بالطول ثم ينقع
في الماء والملح مدة ربع ساعه على الاقل وبعد ذلك يعصر عصراً جيداً من الماء ويحمر بالمسلي حتى
يصير لونه اصفرًا مستكاً ويا ثم تحضر مقدار ربع اقه لحم مفرومة مسواه قيمه كالموضحة في نمرة ٦٤
ويمزج معها قليلاً من الصنوبر ثم ترص الباذنجان في صينية او في صحن فرن من الفخار ويرش عليه
قليلاً من صلصة الطماطم وقليل من البهرين ويغطي بالقيمة وبعد ذلك بورقه اجلاسيه ويغلى على الفرن
قليلاً ثم يضاف له عصير ليمونه ويغطي ويكمل تسويته في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام نضجه
ترفع الورقة وتنظف أحرف الصينية أو الصحن ويقدم في الحال : ويمكن أن يسوى في دقية وذلك
بوضع نصف القيمة في الارضية ويرص فوقها الباذنجان ويسوي نصفها الاخر مع قليلاً من الصلصة
وبعد أن يسوى الباذنجان يقلب في صحن مستدير ويكسي بباقي القيمة ويقدم في الحال

Bazengan Metabbak

باذنجان مطبق

هو ان تحضر مقدار اقة باذنجان اروس رفيع ويقشر من الاربع جوانب بالطول ويقطع بطول ٣ سم
ثم ينقع في ماء مالح وبعد ذلك يعصر من الماء ويحمر في المسلي ثم تحضر مقدار ربع اقه لحم وتقطع
قطعاً متساوية مثل الكباب ثم تفرم بصله فرماً ناعماً وتحمر بالمسلي وعندما يصفر لونها يلف معها اللحم
ويضاف لها بعد ذلك مقدار كبشتان من صلصة الطماطم وياف على النار مدة ١٠ دقائق ثم يغطي
بمقدار لتر من الماء او البهرين ويغطي بعد ذلك ويسوى مقدار نصف تسوية على نار متوسطة ثم
يضاف عليه الباذنجان ويكمل تسويته على نار هادئة واخيراً يضبط الملح ويضاف له عصير ليمونه وبعد ذلك
يرفع عن النار ويقدم منه عند الطلب

Bazengan Dolma

باذنجان ضامه

هو ان تحضر مقداراً من الباذنجان الاروس الصغير ثم يقطع عنقه ويخلي من الباذنجان المستطيل ويقسم على اثنين ويغسل غسلاً جيداً ويحمر بالمسلي نصف خمير ويوضع في مصفاة وبعد ذلك يملا بخلاطة الارز المسوى كالوضحة في نمرة ٦٠ ثم تحضر حله نظيفة وتقرد بأرضيتها بساتان مقطعتان ترسا رفيماً وقطعة كرفس وورقة لاورو ومقدار مقطعتان من الطماطم او ثلاثة مقطعة قطار فيعه ومقدار أربعة فصوص من الثوم مبطوطه ويفرد فوقه ورقه اجلاسيه منقوبه ويرص فوقها الباذنجان ويرش عليه مقدار نصف كبشه من المسلي وتضيف له قليلاً من الملح والفلفل وبعد ذلك يغطي بورقة اجلاسيه من اعلى أولاً ثم بغطاء الحلة ثانياً ويوضع على نار متوسطة مدة ربع ساعة ثم تضيف له مقداراً من الماء أو البهرين شيئاً فشيئاً حتى يتم نضجه ويقدم منه حسب الطلب

Bazengan el Sheakh Mosa

باذنجان الشيخ موسي

هو ان تحضر مقداراً من الباذنجان الاروس ويقشر ويظل العنق محله ثم يفتح من الجنب مثل الصندوق ويوضع في الماء والملح مدة ربع ساعة وبعد ذلك يعصر من الماء ويحمر بالمسلي ثم تحضر مقداراً من القيمة مسواه كالوضحة في نمرة ٦٤ وتمزج معها قليلاً من الارز ومقدنس مفروم ويملا بها الباذنجان ويرص في صينية ويغطي بالقطع المستخرجة منه ويضاف له قليلاً من صلصة الطماطم وملحاً وفلفل خفيفاً ويغطي ويسوى على نار هادئة وبعد اتمام نضجه يرص في الصحن ويقدم في الحال

Bazengan Imam Bayaldy

باذنجان امام بايالدي

هو أن تحضر مقداراً من الباذنجان الاروس الصغير ويقشر من الاربع جوانب ويظل به العنق بعد تقشيريه ثم يشق الباذنجان من الاربع بدون ان يفصل من أعلى ومن اسفل وينقع بعد ذلك في الماء والملح ثم يعصر عصاراً جيداً ويحمر بالزيت ويملا من الجوانب بالخلاطة الموضحة بأسم خلاطه امام بايالدي في نمرة ٦١ ويرص في صينية ويضاف له قليلاً من الخل وقليل من السكر وملحاً خفيفاً وكبشه من الماء وقليل من الصلصة ويغلى على نار متوسطة ويغطي ويكمل تسويته في فرن متوسط الحرارة وعند اتمام نضجه يضبط ملحه ويترك حتى يبرد ويفرف منه في الصحن ويقدم بارداً

Bazengan el Kacheila

بازنجان الكشيله

هو أن تحضر مقدارا من الباذنجان الاروس او الرومي ويقطع قطعا مستديرة بعد ان يقشر وينقع في الماء والملح مدة ربع ساعة ثم يعصر جيدا من الماء ويحمر في الزيت ويرص في صينية وبين الطبقة والاخرى خلطه امام بايالدي ويضاف له قليلا من الخل والسكر وقليل من الملح ومقدار كبشة من صلصة الطماطم وقليل من الماء ويغطى ويسوي على نار هادئة وبعد ذلك يرفع عن النار ويترك حتى يبرد ثم يغرف منه في الصحن ويرش بمقدونس ناعما رشا خفيفا

Bazengan aw Totma

بازنجان أو توتمه

هو أن تحضر مقدارا من الباذنجان الرومي ويقشر ويقطع قطعا مستديرة بطول ٧ سم ثم يخلى النصف مثل الضامة وينقع في الماء والملح مدة ١٥ دقيقة وبعد ذلك يعصر ويحمر بالمسلى ويملا بخلطه مثل باذنجان الشيخ موسى ويرص في صينية ويوضع فوق كل واحدة قطعة من الطماطم مقشرة وتضيف له مقدار كبشة من صلصة الطماطم وقليل من الملح والفلفل وكبشة من الماء أو البهريز ثم يغطى ويغلى قليلا علي ظهر الفرن وبعد ذلك يكمل تسويته في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام نضجه يضبط ملحه ويغرف في الصحن ويقدم في الحال

« ويقال له باذنجان قاطما »

بازنجان مقلى باللبن الزبادي

هو أن تحضر مقدارا من الباذنجان الرومي أو الاروس ويقطع قطعا مستديرة أو بالطول بسمك متوسط ثم تساوي الاحرف بالسكينه وبعد ذلك ينقع في الماء والملح مدة ١٥ دقيقة ثم يعصر من الماء ويحمر في الزيت ويوضع في مصفاة حتى يصفي جيدا من الزيت وبعد ذلك يرص في الصحن ويوضع في الوسط ورق مقدونس ويخدم معه في الصلصيرا صلصه لبن زبادي الموضحة في نمرة ٤٥ ويقدم في الحال

Bazengan Makly Bel Thom and el Khall

بازنجان مقلي بالثوم والخل

هو ان تحمر الباذنجان كالسابق وبعد تحميره يرص في صينية ثم تحضر مقدار ١٠ فصوص من الثوم ويفرم فرما ناعما ويحمر بالزيت وعند ما يصفر لونه مستكوايا يصب عليه بمقدار كوبه من الخل وبعد ان يغلى قليلا يرش فوق الباذنجان وبعد أن يبرد يرص في الصحن ويرش بمقدونس مفروم ويقدم في الحال

Bazengan Makmour

بازنجان طباخ روجه أى مكمر

هو ان تحضر مقدار اقة باذنجان اروس او رومي ويقشر وتقطع قطعاً مستديرة او مستطيلة ثم تحضر مقدار ٥٠ درهما من الحمص ويفسل غسلاً جيداً ومقدار نصف اقة طماطم مقشرة ومقطعة ترش مستديرة ومقدار ربع اقة لحم مقطعة قطعاً متوسطة ومقدار ٥٠ درهما من البصل مقطع حلق وبعد ذلك تحضر حله وترص في ارضيتها طبقة من الباذنجان وطبقة من الحمص والطماطم واللحم وهكذا ثم يرش بقليل من الملح والفلفل ويضاف له مقدار اربع اوقيات او من المسلي ويغطي ويسوي مكمر علي نار هادئة وبعد اتمام نضجه يضبط ملحه ويقدم منه عند الطلب

Bazengan Kaweirna

بازنجان قويرمه

هو ان تحضر مقدار نصف اقة لحم وتقطع قطعاً متوسطة مثل الكباب وتحمر بالمسلي وتوضع في حله ويوضع عليها مقدار اقة بصل قويرمة محمر بالمسلي ومقدار كبشتان من صلصة الطماطم وقليل من الملح والفلفل وورقه لاورو ثم يغطي ويسوي على نار هادئة مقدار ثلثي التسوية ثم تحضر مقدار نصف اقة باذنجان اروس مقطع قطعاً صغيره ومستديرة من جهة العنق ويحمر بالمسلي ثم يضاف على اللحم والبصل ويضاف له كبشة من الماء او البهريز ويترك على نار هادئة حتى يتم نضجه وترسي الصلصة وبعد ذلك يغرف في صحن غويط ويقدم في الحال

Bazengan Abiad Dolma

بازنجان أبيض ضامه

وهو مثل باذنجان ضامه السابق ويضاف له كبشتان من البهريز أو الماء وعصير ليمونتان ويغلي أولاً بسرعة لكي لا يسود لونه ثم يوضع على نار هادئة حتى يتم نضجه وبعد ذلك يقدم منه عند الطلب

Batatis metabbac bel-lahm

بطاطس مطبق باللحم

هو أن تحضر مقدار اقة بطاطس وتغسل وتقطع قطعاً متساوية حسب الطاب وتغسل وتحمر بالمسلي حتى يصير لونها أصفر مستكواياً ثم تحضر مقدار ربع اقة لحم وتقطع قطعاً متساوية مثل الكباب وبعد ذلك تفرم بصلتان فرماناً وتحمر في المسلي داخل حلة نظيفة وبعد أن يصير لونها أصفر مستكواياً يضاف عليها اللحم وياف الجميع على النار مدة ٥ دقائق أو ٦ ويضاف له مقدار كبشتان أو ثلاثه من صلصه

الطماطم وبعد ذلك يلف ثانياً على النار حتي تسوى الصلصة وترسي على المسلى ثم يضاف له بعد ذلك مقدار لتر من الماء أو البهرين وقليل من الملح والفلفل وينغلى ويسوي على نار هادئة مقدار ثلثين التسوية وبعد ذلك يضاف عليه البطاطس ويكمل تسويتها على نار هادئة ثم يضبط ملحها وبعد ذلك نرفع عن النار ويقدم منها عند الطلب

Batatis fel Seinia fel Forn

بطاطس في الصينية في الفرن

هو ان تحضر مقدار اقة بطاطس وتغسل وتقطع قطعاً مستديرة متساوية ثم تغسل مقدار ربع اقة بصل وتقطع ترساً رقيقاً وتدعك بالملح والفلفل ثم تحضر مقدار نصف اقة لحم وتقطع قطعاً متساوية وبعد ذلك تضع البطاطس واللحم والبصل في الصينية وايضا مقدار ٥٠ درهماً من المسلى وتمزج ببعضها جيداً ويضاف لها ايضاً مقدار نصف اقة طماطم مقشرة وخاليه من البذور ومقطعه قطعاً صغيره وعصير ليمونة وورقة لاورو وكبشة من الماء أو البهرين وتغلى وتسوى في فرن متوسط الحرارة وقبل اتمام تسويتها يضبط ملحها وبعد اتمام نضجها وترسي الصلصة تخرج الصينية من الفرن ويقدم منها حسب الطلب : — ويمكن ان يوضع أي نوع من الطيور بدلا من اللحم

Batatis Mosaffah bel-laban

بطاطس مصفاة باللبن

وهي مثل بطاطس بوريه الموضحة في الانواع الافرنكية وايضاً البطاطس المقلية وباقي انواع البطاطس موضحة في الانواع الافرنكية

Bazella bel lahm

بازلا باللحم

هو ان تحضر مقدار ربع اقة لحم وتقطع قطعاً متساوية وبعد ذلك تفرم بصلتان فرماً ناعماً جداً وتحمر بمقدار ٥٠ درهماً من المسلى وعندما يصفر لونها يضاف عليها اللحم وفصان من الثوم وتحمر قليلاً ثم تصب عليها بمقدار كبشتان أو ثلاثة من صلصة الطماطم وتلف قليلاً على النار ثم يضاف لها مقدار لتر من الماء أو البهرين وقليل من الملح والفلفل ثم تحضر مقدار ربع اقة بازلا خضراء مفصصة وتسلق مقدار غلوتين أو ثلاثة بالماء وبعد ذلك يصفى منها الماء وتوضع فوق اللحم ثم يكمل تسويتها على نار هادئة وعند اتمام نضجها يقدم منها عند الطلب

بازلا بهريز

Bazella Bahriz

هو أن تحضر مقداراً من البازلا الخضراء وتغلي في حله بالماء مقدار غلوتين ثم تضعها على مصفاة وبعد أن تصفي توضع في حلة نظيفة مبيضة وتغطي ببهريز الفراخ أو الماء ويضاف لها مقداراً من الزبدة الطازجة وبصله صحيحة مقشرة وقليل من الملح وتغطي وتسوي على نار هادئة وعند اتمام نضجها ترفع منها البصله ويقدم منها حسب الطلب وباقي أنواع البازلا موضحة في الأنواع الأفرنكية

بصارة باللحم

Bosara bel-lahm

هو أن تحضر مقدار نصف أقة فول مدشوش ويغسل وينقى ويوضع في حلة نظيفة فوق النار ثم يغطي ببهريز أو ماء وبعد أن يغلي ترفع منه الرغوة التي تظهر على وجه الماء ثم يضاف لها بصله مقطعه ترسا رفيعة وقطعة كرفس وورقة لاورو وتغطي بعد ذلك ويكمل تسويتها على نار هادئة وكلما يحف ماؤها يضاف لها غيره بدون تقليب اي (تحريك) وبعد اتمام نضجها ترفع عن النار وتصفى من منخل سلك ثم تصفى ثانياً بالشنوار ويضاف لها قليلاً من البهريز وتوضع على النار وبعد ذلك تفرم بصلاتان فرما ناعماً جداً وتحمر بمقدار أوقيتين من المسلى أو ثلاثة وقبل أن يصفر لونها يضاف عليها مقدار ٤ أربعة فصوص من الثوم مدقوقة مع الكسبره وتحمر مع البصل وعندما يصير لونها احمرافاً تحا توضع فوق الفول ويضاف لها ايضاً قليلاً من النعناع المسحوق وقليل من الكراوية المسحوقه وكمون مسحوق ايضاً وقليل من الشطه ثم تحضر مقدار ربع أقة لحم مسوى قيمه كالوضحة في نمرة ٦٤ وتضع نصفها داخل البصارة ثم يضبط ملحها وترفع عن النار وتعرف في الصحنون وبعد أن تبرد قليلاً يرش على وجهها باقي القيمه مجففة جيداً من المسلى

بصاره بالبصل

Bosara bel-Basal

وهي كالسابقة تماماً بل بدون لحم ويرش على وجهها بصل محمر بدلا من القيمه
بصاره بالزيت :- وهي كالسابقة تماماً بل يوضع زيت بدلا من المسلى

بصل يخني

Basal Yakhny

هو أن تحضر مقداراً من البصل ويقطع ترسا رفيعة ويحمر بالمسلى حتى يصير لونه اصفرامستكاويان ثم تحضر

مقدار ربع أقة لحم وتقطع قطعاً متساوية وتحمر بالمسلي ثم تضيف لها مقدار أربع فصوص من الثوم وكبشتان أو ثلاثه من صلصة الطماطم وملحاً وفلفلًا وورقة لاورو وبعد أن تلف قليلاً على النار يضاف لها كبشتان من البهريز أو الماء ثم يضاف لها البصل ويغطي ويسوي على نار هادئة وعند تمام نضجة يغرف منه في صحن غويط ويرش بمقدونس ناعم خفيف من الوسط

Basal Kawirma

بصل قويرة

هو أن تحضر مقداراً من البصل الصغير ويقشر بدون أن يقطع رؤوسه ويغسل بالماء وبعد ذلك يحمر بالمسلي ويوضع في حله ويضاف له قليلاً من الملح والفلفل ثم يضاف له قليلاً من البهريز أو الماء ويغطي ويسوي مكشور على نار هادئة وهو يقدم دائماً مع أنواع اللحوم

Basal Terss

بصل ترس

البصل الترّس هو اسم من أسماء تقطيع البصل وكيفية تقطيعه هو أن يقشر البصل ويقطع على اثنين بالطول ويقطعه قطعاً رقيقاً بالطول وهذا يقال له بصل مقطع ترس

Basal Talweih

بصل تلويح

البصل التلويح هو اسم من أسماء تقطيع البصل أيضاً وكيفية تقطيعه هو أن يقشر البصل ويقطع حلقاتاً مستديراً رقيقاً وهذا يقال له بصل تلويح

Basal Kozbash

بصل كوزباش

هو اسم من أسماء تقطيع البصل وهو يطلق على البصل المفروم ناعماً

Basal Eirma

بصل إيرمه اي مفروم

هو اسم من أسماء تقطيع البصل وهو يطلق على البصل الذي يقطع الصغير منه على أربعة والكبير على ثمانية

Barsim

برسيم

هو أن تحضر مقداراً من ورق البرسيم الأخضر ويغسل غسلاً جيداً بالماء ويجفف ثم تحضر بقدره

ورق سلق وبعد ذلك تحمر الجميع في المسلي مثل الملوخيه البوراني ثم يصفى منه المسلي ويفرم فرما ناعماً بالسكينه او يدق في الجرن ثم تحضر مقداراً من الفراخ او اللحم ويقطع قطعاً متساوية ثم تفرم بصله فرما ناعماً « كوزباش » ويحمر الجميع بالمسلي نصف تحمير ويضاف عليه اللحم او الفراخ ويلف مع بعضه مدة ١٠ دقائق ويغلى بعد ذلك بمقداراً من الماء او البهريز ويضاف له قليلاً من الملح والفلفل ويضاف له ايضاً مقداراً من الحمص المفصص ويغلي ويسوي على نار هادئة وعند اتمام نضجه يضاف له البرسيم والسلق ويغلى على نار هادئة وتضيف عليه مقدار اربع ملاعق تقليية ثوم وكسبره الموضحة في فقرة ٦٠ ثم يضبط ملحه ويخدم منه عند الطلب

تورلي

هو ان تحضر مقدار نصف اقه فاصوليا خضراء ونصف اقه باميه ونصف اقه باذنجان ونصف اقه قرع ومقدار ٥٠ درهما من الفلفل الاخضر الحلو وينظف كل صنف على حدته ثم يقطع الباذنجان والكوسه مثل الاصابع ويحمر الباذنجان بالمسلي وتليه الفاصوليا الخضراء ثم البامية وبعد ذلك الفلفل وبعده الكوسه ثم يقشر الفلفل ويقطع على اربعة ثم تحضر اقه طماطم مقشرة وخالية من البذور مقطعة قطعاً مستطيلة ثم تحضر ايضاً مقدار ربع اقه بصل ترس محمر اسفراً مستكاويا ومقدار ٧ فصوص من الثوم وهذه كيفيه تحضير خضروات التورلي وتسويته في الطواجن أو مطبق أو في دقيه

Torly fel-Tawagin

تورلي في الطواجن

هو أن تحضر مقداراً من اللحم مقطع قطعاً متساوية مثل الكباب ويحمر بالمسلي مع الثوم ثم تحضر عدداً من الطواجن ويرص داخلها خضروات التورلي ممزوجة ببعضها ويرص اللحم من أعلى ثم يغطى بطبقه خفيفة من الخضروات ثم يضاف له ملحاً وفلفلًا ومقدار كبشتان من الماء أو البهريز وقليل من عصير الليمون ويغلى على ظهر الفرن ثم يغطى ويكمل تسويته في فرن متوسط الحرارة وعند اتمام نضجه يضبط ملحه ويقدم مثل ما هو عليه في الطواجن

Torly Marsoss fel-Deckia

تورلي مرصوص في الدقيه

هو أن تقرم مقداراً من اللحم مقطع قطعاً صغيرة مثل البندقة ثم تحمر بصله مفرومه فرما ناعماً حتى يصفر لونها ثم يضاف عليها اللحم وبعد أن يحمر يضاف له قليلاً من الصلصة وبعد أن يلف قليلاً يوضع في ارضية دقيه نظيفه مبيضه ويرص فوقها خضروات التورلي ثم تضيف له قليلاً من الملح والفلفل ومقدار كبشه من البهرين أو الماء وقليل من عصير الليمون ويغطى ويسوى على نار هادئة وعند اتمام نضجه وترسى الصلصة يضبط ملحه جيداً ويقلب في صحن مستدير ويقدم في الحال

Torly Metabbak

تورلي مطبق

هو أن تحضر مقداراً من اللحم مقطع قطعاً صغيرة مثل السكباب ثم تحضر بصلتان مفرومتان فرما ناعماً وعندما يصفر لونها يضاف عليها اللحم ويلف على النار ثم تضيف له قليلاً من صلصة الطماطم وبعد أن يلف قليلاً مع الصلصة تضيف له مقداراً من البهرين أو الماء ثم يضاف عليه خضروات التورلي وملحاً وفلفل خفيفاً ويغطى بعد ذلك ويسوى على نار هادئة وبعد اتمام نضجه يقدم في الحال

« Gazar »

« جزر » وهو موضح في أنواع الجزر الافرنكية

« حميض » وهو موضح في أنواع الحميض الافرنكية

« Hommos »

حمص

هو أن تحضر مقدار نصف أقة حمص صحيح ثم يغسل وينقع في الماء من المساء لليوم التالي ثم يغسل ثانياً ويسوى مسلوفاً بالماء ثم ينظف من القشر وبعد ذلك تحضر مقدار ¼ ربة أقة لحم وتقطع قطعاً متوسطة مثل الكباب وتحمر بعد ذلك بصلتان مفرومتان فرما ناعماً بالمسلي في حلة نظيفة مع ٤ اربع فصوص من الثوم وعندما يصفر لونه يضاف عليه اللحم ويحمر قليلاً وتضيف له كبشتان او ثلاثة من صلصة الطماطم ويلف قليلاً مع الصلصة ويضاف له لتر ماء وبعد ذلك يضاف عليه الحمص وملحاً وفلفل خفيفاً ويغطى ويسوى على نار هادئة وعند اتمام نضجه يقدم عند الطلب

Hommos el Hara

حمص الحاره على الطريقة الاسرائيلية

هو ان تحضر مقدار نصف اقة حمص مدشوش وينقي ويغسل غسلاً جيداً ويوضع في حلة

نظيفة ويغلى بالماء أو البهريز ويسوى على نار هادئة وعند انتام نضجه تفرم مقدار بصلتان وتحمر بالزبدة أو بالزيت وعندما يصير لونه اصفرًا مستكاويًا يضاف علي الحمص وبعد ان يغلى الجميع مدة ١٠ دقائق يصفى من المنخل ثم من الشنوار وبعد ذلك يوضع على النار وبضبط ملحده وبعد ان يغلى قليلا يرفع عن النار ويغرف في الصحون وبعد ذلك نحضر مقداراً من الباذنجان أو القرع ويقطع قطعاً مستطيلة ويحمر بالزيت ثم نحضر ايضاً مقداراً من الجبنه البيضاء بدون ملح ومجففه من الماء وتقطع قطعاً مستطيلة وتلف في الدقيق وتحمر بالزيت ثم يوضع فوق الحمص قطعه من الباذنجان وقطعه من الجبنه ويقدم منه عند الطلب

خبيزة

هو أن نحضر مقدار أقة من الخبيزة ومقدار نصف أقة سلق وتقطف وتغسل وتسلق بالماء وبعد ذلك تصفى من الماء بالمنخل ثم تحصر بصلتان مفرومتان فرما ناعماً وتحمر بالمسلى وبعد أن يصفى لونها يضاف لها مقدار ربع أقة لحم وتحمر قليلا وبعد ذلك يضاف لها كبشه من الصاصه وتلف مع الصاصه ثم تضيف عليها الخبيزة وقليل من الشبت والكسبره الخضراء مفرومة فرما ناعماً ويضاف لها ملحاً وقلقلًا تغطى وتسوى على نار هادئة وعند ما يتم نصف تسويتها يضاف لها قليلا من الارز أو قليلا من الحمص المسلوق بالماء وعندما يتم نضجها يضاف لها تقليه ثوم وكسبره كما هي موضحة في نمره ٦٠ وبضبط ملحها ويغرف منها عند الطلب

Khobbeiza Bahriz

خبيزة بهريز

وهو بعد ان تصفى الخبيزة السابق توضيحها توضع في حلة نظيفة مبيضة ويضاف عليها مقداراً من بهريز اللحم أو الفراخ وبصلة مقشرة صحيحة وقطعة زبدة طازجه وقليل من الملح ثم يضاف لها قليلا من الارز وتسوي على نار هادئة وعند اتمام تسويتها ترفع البصلة ويقدم منها عند الطلب

Khobbeiza Bourany

خبيزة بورانى

هو ان نحضر مقداراً من الخبيزة وتقطف وتحمر بالمسلى مثل الملوخية البورانى ثم نحضر مقدار نصف اقة لحم أو فرخه وتقطع قطعاً متساوية ثم تفرم فرما رقيقاً وتحمر بالمسلى نصف تحمير في حلة

نظيفة وتضيف عليها اللحم او الفراخ وتلف قليلا على النار ثم تغطي بمقدار من الماء او البهريز ويضاف لها ملح وفلفل وتغلى وتوضع على نار هادئة حتى تسوي ثلثين التسوية وبعد ذلك يضاف لها مقداراً من الخبز مسلوقة ومقشورة وتضيف عليه الخبيزة وعند اتمام تسويتها يضاف لها تليمة ثوم وكسبرة الموضحة في نمرة ٦٠ ويقدم منها عند الطلب

Kheyar Dolma

خيار ضامه

هو ان تحضر مقداراً من الخيار الصغير ويخلى مثل القرع ويقشر تقشيراً خفيفاً بالمبشرة ويحمر قليلاً بالمسلى وبعد ذلك يملأ بخاطة أرز مسوى كالموضحة في نمرة ٦٠ ثم تحضر حلة نظيفة وتفرّد بأرضيتها بصلة مقطعة ترساً وقطعتان من الطماطم مقطعتان قطعاً صغيره وفصان من الثوم وقطعة كرفس وتغطي بورقة اجلاسيه مثقوبة ويرص الخيار داخل الحلة ثم يضاف له قليلاً من الملح والفلفل ويرش بقليل من المسلى ويغطي بورقة اجلاسيه أولاً ثم بغطاء الحلة ثانياً ويسوى على نار هادئة ويضاف له قليلاً من البهريز أو الماء كلما جف مأؤه وعند اتمام نضجه يعرف منه حسب الطلب

Kheyar Bahriez

خيار بهريز

هو ان تحضر مقداراً من الخيار ويقشر ويقطع قطعاً مستطيله مثل البليح ويسلق بالماء مقدار غلوتين ثم يصفى منه الماء ويوضع في حلة نظيفة مبيضة ويغطي ببهريز الفراخ او اللحم ويضاف له قطعة زبدة طازجة وقليل من الملح ويغطي ويسوى على نار هادئة وعند اتمام نضجه يرفع منه البصلة ويقدم عند الطلب وباقي أنواع الخيار موضح في الانواع الاخرى

خص ضامه وهو مثل ورق العنب وباقي أنواع الخبز مثل أنواع اللاتوجه

خرشوف

هو أن تحضر أولاً مقداراً من الخرشوف وينزع منه الورق الاخضر ويقشر من الجوانب ومن أسفل حتي يصير بيضاً ثم يدهن بالليمون ويقطع من أعلى ويخلى من الداخل بمعلقة وهذه

للحشو وأما المرصوص والمطبق فهو بعد أن يقشر يقسم على اثنين أو أربعة وينظف من الداخل ويوضع في الماء والليمون وبعد ذلك يغلى في الماء والليمون مقدار ثلث التسوية وهذه كيفية تحضيره مبدئياً

Kharshuof Metabbak bel lahm

خرشوف مطبق باللحم

هو ان تحضر مقدار عشرة خرشوفات وتقسم على اثنين أو أربعة وتسلق مقدار ثلث التسوية ثم تحضر مقدار ربع اقة لحم ويقطع قطعاً متساوية مثل الكباب ثم تحضر بصله وتفرمها فرماً ناعماً بالمسلى وعندما يصير لونها اصفرامستكاويًا يضاف عليها اللحم ويحمر قليلاً ثم يضاف عليه أيضاً مقدار كبشتان من صلصة الطماطم ويلف على النار قليلاً ثم يغطى بمقداراً من البهرين أو الماء وبعد أن يغلى يضاف عليه الخرشوف وقليل من الملح وعصير ليمونه أو اثنين ويغطى ويسوي على نار هادئة وبعد اتمام نضجه وترسى الصلصة يقدم منه حسب الطلب

Kharshouf Marsos bel ferakh

خرشوف مرصوص بالفراخ

هو ان تحضر عدد ١٠ أو ١٢ من الخرشوف ويقشر ويقطع الواحدة على اثنين أو أربعة ويغلى مقدار ربع التسوية في الماء والليمون ثم تقطع بصله ترساً رفيعاً وتسوى بالمسلى قليلاً بحيث تكون بيضاء على لونها ثم تضيف عليها قليلاً من الماء أو البهرين وتغلى مدة ١٠ دقائق وبعد ان يجف ماؤها ترفع عن النار ثم تحضر فرخة بدرية وتسلق مقدار ربع التسوية ويقطع صدرها على أربعة بدون عظم وكذلك الفخذ على أربعة وتوضع في دقيه نظيفة مبيضة ويرص فوقها الخرشوف وبعد ان تملأ يوضع البصل من اعلى ويضاف له مقداراً من بهرين الفراخ وعصير ليمونه وقليل من الملح ويغطى بورقة اجلاسيه منقوبة من الوسط ويسوى على نار متوسطة وقبل اتمام تسويته تضيف له ملعقتان من صلصة اسبانيولا الموضحة في نذرة ٥٠ لاجل ان تربط الصلصة وعند ما يتم نضجه وترسى الصلصة ترفع الورقة ويقلب في صحن مستدير ويقدم في الحال

Kharshouf Bahriez

خرشوف بهرين

هو ان تحضر مقداراً من الخرشوف مقطع على اثنين أو أربعة ويسوى مقدار ¼ ربع تسوية في الماء والليمون ويوضع في حله نظيفة مبيضة ويغطى بهرين فراخ أو لحم ويضاف له بصله صحيحة

مقشرة وقطعة كرفس ابيض وقطعة جزر مقشره وقطعة زبدة طازجه وقليل من الملح ويغلى بورقة اجلاسيه أولاً ثم بغطاء الحلة ويسوى على نار متوسطة وعند اتمام نضجه ترفع البصلة والجزر والكرفس ويقدم عند الطلب

Kharshouf Dolma

خرشوف ضامه

هو ان تحضر مقداراً من الخرشوف ويقشر ويخل وييسوى بالملح والليمون مقدار $\frac{1}{4}$ ربع تسوية كالسابق شرحه ويملاء بمخلطه أرز مسوى الموضحة في نمرة ٦٠ وتلف كل واحد في ورقة اجلاسيه مبلله بالماء ثم تحضر حلة وتفرد بأرضيتها بصلة مقطعة ترساً رفيماً وقطعة كرفس وقطعة جزر ويرص فوقها الخرشوف ويضاف له كبشه من المسلى وقليل من البهريز والملح وعصير ليمونه أو اثنين ويغلى ويسوى على نار هادئة ويضاف له من وقت الى آخر مقداراً من البهريز كلما يجف ماؤه وعند اتمام تسويته يفاك من الورق ويرص في الصحن ويرش عليه حول الدائر قليلاً من الصلصة ويقدم في الحال

Kharshouf bel Zait

(١) خرشوف بالزيت

هو ان تفرم بصله فرماً رقيقاً مع قطعة جزر وقطعة كرفس وتحمّر الجميع بالزيت نصف تحمير ويلف معها قليلاً من الدقيق ويصب عليها بمقدار لتر من الماء ومقداراً من عصير الليمون والملح ثم يضاف عليها مقداراً من الخرشوف مقطع على أربعة ومسلوق ربع تسوية في الليمون ويغلى ويسوى على نار متوسطة وعند اتمام تسويته يضبط ملحه ويقدم منه بعد أن يبرد

«طريقة اخرى»

(٢) خرشوف بالزيت

هو ان تحضر مقدار ٥٠ درهماً من البصل القوي رمه صغير مقشر ومقدار قطعتان من الجزر مقطعة قطعاً صغيرة مثل فصوص الثوم ومقدار ٤ أو ٥ من رأس الكرفس الابيض ومثلها قطع من رأس الكراث ثم يغسل الجميع بالماء وتحضر حلة نظيفة مبيضة وتضع بداخلها مقدار ٥٠ درهماً من الزيت وتوضع على النار وبعد ان يقدح الزيت يصب عليه بمقدار لتر من الماء ثم تعصر ليمونتين في سلطانية ويمزج معها قليلاً من الدقيق والماء ويصفي بالشنوار أو بالمنخل ثم يضاف عليه الخضروات في الحلة وبعد ان يغلى تضيف عليه عدد ١٠ أو ١٥ خرشوفه مقشرة ومخللة من الداخل ويضاف له قليلاً من الملح

وورقة زور و ثم يغطى ويسوي على نار هادئة وبعد ان يتم نضجه يترك حتى يبرد ويعرف في الصحن وحوله الخضروات وقليل من الصلصة ويقدم في الحال

Kharsouf bel zait wel Faul

خرشوف بالزيت والفول

هو ان تحضر بمسلة وقطعة كرفس ابيض وقطعة جزر وتفرم فرما ناعما وتحمر بالزيت بحيث تكون بيضاء على لونها ثم يسب عليها بمقدار لتر من الماء وبعد ان تغلى تضيف عليها عددا ١٥ خرشوفه مقشرة ومخلية ومساوقة بالماء والليمون ربع تسوية كما سبق توضيحه ويضاف له عصير ليمونتين ويغطى بورقه اجلاسيه أولا ثم بغطاء الحلة ثانياً ويسوي على نار متوسطة وعندما يتم نصف تسوية تضيف عليه مقدار اقة فول رومي مفصص محمر بالزيت قليلا بحيث يكون اخضر ا بلونه وقليل من الشبت المفروم ويغطى ويكمل تسويته على نار هادئة وعند اتمام نضجه يضبط ملاحظة ويرفع عن النار حتى يبرد وبعد ذلك يرص الخرشوف في الصحن ويعرف فوqe وحول الدائر من الفول ويقدم في الحال

Kharsouf bel Salsa

خرشوف بالصلصة البيضاء

وهو موضح في الانواع الافرنكية وكذلك باقى انواعه

ذره وهو موضح في الانواع الافرنكية

« رجله »

Regla bel Lahm

رجله باللحم

هو ان تحضر مقدار اقتين من الرجله وتقطف ورق وتفسل دفعتان او ثلاثة حتي تنقى جيدا من الرمل ثم تضع مقداراً من الماء في حلة وتوضع فوق النار حتي تغلى ثم توضع بداخلها الرجله وتترك تغلى مقدار غلوتان او ثلاثة وبعد ذلك يصفى منها الماء ثم تفرم بصلتان فرما ناعما وتحمر بالمسلى في حله وعندما يصفر لونها تضيف عليها فصان من الثوم مفرومان ومقدار ربع اقة لحم مقطع قطعاً متوسطة ويحمر الجميع قليلا ثم يضاف عليه كبشتان من صلصة الطاطم ويلف على النار قليلا ويضاف له الرجله

وكبشتان من البهريز أو الماء وقليل من الملح والفلفل ويغطي ويسوي على نار هادئة وعند ما تسوى نصف التسوية يضاف لها مقداراً من الحمص المسلوق ثم يكمل تسويته وعند ما ينضج يضاف له كبشة من صلصة اسبانيولا ومقدار من تقلية الثوم والكسبره ويضبط ملحها جيداً وتغلى قليلاً حتى ترسي الصلصة وتقدم منه حسب الطلب

Regla Bahriez

رجلة بهريز

هو أن تحضر مقداراً من الرجله وتضعها في حلة نظيفة مبيضة وتغلي بهريز فراخ أو لحم ثم يضاف لها بصله مقشرة صحيحة وقطعة من الزبدة الطازجة وقليل من الملح وتغلي وتسوي على نار هادئة وبعد تمام تسويتها ترفع البصله وتقدم منها حسب الطلب

Sabanekh Metabbaka bel lahm

سبانخ مطبقة باللحم

هو أن تحضر مقداراً من سبانخ ويقطف ورق ثم يكسر نصف تكسير ويفسل بالماء ويصفي جيداً منه الماء ويساق بعد ذلك مقدار غلوتان ثم يصفى منه الماء ثانياً وتفرم بصلتان وتحمر بالمسلى في حلة وعندما يصفر لونها تضيف عليها ربع أقة لحم مقطع قطعاً متساوية ومقدار ٤ أربع فصوص من الثوم مفرومه ويحمر قليلاً ثم يضاف له مقدار كبشتان من صلصة الطماطم وتلف قليلاً على النار ثم يضاف عليه السبانخ ويضاف له أيضاً كبشتان من البهريز وقليل من الملح والفلفل ويسوي على نار هادئة ثم يضاف له مقدار ملعقتان من صلصة اسبانيولا ويضاف لها أيضاً تقليه ثوم وكسبره الموضحة في نمرة ٦٠ ويضبط ملحها ويقدم منه حسب الطلب

Ras el Sabanekh Marsosa

رأس السبانخ مرصوصه

هو أن تحضر مقداراً من السبانخ ويقطع من جهة الرأس بطول ٤ أو ٥ سنتيمتر وتنظف الرأس بدون أن تقطع ثم تنقع في ماء بارد لاجل أن تنظف من الرمل وبعد ذلك تصفى جيداً من الماء وتوضع في حلة وتوضع عليها مقداراً من المسلى ومقدار بصلتان مقطعتان ترساً رقيقاً وتغلي وتنطق على النار حتى تدبل ويجف ماؤها وترسى على المسلى ثم تحضر مقداراً من اللحم مقطع قطعاً صغيرة مثل البندق وتحمر بعد ذلك بصله مفرومه فرماً ناعماً وعندما يصير لونها الصفراً مستكواً يضاف عليها اللحم مع فصان من الثوم مفرومه فرماً رقيقاً ويحمر قليلاً ثم يضاف له قليلاً من صلصة الطماطم ويلف

على النار حتي يرسي على المسلى ويوضع في أرضية دقيه نظيفة ويرص فوقه رؤوس السبانخ ويضاف لها كبشة من البهريز وقليل من الملح ويسري على نار هادئة وعندما يقرب تمام تسويته يضاف له قليلا من صلصة الطماطم وملقه من صلصة اسبانيولا وعند اتمام نضجه وترسي الصلصة يرفع عن النار وعند الطلب يقلب في الصحن ويقدم في الحال

Sabanekh Bahriez

سبانخ بهريز

هو ان تحضر مقدارا من رؤوس السبانخ أو الورق حسب الطلب وتغسل غسلا جيدا وبعد ذلك تغلى مقدار غلوتان بالماء ويصفى منها الماء ثم توضع في دقيه نظيفة مبيضة وتغطى بهريز الفراخ أو لحم ويضاف لها قطعة من الزبدة الطازجة وبصله مقشرة صحيحة وقليل من الملح ويغطى ويسوى على نار هادئة وعند اتمام تسويته ترفع البصلة ويقدم منه حسب الطلب

Sabanekh Takeia

سبانخ طاكية

هو أن تفرم مقدار $\frac{1}{4}$ ربع أقة لحم ونحمر بصلتان في المسلى مفرومتان فرما ناعما وعند ما يصفر لونهما تضيف عليها اللحم ويلف حتي يجف ثم تضيف له قليلا من الصلصة وملحها وفلفلها ويغطى ويسوى على نار هادئة مدة ١٠ دقائق وتضيف عليه بعد ذلك مقدار أقة سبانخ ورق مسلووق ومفروم فرما ناعما ويلف مع بعضه على نار هادئة مدة ١٥ دقيقة وعندما تمام تسويته يضبط ملحها جيدا ثم تحضر دقية وتوضع بداخلها ملاقتان من المسلى وتضعها على النار وبعد أن يسخن المسلى جيدا يوضع في اناء آخر ثم تتحقق بيضتان بالشوكة وتضعها محل المسلى ثم تبطن بها الحلة ويوضع بداخلها السبانخ وتظل قليلا على نار هادئة ثم تثني أحرف البيض المفروود بدائر الحلة فوق السبانخ ويقلب في صحن مستدير ويقدم في الحال

Sabanekh Kawerma

سبانخ قويرمه

هو او تجهز السبانخ بالقيمة كالمقدم ثم يغرف في الصحن عند الطلب ويخدم معه صلصه لبن زبادي الموضحة في مرة ٤٤ وباقي أنواع السبانخ موضحة في الانواع الافر نكية

ساق وهو مثل السبايخ تماما . والساق الضامة مثل ورق العنب

سلسفي بهرين

Salsafy Bahriez

هو ان تحضر مقداراً من السلسفي وتقطع رؤوسة وتقشر ببشرة او بسكينة ثم توضع في ماء به عصير ليمون وتقطع قطعاً متساوية بطول ٥ سنتيمتر وتسلق بالماء والليمون مقدار نصف تسوية ثم يصفى من الماء ويغلى بهرين فراخ أو لحم ويضاف له عصير ليمونه وقطعة جزر وقطعة كرفس ابيض وقطعة زبدة طازجة ويغلي ويسوى على نار متوسطة وعند اتمام تسويته يرفع منه الجزر ويقدم منه عند الطلب . وباقي انواع السلسفي موضحة في الانواع الاخرى

شبت ضلمه

Shabat Dolma

هو ان تحضر مقداراً من الشبت وتغسل أولاً ثم يقطف ورق ويفرد على الترايزة ثم تحضر مقداراً من الخلطة الخام الموضحة في نمرة ٦٠ وتقطع منها قطعاً متساوية وتلف بالشبت مستطيلة مثل الضلعة وترص في دقية وبعد ان تملأ يرش عليها مقداراً من المسلى المقدوح وقليل من الملح والفلفل ويغلي بورقة اجلاسيه ويسوي مكهوراً على نار هادئة ويضاف له قليلاً من البهريز او الماء كلما يجف وعند اتمام تسويته وترسي الصلصة يقلب في صحن مستدير ويقدم في الحال

شيكوريه بالتريه

Shekoria bel Tarbia

هو ان تحضر مقداراً شيكوريه ويقطع منها الرأس ويقطع الورق والميدان بطول ٥ سم تقريباً ويغسل غسلاً جيداً وبعد ذلك يساق بالماء وعصير ليمونه مدة ١٠ دقائق ثم تحضر ربع اقة لحم والافضل أن يكون لحم بقرى ثم تفرم بصلتان فرماً ناعماً وتحمر بالمسلى نصف تحمير ويضاف عليها اللحم ويحمر قليلاً ثم تضيف له لتر من البهريز او الماء وتضيف عليه ايضاً الشيكوريه وعصير ليمونه وقليل من الملح والفلفل وتغلي وتساوى على نار متوسطة وعند اتمام تسويتها تضع في سلطانية صفار ٣ ثلاث بيضات وعصير ليمونتان ويخفق بالسلك ويصفى عليه مقدار من صلصة الشيكوريه مع استمرار الخفق بالسلك ثم ترش فوق الشيكوريه أثناء غليانها وترفع في الحال وبعد ذلك تعرف في صحن غويط وتقدم في الحال

شيكوريه بهرين

Shekoria bahriez

هو أن تحضر مقداراً من الشيكوريه وبعد أن تسلق كما سبق توضيحها ثم توضع داخل حلة نظيفة وتغلى بهرين فراخ أو لحم ويضاف لها بصله مقشرة صحيحة وقليل من الملح وعصير ليمونه

وقطعه من الزبد الطازجة وتغطي وتسوى على نار متوسطة وعند اتمام تسويتها ترفع البصلة ويقدم منها عند الطلب

Dolma Moshakkala bel lahm

ضامة مشكالة باللحم

وهي تتركب من اجزاء متساوية من طماطم مستديرة وقرع كوسة صغير وباذنجان أروص صغير وفلفل أخضر حلو وورق عنب أو ورق سلق أو ورق خص وكرنب وخرشوف وطريقة العمل هي : —

أولا : — تقطع الطماطم من أعلى بدون أن تفصل ويخلى منها القلب وتغسل بالماء وتوضع في صينية وبعد ذلك يقشر القرع ويقسم على اثنين ويخلى من القلب ويحمر قليلا في المسلى وكذلك الباذنجان وبعد ذلك يقطع عنق الفلفل ويحمر قليلا في المسلى ويسلق ورق العنب كالعتاد ويسلق الكرنب ايضا بالماء والملح ويقشر الخرشوف ويخلى ويسوي بالماء والليمون مقدار ربع تسويه وبعد ذلك يملأ الجميع بمخلطة الارز المسوى الموضحة في نمرة ٦٠ ثم تحضر حلة وتفرد بأرضيتها بصلتان مقطعتان ترساغريعا وقطعه كرفس وقطعتان من الطماطم أو ثلاثة مقطعتان ومقدار ٤ فصوص من الثوم مبطوطه ويفرد فوقه ورقه اجلاسيه مثقوبة عدة ثقوب ويرص الباذنجان وورق العنب والخرشوف ملفوف في ورق اجلاسيه في الوسط وبعد ذلك يرص القرع ويضاف له ماجا وفلفل ويرش بمقدارا من المسلى مقدوحا وينطى بورقه اجلاسيه بعد أن يرش عليه عصير ليمونتان أو ثلاثة وينطى بغطاء ويسوى مكمورا على نار متوسطة وعندما يجف ماؤه يضاف له قليلا من البهريز أو الماء حتي يتم تسويته ويجف ماؤه ثم يرفع عن النار وأما الطماطم فتسوى في صينية ويرش عليها قليلا من المسلى في فرن متوسط الحرارة ثم تغرف الضامة في صحن كبير كل صنف على حدة ويرش عليها قليلا من الصلصة وتقدم في الحال

Dolma Moshakkela bel Zait

ضامة مشكالة بالزيت

وأنواع خضارها كالمتقدمة وتملأ بمخلطه يلائجي ضامة الموضحة في نمرة ٦١ وتسوى كالمتقدمة تماما ويضاف لها عصير ليمون زيادة ويضاف لها ايضا زيت بدلا من المسلى وتظل في مكانها حتى تبرد وبعد أن تبرد ترص في الصحن مشكالة كالمتقدمة ويوضع حولها مقداراً من ورق المقدونس مقطع

ضامه طماطم وهي كالموضحة في الضامه المشكاة باللحم

Tamatem Bel lahm

طماطم باللحم

هو ان تحضر مقدار $\frac{1}{4}$ ربع أقة بصل مفرومه فرما ناعما ويحمر بالمسلي في حلة نظيفه وعند ما يصفر لونه تضيف عليه مقدار $\frac{1}{4}$ ربع أقة لحم مقطع قطعاً متساوية ومقدار ٤ فصوص من الثوم مفرومه فرما ناعما ويحمر قليلا وبعد ذلك يضاف عليه مقدار ايتين من الطماطم مسواء ومصفاة من المنخل ويضاف لها ملحاً وقلقلاً وتغطي وتسوى على نار متوسطة وعندما يقرب ثلثين تسويتها يضاف عليها قليلا من الارز ويتم تسويتها على نار هادئة وعند اتمام تسويتها يقدم منها عند الطلب

طماطم شكشوكة وهي موضحة في أنواع البيض نمرة ١٧

Tartofa Metabbaka Bel lahm

طرطوفه مطبقة باللحم

هو ان تحضر مقدار اقة طرطوفه وتغسل وتقسّم على اثنين وتغسل بالماء وبعد ذلك تحمر بالمسلي نصف تحمير ثم تفرم بصالتان فرما ناعما وتحمر بالمسلي في حلة نظيفه وعندما يصفر لونها تضيف عليها مقدار ربع أقة لحم ومقدار أربع فصوص من الثوم مفرومة فرما ناعما ثم يحمر قليلا وتضيف عليه مقدار كبشتان من صلصة الطماطم ويلف على النار قليلا ثم تضيف له لترًا من البهرين أو الماء وتضيف عليه بعد ذلك الطرطوفه وملحاً وقلقلاً ثم تغطي وتسوى على نار هادئة وعند اتمام تسويتها وترسي الصلصة يقدم منها حسب الطلب

Tartofa Marsosa Bel lahm

طرطوفه مرصوصة باللحم

هو ان تحضر مقداراً من اللحم ويقطع قطعاً صغيره ثم تحمر بصله مفرومة في المسلي وعندما يصفر لونها تمزج مع اللحم ويضاف لها فصان من الثوم مفرومة فرما ناعما وتحمر قليلا ثم يضاف لها قليلا من صلصة الطماطم وتلف على النار حتى ترسي ثم توضع في أرضية دقية نظيفة مبيضة ويرص فوقها طرطوفه محمرة كالمتقدمة وبعد ذلك يضاف لها كبشة من البهرين وملحاً وقلقلاً خفيفاً وتسوى على نار هادئة ويضاف لها قليلا من صلصة الطماطم قبل اتمام تسويتها ثم يتم نضجها على نار هادئة وعند

ما ترسي الصلصة ترفع عن النار وعند الطلب تقلب في الصحن وتقدم في الحال

Tartofa Bahreiz

طرطوفة بهريز

هو ان تحضر مقداراً من الطرطوفة وتحمر نصف تحمير في المسلى كالمسابقة بحيث تكون بيضاء على لونها ثم توضع في مصفاة حتى يصفي منها المسلى جيداً ثم يصفى عليها ماء ساخن لاجل ان تنظف من المسلى وتوضع بعد ذلك في حلة نظيفة مبيضة وتغطى بهريز فراخ او لحم ويضاف لها بصله مقشرة صحيحه وقطعة جزر وقطعة كرفس وقطعة زبدة طازجة وقليل من الملح وعصير ليمونة وتغطى وتسوى على نار هادئة وعند اتمام تسويتها يرفع منها الجزر والكرفس والبصله ويقدم منها حسب الطلب

Tartofa Bel Zait

طرطوفة بالزيت

هو أن تحضر بصلتان وقطعة جزر وقطعة كرفس وتفرم فرماً ناعماً وتحمر بالزيت نصف تحمير ثم يصب عليها بمقدار لتر من الماء ويضاف لها قليلاً من الملح والفلفل وعصير ليمونة ثم تضيف عليها مقدار اقه طرطوفة محمرة نصف تحمير بالزيت وتغطى وتسوى على نار متوسطة وعند اتمام تسويتها تترك حتى تبرد ويقدم منها حسب الطلب وباقي انواع الطرطوفة موضحة في الانواع الاخرى وهما طرطوفه بالزبدة وطرطوفة بالصلصة البيضاء

Ads Bel lahm

عدس باللحم

هو ان تحضر مقدار نصف اقه عدس وتغسل مراراً حتى يصير الماء رائقاً وبعد ذلك يغطي بالماء او بهريز ويوضع على النار حتى يغلى وبعد ان يغلى ترفع منه الرغوة التي تظهر على وجهه ثم يضاف له بصله مقطعة ترسار فيعا وقطعة كرفس وورقة لاورو ثم يغطى ويسوي على نار هادئة بدون تقليب ثم تفرم بصلتان فرماً ناعماً جداً وتحمر بالمسلى وعند ما يصير لونها أصفر امستكاويا يضاف عليها ربع اقه لحم ومقدار اربع فصوص من الثوم ويحمر قليلاً ويضاف له بعد ذلك كبشتان من صلصة الطماطم وتلف بمقدار خمس دقائق ويضاف لها مقدار كبشتان من البهريز او الماء وتغطى وتسوى على نار هادئة مقدار ثلثين تسوية ثم يصفى العدس بمنخل سلك ويضاف له ايضاً قليلاً من السكمون المسحوق ويغلى على نار هادئة حتى يتم نضجه ويقدم بعد ذلك عند الطلب

Adas bel Keima

عدس بالقيمة

هو أن تفرم بصاتان فرما ناعما وتحمر بالمسلي حتى يصير لونها اصفرًا مستكاويا ثم تضيف عليها مقدار ٤ فصوص من الثوم مفرومه فرما ناعما ومقدار ربع اقة لحم مفرومه وتوضع فوق النار حتى تحمر قليلا وتضاف لها كبشتان من صلصة الطماطم وقليل من الملح والفلفل وتسوى على نار هادئة مدة ١٥ دقيقة ثم تضع نصف القيمة في حلة صغيرة وتضع ايضا نصف اقة عدس مصفى بالمنخل كالسابق على باقي القيمة ويضاف له قليلا من الكمون ويضبط ملحه ويوضع على نار هادئة حتى يتم نضجه وعند الطلب يعرف في الصحن ويرش عليه من اللحم القيمة ويقدم في الحال

Adas mesaffiy bel Zebda

عدس مصفى بالزبدة

وهو بعد ان يصفى العدس من المنخل كالسابق تمزج معه قطعه من الزبد الطازجة وقليل من الملح والفلفل ويلف على النار قليلا مدة خمس دقائق ويعرف منه عند الطلب

Felfel Dolma

فلفل ضامه وهو كالموضح في الضامه المشكله باللحم أو بالزيت

Felfel Makly bel Tom

فلفل مقل بالثوم والخل

هو ان تحضر مقدارا من الفلفل الاخضر الحلو ويحمر بالزيت نصف تحمير ويوضع على مصفاة لاجل ان يصفى منه الزيت وبعد ذلك تنزع منه القشرة الرفيعة وكذلك العنق ثم يقطع على اثنين أو اربعة بالطول ثم يرص في صحن أو اناء من الفخار وتفرم مقداراً من الثوم ويحمر قليلا في الزيت حتى يصير لونه اصفرًا مستكاويا وتصب عليه قليلا من الخل وقليل من الملح ويصب فوق الفلفل وبعد ان يبرد ويقدم منه للصلاته

Fasolia Khadra Motabbaka

فاصوليا خضراء مطبوقة باللحم

هو ان تحضر مقدار اقة فاصوليا خضراء وتغسل من الجانبين بالسكين وتقسم على اثنين أو ثلاثة بالطول وبعد ذلك تغسل غسلا جيدا بالماء وتوضع في مصفاة حتى يصفى منها الماء وتحمر قليلا في المسلي بحيث تكون خضراء على لونها ثم تحضر بصاتان وتحمر في المسلي حتى يصير لونها اصفرًا

مستكاوياً ويضاف عليها ربع أقة لحم ومقدار ٤ فصوص من الثوم ويحمر قليلاً ثم يضاف له مقدار لترًا من البهرين أو الماء وتضيف عليه الفاصوليا وقليل من الملح والفلفل وتغطي وتسوى على نار هادئة وقبل اتمام تسويتها يضاف لها نصف كبشة من صلصة اسبانيولا وعند ما يتم تسويتها وترسي الصلصة يضبط ملعها وترفع عن النار ويقدم منها حسب الطلب

Fasolia Khadra Marsosa

فاصوليا خضراء مرصوصة

هو أن تهرم بصلة فرما ناعماً جداً وكذلك فصان من الثوم وتحمر بللسلي وعندما يصفر لونها تضيف عليها ربع أقة لحم مقطع قطعاً صغيرة مثل البندقة وتحمر قليلاً ويضاف لها قليلاً من الصلصة وبعد أن تلف قليلاً توضع في ارضية دقية مبيضة وترص فوقها الفاصوليا محمرة كالسابق ويضاف لها كبشة بهرين وقليل من الملح والفلفل وتغطي وتسوي على نار متوسطة وعند اتمام تسويتها تضيف لها قليلاً من صلصة الطماطم وملعقة من صلصة اسبانيولا وتغطي وتوضع على نار هادئة حتى يتم تسويتها وترسي الصلصة وعند الطلب تقلب في صحن وتقدم في الحال

Fasolia Khadra Bahreiz

فاصوليا خضراء بهرين

هو أن تحضر مقداراً من الفاصوليا موضبة كالسابقة وتحمر قليلاً في المسلي بحيث تكون خضراء على لونها وبعد ذلك توضع في مصفاة حتى يصفى منها المسلي جيداً ثم يرش عليها ماء ساخن وتوضع في حلة نظيفة مبيضة وتغطي ببهرين فراخ أو لحم ويضاف لها بصلة مقشرة صحيحة وقطعة زبد طازجة وقليل من الملح وقطعة كرفس وتغطي وتسوى على نار متوسطة وعند اتمام تسويتها ترفع البصلة والكرفس ويقدم منها حسب الطلب

Fasolia Khadra bel Zait

فاصوليا خضراء بالزيت

هو أن تحضر اقة فاصوليا وتقشر وتشق على اثنين أو ثلاثة كالسابقة ثم تحمر بالزيت قليلاً وتوضع في مصفاة حتى يصفى منها الزيت جيداً ثم تهرم مقدار ربع أقة بصل ترسا رفيماً وقطعة جزر مقطعة قطعاً رفيعة مثل البصل ويحمر بالزيت حتى يصير لونه أصفرًا مستكاوياً ويوضع في مصفاة ثم تحضر صيف أقة طماطم وتغسل وتنظف من البذور وتقطع قطعاً صغيرة ومقدار ٧ فصوص من الثوم مقطعة

قطعا صغيرة ومحمرة قليلا في الزيت ثم تحضر حله نظيفة وتضع بداخلها الفاصوليا والبصل والثوم والطماطم ممزوجة ببعضها ويضاف عليها قليلا من السكر وعصير ليمونتان وملحاً وقلقلها وأيضاً قليلا من الماء وتغطي وتسوى مكشورة على نار هادئة وعند اتمام تسويتها وترسى الصلصة يضبط ملحها وترفع بعيداً عن النار حتى تربط وتعرف عند الطلب

Fasolia Khadra bel Zebda

فاصوليا خضراء بالزبدة

هو أن تحضر مقداراً من الفاصوليا وتغسلها من الجانبين وتشق على اثنين وتدعك بالملح قليلا ثم تحضر حله بماء وتضعها على النار وبعد أن تغلي يضاف لها قليلا من كربونات الصودا ثم تضع داخلها الفاصوليا وبعد أن تغلي ترفع الرغوة التي تظهر على وجه الماء وتغلي على النار مدة ربع ساعة حتى تسوي ثم ترفع عن النار ويصب عليها ماء بارد وبعد أن تبرد توضع في مصفاة وعند الطلب تنطق بالزبدة ويضاف لها ملحاً وقلقلها وتقدم في الحال

Fasolia baida bel Lahm

فاصوليا بيضاء باللحم

هو أن تحضر مقدار نصف اقه فاصوليا بيضاء اي ناشفة وتنقى جيداً وتغسل مراراً بالماء وتوضع في حله وتغطي بالماء وتسلق ثم يضاف لها قطعة كرفس وبصله مقطعة على اثنين وورقة لاورو وقبل اتمام تسويتها تفرم بصلتان فرما ناعماً في حله اخرى وكذلك اربع فصوص من الثوم وتحمر في المسلى وعندما يصفر لونها تضيف عليها ربع اقه لحم مقطعة او نصف اقه وتحمر قليلا ويضاف لها ثلاثة كبشات من صلصة الطماطم وتلف على النار قليل ويضاف لها ايضا فصان من الثوم مفرومة فرما ناعماً ثم تصفي الفاصوليا من الماء وتوضع على اللحم ويضاف لها ملحاً وقلقل وتغطي وتسوى على نار هادئة وعند اتمام تسويتها يضبط ملحها ويعرف منها عند الطلب

Fasolia baida bel zait

فاصوليا بيضاء بالزيت

هو ان تفرم بصلتان وقطعة جزر وقطعة كرفس و ٤ فصوص من الثوم ويحمر بالزيت نصف تحمير ويسب عليه لتر من الماء ويضاف له ملحاً وقلقلها ونصف اقه فاصوليا مسلوقة كالسابقة ويضاف لها عصير ليمونة وبعد ذلك تغطي وتسوى على نار هادئة وعند اتمام تسويتها ترفع عن النار وتترك

حتى تبرد ويعرف منها في الصحن وترش بمقدونس مفروم رشا خفيفا وتقدم عند الطلب وباقي أنواع الفاصوليا موضحة في الانواع الافرنكية

Fasolia beida bel Tarator

فاصوليا بيضاء بالطراطور

وهي كالسابقة تماما الا انها بعد أن تصفى من الصلصة تعرف مبرمه في الصحن وتكسي بصلصة طراطور الموضحة في نمرة ٥٢ ثم ترش رشا خفيفا بمقدونس مفروم فرمنا عما

Foul akhdar motabbak bel Lahm

فول اخضر مطبق باللحم

هو ان تحضر مقدار ربع اقة فول اخضر ويقشر من الجانبين وتحمر بالمسلي مثل الفاصوليا ايضا السابقة الا انه يضاف قليلا من الشبت المفروم وقليل من عصير الليمون

Foul akhdar marsus bel Lahm

فول اخضر مرصوص باللحم

وهو مثل الفاصوليا ويزاد عليه عصير الليمون وقليل من الشبت

Foul akhdar Bahreiz

فول اخضر بهريز

وهو مثل الفاصوليا ويزاد عليه عصير الليمون وقليل من الشبت وكذلك الفول الاخضر بالزيت ويزاد عليه قليلا من الشبت وعصير الليمون

Kalb Foul bel lahm

قلب فول باللحم

هو ان تحضر مقدار اقة فول مفصص من القشرتين ويحمر بالمسلي قليلا بحيث يكون اخضرا على لونه ثم تفرم بصلتان فرما ناعما وتحمر بالمسلي وكذلك اربعة فصوص من الثوم وعندما يصير لونه اصفرا مستكاويا يضاف عليه ربع اقة لحم مقطعة قطعا صغيرة وتحمر قليلا ثم يضاف لها كبشتان من صلصة الطماطم وتلف قليلا ثم تضيف لها لوزا من البهريز او الماء وملح وقلقلها وتعطي وتسوي على نار متوسطة مقدار نصف تروية ثم تضيف عليها الفول وقليل من الشبت المفروم ويكمل تسويته على نار هادئة وعند اتمام نضجه يضبط ملحه ويقدم منه عند الطلب

Kalb Foul bahreiz

قلب فول بهريز

هو ان تحضر مقدارا من الفول ويحمر قليلا في المسلى بحيث يكون اخضر اعلى لونه ثم يوضع في مصفاة حتى يصفي من المسلى جيدا وبعد ذلك يرش عليه ماء ساخن حتى ينظف من المسلى جيدا ثم يوضع في حلة نظيفة مبيضة وينطى بهريز فراخ أو لحم ويضاف له بصله مقشرة صحيحة وقطعه من الزبدة الطازجة وعصير ليمونه وينطى ويسوى على نار هادئة وعند اتمام تسويته ترفع البصله ويقدم حسب الطلب

Kalb Foul bel Zait

قلب فول بالزيت

هو أن تحضر مقدارا من قلب الفول ويحمر بالزيت قليلا ثم تفرم بصلتان وقطعة جزر وقطعة كرفس فرما ناعما وتحمر بالزيت نصف تحمير ويصب عليها مقدارا من الماء ويضاف لها ملح وفلفل وعصير ليمونه ثم يضاف عليها الفول ويسوى على نار هادئة وقبل اتمام تسويته يضاف له قليلا من الشبت المفروم فرما ناعما ويضبط ملحه ويرفع عن النار ويقدم باردا

Kalb Foul bel khodra

قلب فول بالخضرة

هو ان تحضر بصلتان مفرومتان فرما ناعما جدا وتحمر نصف تحمير بالمسلى داخل حلة نظيفة ثم يضاف عليها ¼ ربيع أقة لحم مقطعة قطما صغيرة وتلف مع بعضها قليلا ثم يصب عليها بمقدار لتر بهريز ويضاف له ملح وفلفل وتسوي مدة ½ نصف ساعة على نار هادئة ثم يضاف عليها مقدار اقة قلب فول محمر قليلا في المسلى وعند اتمام تسويته يضاف له ٤ أربعة ملاعق خضرة مسواه كالوضحة في نمرة ٥٩ ويضبط ملحه ويضاف له عصير ليمونه وتنطى مع الخضرة مدة ١٠ دقائق على نار هادئة وعند الطلب يعرف منه كالمعتاد

kalb Foul bel Salsa

قلب فول بالصلصة

وكيفية تسويته مثل قلب فول بالبهريز وعند الطلب يصفي منه البهريز ويمزج بصلصه بيضاء كالوضحة في نمرة ٥٦ ويعرف في صحن غويط ويرش في الوسط مقدونس مفروم فرما خفيفا ويقدم في الحال

Foul Nabet bel Salsa

فول نابت بالصلصة

هو أن تقشر نصف أقة من الفول النابت ثم تهرم بصلتان وقطعة جزر وقطعة كرفس و٤ أربعة فصوص من الثوم فرما ناعما وتحمر بالزيت حتى يصير لونها اصفرًا مستكاويا ثم يصب عليها بمقدار كبشتان من صلصة الطماطم ويضاف لها مقداراً من المقدونس وورق كرفس مفروم فرما ناعما ثم تلف قليلا يضاف لها لتر من الماء وملحاً وقلقلها ثم يضاف عليها الفول وقليل من الأرز ويسوي على نار هادئة ويضاف له عصير ليمون ويرفع بعيداً عن النار حتى يبرد ويقدم بارداً

Foul Nabet bel Zait

فول نابت بالزيت

وهو مثل الفول النابت بالصلصة إلا أنه بدون صلصه

Foul Nabet bel Khodra

فول نابت بالخضره

وهو أن تهرم بصلتان فرما ناعما وتحمر بالمسلى نصف تحمير ويصب عليها بمقدار لتر بهريز ويضبط ملحها ويضاف لها مقدار $\frac{1}{2}$ نصف أقة فول مقشر وعصير ليمونه ويغلى ويسوي على نار متوسطة وعند اتمام تسويته يضاف له ٤ أربعة ملاعق من الخضره الموضحة في نمره ٥٩ ويغلى مع الخضره مدة ١٠ دقائق ويقدم منه حسب الطلب وهو ساخن

فينوكية وهي موضحة في انواع الطهي الا فرنكي

Fereik bel lahm

فريك باللحم

هو أن تحضر مقدار ربع أقة فريك قمح ويغسل مرارا وينقع في الماء قليلا ثم يوضع في مصفاه وبعد ذلك تهرم بصلتان فرما ناعما وايضاً فسان من الثوم وتحمر بالمسلى وعندما يصير لونها اصفر امستكاويا تضيف عليها مقدار $\frac{1}{2}$ ربع أقة لحم مقطعة قطعاً صغيرة مثل الكباب وتحمر قليلا ثم تضيف لها كبشتان من صلصة الطماطم وتلف الجميع مدة ٥ دقائق ثم يصب عليها بمقدار لتر ونصف بهريز وبعد أن تغلى يضاف عليها الفريك ويضاف له ملحاً وقلقلها ويغلى ويسوي على نار متوسطة وعند اتمام تسويته يضبط ملحها ويقدم عند الطلب

فريك على الطريقة الاسرائيلية

هو أن تحضر مقدار نصف أقة فريك صحيحة بدون تكسير وتغسل غسلا جيدا وبعد ذلك تدق قليلا في الجرن لاجل أن تبشر مثل المشورة ثم تغسل مرارا من القشر وبعد ذلك تحضر فرخة كبيرة وجوز كوارع بتلو أو جوزين ضآن وتسوى مسلوقة ثم يسوي الفريك بمرقة الفرخة والكوارع على نار متوسطة ثم تفرم بصلة فرمانا عما وتحمر بالزبدة حتى يصير لونها أصفرا مستكاويا وتضيف عليها ورقة كركم وكبشتان من مرقة الفراخ والكوارع ثم يضاف عليها الفريك ويغلى على نار هادئة ثم تخلى من العظم وتقطع قطعاً متساوية وتوضع في الفريك وكذلك الفراخ تقطع أفخاذها الواحدة على اثنين وكذلك الصدر ويضاف بيضات مسلوقة أو أكثر حسب الطلب ثم يضبط ملحاً جيداً وعند الطلب يغرف الفريك في صحن أو سلطانية مع البيض والكوارع والفراخ ويمكن أن يصنع باللحم والبيض فقط أو بالكوارع والبيض أو بالفراخ والبيض

Kolkac Metabbak Bel lahm

قلقاس مطبق باللحم

هو أن تحضر مقدار اقة قلقاس ويقشر ويقطع قطعاً صغيره مربعة وينقع في الماء البارد من المساء الى الصباح في ماء ساخن مدة ساعتين وبعد ذلك يغسل مرارا حتى ينقطع منه المخاط ويحمر بالمسلى نصف تحمير ثم تحضر بصلتان وأربعة فصوص من الثوم وتفرم فرما ناعماً جداً وتحمر بالمسلى وعندما يصفر لونها مستكاويا يضاف عليها ربع اقة لحم مقطعه قطعاً صغيره مثل الكباب وتحمر قليلاً ثم يضاف لها كبشتان من صلصة الطماطم وتلف قليلاً مدة ٥ دقائق ويضاف لها مقدار لتر بهريز أو ماء ويضاف له ملحاً وفلفلأ وعصير ليمونه ويغلى ويسوى على نار هادئة وعند تمام تسويته يرفع عن النار ويقدم منه عند الطلب

Kolkac Marsos bel Kema

قلقاس مرصوص بالقيمة

هو أن تحضر مقدار اقة من القلقاس ويقشر ويقطع الواحدة على أربعة بالطول ثم يقطع قطعاً مستديرة ورفيعة بسمك نصف سنتيمتر وينقع في الماء البارد من المساء الى الصباح أو ينقع في المساء الساخن مدة ساعتين في الصباح يغسل مرارا حتى ينقطع منه المخاط وبعد ذلك يحمر بالمسلى نصف تحمير ثم تحضر مقدار ربع اقة لحم مفرومة فرما ناعماً وتسوى قيمة كالموضحة في نمرة ٦٤ ويوضع نصف

القيمة في ارضية دقيه نظيفة ويرص فوقها القلقاس وبعد ذلك تضيف لها كبشه بهرين وعصير ليمونه وقليل من الملح والفلفل ويسوى على نار هادئة وعند ما يتم تسويته يضاف له نصف كبشة صابضة حتي يتم نسيجه وترسى الصابضة ثم يضبط ملحه ويرفع عن النار وعند الطلب يقاب في صحن مستدير وغويط ثم يصلح بقليل من القيمة الموجودة ويقدم في الحال

Kolkac Bel khodra

قلقاس بالخضرة

هو ان تحضر مقدار اقة من القلقاس ويقشر ويقطع قطعاً مربعاً مثل زهر الطاولة وينقع في الماء ويفسل كالسابق ثم يحمر في المسلى نصف تحمير وبعد ذلك تحضر بصلتان وتفرمها فرماً ناعماً جداً وتحمر نصف تحمير بالمسلى بحيث تكون بيضاء على لونها ثم تضيف لها مقدار ربع اقة لحم مقطعة قطعاً متوسطة مثل الكباب وتلف قليلاً مع البصل ثم تضيف عليها لتر من البهريز او الماء ثم تضيف عليها القلقاس وعصير ليمونه وقليل من الملح والفلفل ويسوى على نار متوسطة وعند اتمام تسويته يضاف عليه خضره مسواه مقدار أربع ملاعق الموضحة في مرة ٥٩ ثم يغلى مدة ١٠ دقائق بالخضره ويرفع عن النار ويقدم منه عند الطلب

Kolkac Bahriez

قلقاس بهرين

هو ان تحضر مقدار اقة من القلقاس ويقشر بالطريقة السابقة ثم يقطع قطعاً مثل زهر الطاولة ويفسل كالسابق ثم يحمر نصف تحمير في المسلى ويوضع في مصفاة حتى يصفى منه المسلى جيداً وبعد ذلك يرش عليه ماء ساخن لاجل أن ينظف منه المسلى ثم يوضع في حلة نظيفة مبيضة ويغلى بهرين فراخ أو لحم ويضاف له بصلة مقشرة صحيحة وقطعه من الزبدة الطازجة وقليل من الملح وعصير ليمون ويغلى ويسوى على نار متوسطة وعند اتمام تسويته ترفع البصلة ويقدم منه حسب الطلب

KareMetabbak Bellahm

قرع مطبق بالاحم

هو ان تحضر اقة قرع كوسه رفيعه أو متوسطة ويقشر ويقطع قطعاً صغيرة وبغسل غسلاً جيداً ثم ياف لفاً مستديراً مثل المشمشه وبعد ذلك يحمر في المسلى نصف تحمير ثم تفرم بصلتان فرماً رقيقاً وتحمر في المسلى حتى يصير لونها اصفرًا مستكواً ثم تضيف عليها ربع اقة لحم وتحمر قليلاً ويضاف لها كبشتان من صلصة الطماطم وتلف على النار مدة ٥ دقائق ثم يضاف لها مقدار نصف لتر من

البهريز أو الماء ويضاف عليه القرع ثم يضاف له ملحاً وقلعلاً ويغطى ويسوى على نار متوسطة وعند تمام تسويته يضبط ملحه ويقدم منه عند الطلب

Kare Mesakaa

قرع مسقعه

هو أن تحضر مقدار أقة قرع كوسه متوسطه ويقشر ويقطع قطعاً مستطيله بالطول على أربعة ويخلى منه القلب بالسكين والقرعه الطويله تقسم على اثنين وبعد ذلك يحمر في المسلى نصف تحمير ويرص في صينية أو صحن فرن فخار ويضاف له قليلاً من الصلصة وملحاً وقلعلاً ويترك يغلى قليلاً على ظهر الفرن ويغطى من أعلى بمقدار من القيمه وبعد ذلك يغطى بغطاء ويسوي في فرن متوسط الحرارة وعند تمام تسويته وترسي الصلصة يضبط ملحه ثم تنظف أحرف الصحن أو الصينية ويقدم مثل ماهو ويسوى كالسابق وقبل تمام تسويته يضاف له ملعقة من صلصة اسبانيولا وعند الطلب يقلب في صحن مستدير ويصلح عليه بقليل من القيمه الباقيه ويقدم في الحال

Kare marsos bel lahm

قرع مرصوص باللحم

هو أن تحضر مقدار أقة قرع رفيع ويقشر ويقطع بالطول ثم يقسم على اثنين ويفسل غسلاً جيداً ثم يحمر في المسلى نصف تحمير ثم تحضر مقدار $\frac{1}{4}$ ربع أقة لحم وتقطع قطعاً صغيرة وبعد ذلك تفرم بصله فرماً رقيقاً وفصان من الثوم ويحمر بالمسلى نصف تحمير وتضيف عليه اللحم ويحمر قليلاً ثم يضاف له قليلاً من صلصة الطماطم وبعد أن يلف وترسى الصلصة يوضع في ارضية دقيه نظيفة ويرص فوقه القرع ثم يضاف له قليلاً من البهريز أو الماء وقليل من الملح والقلقل ويسوي على نار متوسطه ويضاف له قليلاً من صلصة الطماطم اثناء التسوية وعند تمام تسويته وترسى الصلصة يضبط ملحه ويقلب في صحن مستدير عند الطلب ويقدم في الحال

Kare bahriez

قرع بهريز

هو أن تحضر مقدار أقة من القرع الصغير ويقشر ويقطع على اثنين أو ثلاثة ويفسل غسلاً جيداً بالماء ويحمر قليلاً في المسلى بحيث يكون أخضراً على لونه وتضعه في مصفاة وتصب عليه ماء ساخن لاجل أن ينظف من المسلى تنظيفاً جيداً وبعد ذلك يوضع في دقيه نظيفه مبيضه ويغطى

بهرين فراخ او لحم ويضاف له قطعه من الزبدة الطازجة وبصله صحيحة مقشرة وقليل من الملح ويغطى ويسوى على نار متوسطة وعند اتمام تسويته ترفع البصله ويمكن ايضا ان يسلق القرع مقدار غلوة او اثنين بدلا من تحميرة ويسوي بهذه السكيفية

kare bel zebda

قرع بالزبدة وهو موضح في الانواع الافرنكية

kare bel laban fel forn

قرع باللبن في الفرن وهو موضح في الانواع الافرنكية

kare makly bel laban el-zabady

قرع مقل باللبن الزبادي

هو ان تحضر مقدار اقة من القرع المتوسط ويقطع قطعا رفيعة بالطول بعد تقشيرها ثم ينقع قليلا في الماء والملح ويعصر عصرا جيدا ثم يرفع من الماء ويغسل ثانيا من الملح ويجفف بفوطة (ويتبن) يلف في الدقيق ويحمر بالزيت ويوضع في مصفاة حتى يصفى منه الزيت جيدا وبعد ذلك يرص في صحن على ورقة دائلة أو فوطه ويوضع في وسطه ورق مقدونس ويخدم معه في الصلصيرا صلصة لبن زبادي الموضحة في عمرة ٥٤

kare dolma

قرع ضامة

هو ان تحضر مقدار اقة من القرع الكوسه الرفيع ويقشر ويخلى كالمعتاد ثم يغسل غسلا جيدا ويملا بمخلطه خام الموضحة في عمرة ٦٠ ثم تحضر حلة وتفرد بأرضيتها بصله مقطعة ترسا رفيعا وقطعه كرفس وورقة لاورو وفصان من الثوم مبطوطه وقليل من الطماطم ويرص فوقها الضامة ويضاف له ملح وفلفل ومقدار من المسلي ويغطي بورقة اجلاسيه ويسوى على نار متوسطة بدون ان يضاف له ماء وعندما يجف مأؤه يضاف له مقدار من صلصة الطماطم وقليل من البهرين أو الماء ويكمل تسويته على نار هادئة وعند اتمام تسويته يضبط ملحه ويقدم منه حسب الطلب

Kare Dolma Kolag

قرع ضامه كولاج

هو أن تحضر مقدار اقة من القرع الكوسه الصغيرة وتقسم كل واحدة على اثنين ويقشر ويخلى ويغسل غسلا جيدا ثم يحمر نصف تحمير في المسلي وبعد ذلك يملا بمخلطه من الارز المسوى الموضحة في عمرة ٦٠ ثم ترص موقوفه في دقية نظيفة مبيضة ويضاف لها قليلا من المسلي والبهرين وملح وفلفل ويسوي

على نار متوسطة ويضاف له قليلا من الصلصة اثناء التسوية وعند اتمام تسويته وترسي الصلصة يضبط ملحه وعند الطلب يقلب في صحن مستدير ورش عليه قليلا من الصلصة ويقدم في الحال ويمكن ان يوضع له من اللحم أو الفراخ في أرضية الدقيه

kare dolma Sandok

قرع ضامه صندوق

هو ان تحضر مقداراً من القرع الصغير وتقشر ويخلى من الجنب مربعاً مثل الصندوق وبعد ذلك يحمر بالمسلي نصف تحمير ثم تحضر $\frac{1}{4}$ ربع اقة لحم مفرومه فرما ناعماً قيمه كالموضحة في نمرة ٦٤ ثم تضيف عليها قطعه من قلب العيش الافرنكي مقدار أوقيتين مبلله بالماء ومصوره عصرأ جيداً ثم تدق دقاً ناعماً في الجرن ويملاً بها القرع ويرص في صينية ويضاف له قليلا من صلصة الطماطم وقليل من البهريز أو الماء وقليل من الملح والفلفل ويغلى على النار قليلا ثم يغطى ويسوى في فرن متوسط الحرارة وعند اتمام تسويته يرفع الغطاء لاجل أن يورد قليلا من اعلى ثم تخرجه من الفرن ويقدم عند الطلب

Dolma mohamar bel boksomat

ضامه محمرة بالقسماط

هو أن تحضر مقداراً من الكوسة الصغيرة وتقشر وتغسل غسلاً جيداً بالماء ثم تسلق في الماء والملح وعند اتمام تسويتها تبرد بالماء وتوضع بعد ذلك في مصفاة حتي تصفى من الماء جيداً ثم تشق على اثنين بالطول وتخلى من الجنب بملقة ثم يملأ بفارسة قرع ضامه صندوق السابقة وبعد ذلك تغطس في بيض مخفوق خففاً خفيفاً بالشوكه وتتب في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل وعند الطلب تحمر بالمسلي وترص في الصحن على ورقة دانتله وحولها ورق مقدونس ويخدم معها صلصة خلاصة اللحم الموضحة في نمرة ٥٤

Kare Dolma Hegab

قرع ضامه حجاب

هو ان تحضر مقداراً من الكوسة الكبيره وتقشر وتقطع بطول ٤ سنتيمتر ثم تقطع قطعاً ملفوفه رفيعة بالسكين بحيث تكون مثل الشريط ثم تحمر قليلا في المسلي وتوضع في مصفاة حتى يصفى منها المسلي جيداً ثم تحضر خلطه من الارز المسوى الموضحة في نمرة ٦٠ وتضع قطعه صغيره منها مثل البندقة على طرف قطعة القرع التي مثل الشريط وتطبق مثل الحجاب وهكذا حتى تنتهي الجميع ثم يرص في دقيه

ويضاف له قليلا من المسلى وملحاً وقلقل خفيفاً وقليل من البهريز أو الماء ويغطي ويسوى على نار متوسطة ويضاف له قليلا من الصلصة اثناء التسوية وعند اتمام تسويته وترسى الصلصة يضبط ملحها وعند الطلب يقلب في الصحن ويرش بقليل من الصلصة ويقدم في الحال ويمكن ان يوضع له كذلك من اللحم أو الفراخ في ارضية الدقيه

Kare Dolma

قرع ضامه أبلما على الطريقة السوريه

هو ان تحضر مقداراً من القرع الصغير وتخلى مثل الضامه المعتاده بدون تقشير وبعد ذلك يملأ بخلاطه خام الموضحه في امره ٦٠ ثم يرص في حله نظيفه ويضاف له قليلا من المسلى وملحاً وقلقل ويغطي ويسوى على نار هادئه ويضاف له قليلا من الماء أو البهريز شيئاً فشيئاً حتى يتم تسويته ثم تضيف عليه مقداراً من صلصة اللبن الزبادي الموضحه في امره ٥٢ ويغلى قليلاً مع القرع وبعد ذلك يغرف في الصحن ويرش فوقه من صلصة اللبن الزبادي ويقدم في الحال

Kota bel-lahm

قوطه باللحم

هو ان تحضر مقداراً من القوطه وتقطع قطعاً مستديره وتسوى مسلوقة نصف تسويه بالماء لاجل ان تضيق منها المراره وبعد ذلك يصفى منها الماء وتحضر مقداراً من القيمه وتفرد منها طبقه في ارضيه دقيه وطبقه من الطماطم وهكذا حتى تملأ الدقيه ثم تضيف لها ملحاً وقلقل وعصير ليمونه وتسوى على نار هادئه ويضاف لها من البهريز أو الماء شيئاً فشيئاً حتى يتم تسويتها وبعد ذلك يضبط ملحها وتقلب في الصحن وتقدم في الحال

Kota Dolma

قوطه ضامه

هو ان نحضر مقداراً من القوطه وتخلى مثل الطماطم الضامه وبعد ذلك تسلق نصف تسويه ثم تملأ بخلاطه ضامه بالارز المسوى وترص في صينييه ويضاف لها قليلاً من الملح والقلقل وعصير ليمونه ومقداراً من المسلى وقليل من البهريز وتغطي وتسوى على نار هادئه وعند اتمام تسويتها يضبط ملحها وتقدم عند الطلب

Karnabeit Metabbak bel lahm

قرنبيط مطبق باللحم

هو ان تحضر مقداراً من القرنبيط ويقطع قطعاً متوسطة ويقشر ويسلق بالماء مدة ٥ دقائق وبعد ذلك تبرد عليه ويوضع في مصفاة ثم تحضر مقداراً من اللحم ويقطع قطعاً متساوية مثل الكباب وتحمر بصلتان مفرومتان فرماً ناعماً بالمسلي في حلة وعند ما تصفر البصلة يضاف عليها اللحم ويحمر قليلاً ثم يصب عليه بمقدار من صلصة الطماطم ويلف قليلاً وبعد ذلك تضع عليه القرنبيط ويغطي بهيريز أو ماء ويسوي على نار متوسطة وعند اتمام تسويته يضبط ماله ويقدّم حسب الطلب

Karnabeit Marsos bel Keima

قرنبيط مرصوص بالقيمة

هو ان تحضر مقداراً من القرنبيط ويقطع قطعاً متوسطة ويقشر ويغسل غسلاً جيداً ويحمر في المسلي نصف تحمير ثم تحضر مقداراً من اللحم القيمة وتضع نصفه في أرضية دقيه نظيفه مبيضة ويرص فوقها القرنبيط ويضاف له ملحاً وقلقلًا وقليل من البهريز ويغطي ويسوي على نار هادئة وقبل اتمام تسويته يضاف له ملعقة من صلصة اسبانيولا ويضبط ماله وبعد اتمام تسويته وترسى الصلصة يقلب عند الطلب في صحن مستدير ويكسى من اعلى بباقي القيمة

Karnabeit Makly

قرنبيط مقلي وهو موضح في الانواع الافرنكية

Karnabeit bel Zebda

قرنبيط بالزبدة وهو موضح في الانواع الافرنكية

Korrath Metabbak Bellahm

كرات مطبق باللحم

هو أن تحضر مقداراً من الكرات ويقشر ويقطع قطعاً متساوية ويسلق بالماء مدة ٥ دقائق وبعد ذلك يوضع في مصفاة حتي يصفى منه الماء ثم تحمر مقدار بصلتان مفرومتان فرماً ناعماً بالمسلي وعندما يصفر لونها تضيف عليها حسب المقدار المطلوب من اللحم ويحمر قليلاً ويضاف له مقداراً من صلصة الطماطم ويلف قليلاً وتضع عليه الكرات ويغطي بالبهريز أو بالماء ويضاف له ملحاً وقلقلًا خفيفاً ويغطي ويسوي على نار متوسطة ويمكن أن يضاف له قليلاً من الحمص وعند اتمام تسويته يضبط ماله ويقدم عند الطلب

Korrath Marsos Bellahm

كرات مرصوص باللحم

هو ان تحضر مقداراً من الكرات ويقشر ويقطع قطعاً متساوية من جهة الرأس ويغسل غسلاً جيداً ثم يوضع في حله ويضاف عليه مقداراً من المسلى ويغطى بالغطاء ويوضع على نار متوسطة وينطق من وقت الى آخر حتى يدبل ويرسي على المسلى ثم تحمر بصله مفرومه فرماً رقيقاً بالمسلى حتى يصير لونها اصفرًا مستكواً وتضيف عليها مقداراً من اللحم مقطع قطعاً صغيرة وبحمر قليلاً ويضاف له قليلاً من الصلصة ثم يوضع في أرضية دقيه نظيفة مبيضة ويرص فوقه الكرات ثم يضاف له ملحاً وفلفلًا وقليل من البهريز ويسوى على نار متوسطة ويضاف له قليلاً من الصلصة اثناء التسوية وعند اتمام تسويته وترسي الصلصة يضبط ملحاً ويقلب في الصحن عند الطلب

Korrath Bahreiz

كرات بهريز

هو ان تقطع مقداراً من الكرات الابيض من جهة الرأس قطعاً متساوية ويسلق قليلاً مدة ٥ دقائق بالماء وبعد ان يصفى منه الماء ويوضع في حله نظيفة مبيضة ويغطى ببهريز فراخ او لحم ويضاف له قطعة كرفس وقطعة جزر وقطعة من الزبدة الطازجة وقليل من الملح ويغطى ويسوى على نار متوسطة وعند اتمام تسويته ترفع منه قطعة الجزر وقطعة الكرفس ويقدم في الحال

Korrath bel Zait

كرات بالزيت

هو أن تحضر مقداراً من الكرات ويقطع قطعاً متساوية من جهة الرأس ثم تفرم مقداراً بصلتان وقطعة جزر وقطعة كرفس وبحمر نصف تحمير في زيت كثير كالعتاد وبعد ذلك يصب عليه بمقدار من الماء مقدار ان يغطي الكرات ثم تضيف له ملحاً وفلفلًا خفيفاً وعصير ليمونه وبعد ان يغطي تضيف عليه الكرات ويغطى ويسوى على نار متوسطة وعند اتمام تسويته يضبط ملحاً ويرفع عن النار ويترك حتى يبرد ويقدم في الحال

Korrath Dloma

كرات ضامه

هو ان تحضر مقداراً من الكرات الكبير ويقطع قطعاً متساوية بطول ٤ سنتيمتراً أو يشق بالطول ويخلى من القاب ويسلق بالماء والملح قليلاً ثم يقطع بالطول بعرض ٣ سنتيمتراً وبعد ذلك تحضر

خلطة ضامه بالارز المسوي الموضحة في نمرة ٦٠ وتضع قطعه اكبر من البندقة قليلا على طرفي تلمعة وتلف مثل الحجاب وبعد ذلك ترص في دقيه نظيفه مبيضه ويضاف له قليلا من المسلي وملح وملح وقليل خفيفا وقليل من البهرير ويسوى على نار متوسطة ويضاف له قليلا من الصلصة أثناء التسوية وبعد اتمام تسويته يضبط ملحه ويقرب في الصحن ويقدم في الحال ويمكن ايضا أن يوضع كدس من اللحم أو الفراخ في أرضية الدقية

Koromb Dolma

كرونب ضامة

هو أن تحضر مقداراً من الكرونب حسب العدد المطلوب وبعد ذلك تخرج القلب بالسكين من جهة الرأس ثم تحضر مقداراً من الماء في حلة وتضع فيه مقداراً كبيراً من الملح وبعد أن يستغن الماء تغطس فيه الكرونب ويغطي بغطاء ويقرب القلب الكرونب من وقت الى آخر لاجل أن يدبل بدون أن يغلي الماء ثم ترفعه عن النار ويفسل بماء بارد ويعصر عصراً جيداً ويقطع قطعاً متوسطة ثم تحضر خلطة خام الموضحة في نمرة ٦٠ ويضاف عليه قليلاً من الشبت المفروم ثم يحشى حشواً صغيراً مثل الاصابع أو مستدير مثل البندقة وبعد ذلك يرص في دقيه أو حلة ويضاف له قليلاً من المسلي وملح وقليل خفيفاً وعصير ليمونه ويغطي ويسوى على نار متوسطة وعندما يجف مأؤه تضيف له قليلاً من البهرير شيئاً فشيئاً حتى يتم تسويته وبعد اتمام تسويته يقرب في الصحن ويرش عليه قليلاً من الصلصة عند الطلب ويمكن أن يوضع له كذلك من اللحم أو الفراخ في أرضية الدقيه

Koronb abo Zakka

كرونب أبو زقة

هو أن تحضر مقداراً من الكرونب حسب العدد المطلوب ويخلع من الورق الواحدة بعد الأخرى ثم يقطع منه العنق ويوضع الورق فوق بعضه ويقطع قطعاً رفيعة مثل البكنافه وبعد ذلك يغسل غسلاً جيداً ويوضع في مصفاة حتى يصفى منه الماء ثم تضعه في حلة بداخلها مقداراً من المسلي ويغطي ويوضع على نار هادئة مدة ساعة على الأقل وينطق من وقت الى آخر حتى يدبل ويجف مأؤه ثم تهرم مقدار بصلتان فرماً ناعماً ومقدار فصان من الثوم ويحمر بالمسلي وعندما يصفر البصل تضع عليه مقداراً من اللحم مقطع قطعاً متساوية مثل الكباب ويحمر قليلاً ويضاف له مقداراً من صلصة الطماطم ويلف قليلاً على النار ويضاف له مقدار لتر بهريز وقليل من الملح والفلفل وورقة لاورو وبعد ذلك تضع

عليه الكرب و يغطى ويسوى على نار هادئة وعند اتمام تسويته وترسى الصلصة يقدم منه عند الطلب ويمكن ان يضاف له مقداراً من الحمص

Kalb koronb mahchy

قلب كرب محشي باللحم المفروم

هو ان تحضر مقداراً من قلب الكرب وإما يسوى بالمسلى كالسابق أو يسلق قليلاً ثم تحضر دقية نظيفة مبيضة وتفرد بداخلها ورقة كرب في الارضية ويفرد ايضاً من الجوانب وهكذا حتي يتم عدد ٥ ورقات أو ٧ ثم تحضر مقدار ٥٠ درهم قيمة مسواه وتمزج معها قليلاً من الارز والصنوبر وقليل من المقدونس المفروم وملحاً وقلقل خفيفاً وبعد ذلك يوضع في وسط الكرب ثم يغطى بأطرافه من أعلى ويضاف له قليلاً من المسلى ومقداراً من البهريز ويغطى ويسوى على نار هادئة ويضاف له قليلاً من البهريز شيئاً فشيئاً حتي يتم تسويته وعند الطلب يقلب في الصحن ويقسم على اربعة بالسكين ويقدم في الحال

كشك

الكشك على ثلاثة أنواع ١ كشك صعيدي ٢ كشك بحيري ٣ كشك طازج

الكشك الصعيدي أو البحيري يدق أولاً وينقع بالماء أو اللبن وبعد ذلك يصفى من المنخل ويصنع منه الكشك والكشك الطازج هو أن تحضر مقدار نصف رطل لبن مخمر أي لبن زبادي ويعجن بمقدار ١/٤ ربع أقة دقيق ويوضع في إناء فخار من المساء الى الصباح وبعد ذلك يمزج بمقدار من اللبن أو الماء ويصفى من المنخل ويصنع به الكشك وهذه كيفية تحضيره للعمل

Kechk bel Ferahk

كشك بالفراخ

هو ان تحضر فرخة كبيرة من النوع الجيد وتسلق كما هي موضحة في أنواع بهريز الفراخ في نمرة ثم تفرم بصلتان فرماً ناعماً وتحمّر بالمسلى وعندما يصير لونها اصفرًا مستكاوياً يصب عليها بهريز الفراخ ويضبط ملحها ثم يضاف عليها الكشك مع الخفق بالسلك أو الكبشة ويترك يغلي على نار متوسطة

ثم تفرم مقداراً من البصل ويحمر حتي يصير لونه اصفرًا مستكاوياً ويوضع على مصفاة وبعد أن يغلي الكشك مدة عشر دقائق أو ربع ساعة ثم يرفع عن النار وتقطع الفراخ قطعاً متساوية وتوضع في أرضيه صحن غويط ويغرف فوقها الكشك وبعد أن يبرد الكشك يرش ببصل محمر من أعلى ويقدم بارداً ويمكن أن يضاف له قليلاً من الكريمة

كشك بالسّمك

Kechk bel Samak

هو أن تحضر مقداراً من السمك الاروص أو اللوت أو الوقار أو البياض ويخلى من العظم بعد تنظيفه جيداً وتضع عظم السمك والرأس في حلة ويغطي بماء بارد ويوضع على النار حتي يغلي ويرفع منه الرغوة التي تظهر على وجه الماء ثم يضاف له بصلة مقطعة على اثنين وقطعة كرفس وورقة لاورو وعصير ليمونه ويغلي مدة ربع ساعة ثم تحضر مقداراً بصلتان مفرومتان فرماً ناعماً وتحمر بالمسلي وعندما يصير لونها اصفرًا مستكاوياً يصفى عليها الماء المستخرج من عظم السمك ثم تقطع لحم السمك قطعاً متساوية ويوضع داخله ويسوى على نار متوسطة ويضاف له قليلاً من الملح ثم ترفع قطع السمك في اناء آخر ويصفى البهريز بالشنوار أو بالمنخل في حلة نظيفة ويغلي على النار ويصب فوقه الكشك مع استمرار التقليب حتي يربط قليلاً ويصير مثل المهلبية وتحمر بصلتان مفرومتان فرماً ناعماً بالمسلي وعندما يصير لونها اصفرًا مستكاوياً تضاف على الكشك ثم يضبط ملحه ويرفع عن النار ثم يغرف في صحن غويط ويرص فوقه قطع السمك وبعد أن يبرد يرش من أعلى بخضرة نعناع مصنوعة بالزيت ويقدم عند الطاب

كشك باللحم وهو مثل كشك بالفراخ

Kechk bel lahm

كشك الماس وهو الاسبرج

Kechk el maas

لاتوجه بهريز

Latoga Bahreiz

هو أن تحضر مقداراً من اللا توجه ويرفع منها الورق الاخضر وتقشر من جهة الرأس وتسلق بالماء والليمون مدة ٥ دقائق ثم ترفع عن النار وتبرد عليها بالماء وتمصر عصراً جيداً من الماء وتسق الواحدة على اثنين بالطول أو أربعة وتطبق كل قطعة على اثنين وترص في حلة صغيرة مبيضة وتعطي

بهريز فراخ أو لحم ويضاف لها بصله صحيحه مقشرة وقطعه من الزبد الطازجه وعصير ليمونه وقليل من الملح وتغطى وتسوي على نار متوسطه وعند اتمام تسويتها ترفع البصله ويقدم منها عند الطلب وباقي انواع اللالا توجه موضحه في الانواع الافرنكية

Left

لفت وهو موضح في الانواع الافرنكية

Lobia

لوبيا وهي مثل الفاصوليا الناشفه «البيضاء»

Melohkia Shorba bel-lahm aw bel-ferakh ملوخية شوربة باللحم أو بالفراخ

هو ان تحضر مقدار اقة من الملوخيه الخضراء وتغسل غسلا جيدا ثم تقطف ورق وبعد ذلك تفرد على ترايزه حتى تجف ثم تفرم فرما ناعما وتغطى لوقت العمل ثم تحضر فرخه (عتقيه) من النوع الجيد وتنظف تنظيفا جيدا وتقطع قطعا متساوية ثم تفرم بصلتان فرما ناعما وتحمر بالمسلى نصف تحمير وتلف معها الفراخ قليلا وتصب عليها بمقدار ٢ لتر بهريز أو ماء وملح وفلفل ومقدار فصان من الجبهان وورقه لاورو وتغطى وتسوي على نار هادئة وعند اتمام تسويتها ترقع قطع الفراخ في اناء آخر ويصفي البهريز في حلة اخرى بالشنوار أو بالمصفاة ويضبط ملحها جيدا وبعد أن يغلى تضيف عليه الملوخيه وتمزج جيدا بالكبشة وعندما تغلى يرفع منها الرغوه التي تظهر على وجهها ثم تضيف لها تقليية ثوم وكسبره الموضحة في فقرة ٦٠ وترفع في الحال عن النار ويجب أن لا تغلى الملوخية أكثر من غلوتين على النار ويقدم منها عند الطلب

Melokhia Borany ملوخية بوراني وهي على ثلاثة أنواع : نوع مصري ونوعان تركي

وهو ان تحضر اقة ملوخيه وتغسل غسلا جيدا وتقطف ورق وتجنف تجفيفا جيدا من الماء وبعد ذلك تحمر بالمسلى على نار متوسطه حتى تجف وهي خضراء على لونها ثم ترفع عن النار وتوضع في مصفاة والطريقة المصرية . هي بعد ان تحمر تدق دقا ناعما وبعد ذلك توضع على اللحم أو الفراخ وأما الطريقة التركيه . بعد أن تحمر الملوخيه تطبق على اللحم أو الفراخ بدون دق والطريقة الثالثة هي بعد ان تحمر الملوخية تهرم نصف فرم بالسكين ويمزج معها قليلا من الملوخية مفرومه فرما ناعما مثل ملوخية الشوربه وتطبق ايضا مع اللحم

Melokhia Borany bel-ferakh aw el-lahm

ملوخية بوراني بالفراخ أو باللحم

هو ان تحضر فرخه (عتقيه) من النوع الجيد وتقطع قطعاً متساويه وبعد ذلك تحمر بصله مفرومه نصف تحمير بالمسلى وتضيف عليها الفراخ وتلف قليلاً مع بعضها وتصب عليها بمقدار لتر بهرين أو ماء وملحاً وفلفل خفيفاً أو فص من الحبهان وبعد ذلك تغطي وتسوي على نار متوسطه ثم تسوي بعد ذلك مقداراً من اللحم ويقشر ويضاف مع الفراخ وعند اتمام تسويته يضبط ملحاً وتضيف عليه الملوخية وبعد ان تغلي تضيف لها ثوماً وكسبرة والموخية مسحوقة ويكفي لغلوها مدة ١٠ أو ١٢ دقيقة والموخية الورق المحمرة يكفي لغلوها مدة ربع ساعة أو أكثر والموخية المحمرة المزوج معها ملوخية خضراء مفرومة يكفي لغلوها مدة ٥ أو ٦ دقائق

makdones Dolma

مقدونس ضامه

هو ان تحضر مقداراً من المقدونس ويغسل غسلاً جيداً ويقطف ورق ثم تحضر خلطة ضامه خام الموضحة في نمره ٦٠ وتمزج معها على مقدار الرطل بياض بيضتان وتقطع قطعاً متوسطه بقدر المشمشة وتلف بالمقدونس لفاً مستطيلاً مثل الضامه على التراييزة وبعد ذلك ترص في دقيه نظيفة فوق بعضها وبعد ان تملأ الدقيه يرش عليها مقدار ١٢ درهماً من المسلى المقدوح وقليل من الملح والفلفل ويغطي ويوضع على نار هادئة وعند ما يجف ماؤه يضاف له قليلاً من الصلصة وقليل من البهرين وبعد اتمام تسويته يقالب في الصحن ويرش بقليل من الصلصة ويقدم في الحال

Nabet

« نابت » وهو موضح في انواع الفول

Nouara el Kera dolm

نوار القرع ضامه

هو ان تحضر مقداراً من نوار القرع ويغسل غسلاً جيداً ويملأ بخلطة ضامه بالارز المسوى الموضحة في نمره ٦٠ وبعد ذلك ترص في الدقيه ويرش عليها مقداراً من المسلى المقدوح وملحاً وفلفل وقليل من البهرين ويغطي ويسوي على نار هادئة وعند اتمام تسويته يضبط ملحاً وعند الطلب يقالب في صحن مستدير ويرش بالصلصة

Hendebia

« هنديبيا » وهي مثل اللاتوجه

ورق عنب ضامه باللحم

Warak enab Dolma Bel lahm

هو تحضير مقداراً من ورق العنب ويسلق قليلاً بالماء ويحشى بمخلطة خام أو بأرز مسوي الموضحان في نمرة ٦٠ ويلف مثل البلح ثم تحضير حلة وتفرّد بأرضيتها مقدار بصلتان وقطعة كرفس وفصان من الثوم مبطوطة وقطعتان من الطماطم مقطعتان وبعد ذلك يغطي بمقداراً من ورق العنب وترص فوقه الضامه ويرش عليه مقداراً من المسلى وملحاً وفلفلًا ويغطي بمقدار من العنب ثم يغطي بغطاء الحلة ويوضع على نار متوسطة مدة ربع ساعة وعند ما يجف ماؤه يضاف له قليلاً من الماء أو البهرين وقليل من عصير الليمون ويترك على نار هادئة حتى يتم تسويته وبعد ذلك يرفع عن النار ويقدم عند الطلب ويخدم معه ايضاً من اللبن المخمر (الزبادي)

ورق عنب ضامه بالكوارع والطريقة السورية

Warak enab Dolma

هو أن تحضير مقداراً من ورق العنب ويحشى بمخلطة خام الموضحة في نمرة ٦٠ وتلف لفامستطيلاً مثل الأصابع ثم تحضير دقيه نظيفه ويفرد بأرضيتها بصله مقطعه ترساً وفصان من الثوم وقطعة كرفس ويغطي بورق عنب ثم تحضير مقداراً من الكوارع الضأن مسواه مقدار ثلثين التسوية وتنظف من العظم وترص في أرضية الدقيه ويرص فوقها ورق العنب وبعد ذلك يضاف لها مقداراً من المسلى وعصير ليمونه وملحاً وفلفلًا وتغطي وتسوى مكوره على نار هادئة ويضاف لها قليلاً من البهرين شيئاً فشيئاً حتى يتم تسويتها وبعد اتمام تسويتها وترسى الصلصة تقلب في الصحن ثم يرفع البصل والكرفس وورق العنب وتظل الكوارع نظيفة . ويمكن ان يستعمل بدلا من الكوارع سمان أو حمام مشقوق من الظهر ومنظف تنظيفاً جيداً من العظم ويوضع في أرضيه الدقيه بدون تسوية ويسوى مع ورق العنب

ورق عنب ضامه بالزيت : وهو مثل الضامة الباردة المشكاة

Yalangy Dolma

يلانجي ضامة: وهو موضح بأسم ضامة مشكاة بالزيت

انواع الصلواته

Salatet baba gannog

صلاته باباغنوج

هو ان تحضر مقدار نصف أقة باذنجان ويسوى في الفرن ومعه مقدار بصلتان أو ثلاثة ثم يقشر ويصفى بمصفاة رفيعة أو بمنخل سلك ويوضع في سلطانية ويضاف عليه مقدار نصف رطل طحينه وعصير ٣ ثلاث ليمونات ومقدار ٤ اربعة فصوص من الثوم مفرومه وملحاً وقللاً ثم يخفق الجميع بمعلقة خشب ويضاف عليها قليلاً من الزيت ويعرف منها عند الطلب واذا كانت يابسه يضاف عليها ملعقة من الماء ويضبط ملحها وتعرف في الصحن وترش بمقدونس مفروم من اعلى

Salatet batates

صلاته بطاطس

هو ان تسلق مقدار اقة بطاطس وبعد ان يبرد يقشر ويقطع قطعاً مستديره مثل زهر الطاوله ويوضع في سلطانيه ثم تفرم بصلة فرما رفيعة وتدعك بالملح وتغسل غسلاً جيداً وتصفى من الماء وتوضع فوق البطاطس ثم مقدار ٤ اربعة فصوص من الثوم مفرومه فرما ناعماً وقليل من المقدونس المفروم وزيت وخل أو ليمون وتعرف عند الطلب وتقدم في الحال

Salatet Bazengan Makly

صلاته باذنجان مقلی

وهو مثل الباذنجان المحمر الموضح في الانواع الافرنكيه

Salatet Torlia

صلاته تورليه

وهي تتركب من مقادير متساويه ومن خيار وطماطم وبصل وجرجير ومقدونس وقلقل اخضر حلو : كيفية العمل : تقشر الخيار ويقطع قطعاً رفيعة ويرش عليه بقليل من الملح ثم يقطع البصل ترساً رفيعة ويدعك بالملح ويغسل ويعصر عصراً جيداً من الماء وأما الطماطم فتغسل في ماء مغلي مدة دقيقة ثم تقشر من القشرة الرفيعة وتشق على نصفين وتعصر من البذر وتقطع قطعاً صغيره ويقطع القلقل قطعاً رفيعة ثم يصفى ورق الجرجير والمقدونس ويفرم نصف فرم وبعد ذلك يغسل الخيار ويعصر

من الماء ثم يمزج الجميع ببعضها في سلطانية صيني أو في اناء من الفخار وتضيف عليها مقداراً من الزيت ومقداراً من الخل أو الليمون ويقدم منها عند الطلب

Salatet 'Tabola

صلالة تبولة

وهي تتركب من ورق عنب من البلبوب وقطعا من الطماطم وورق نعناع وبرغل منقوع في الماء وورق مقدونس وزيت وليمون أو خل وبصل مقطع ترسا رفيما مدعوكا بالملح ومغسولا بالماء

Salatet Bangar

صلالة بنجر

هو أن تسلق البنجر بالماء وبعد أن يبرد بقشر ويقطع قطعاً رفيماً ويرش بقليل من السكر والملح والزيت والخل ويعرف في الصحن ويرش بقليل من المقدونس المفروم

Salatet Ganainy

صلاته جنايني

وهي تتركب من خيار أخضر ويقشر ويقطع قطعاً مستديرة ويغسل بالماء وبصل مقطع ترسا رفيماً مدعوكا بالملح ومغسولا غسلاً جيداً وجرجير مقطف ومقدونس وفجل أفرنكي مقطع قطعاً مستديرة وفلفل أخضر مقطع قطعاً رفيماً وطماطم مقشرة وخالية من البذر مقطعة قطعاً مستطيلة ويمزج الجميع ببعضها وتوضع في سلطانية وبعد ذلك تحضر في سلطانية أخرى مقداراً من الزيت والخل والملح والفلفل وترش على الصلته عند الطلب

Salatet gargeir

صلالة جرجير

يغسل الجرجير ويقطف ورقة ويوضع في صحن الصلته وعند الطلب يرش عليه قليلاً من الخل والزيت والملح والفلفل

Salatet hommos

صلالة حمص

هو أن تسلق مقدار نصف أقة حمص ويقشر ويدق في جرن من الرخام ويصفى بمنخل سلك ويمزج معه مقدار $\frac{1}{2}$ نصف رطل طحينة ومقدار ٨ فصوص من الثوم مفرومة فرماً ناعماً وعصير ليمونتين أو ثلاث وملحاً وفلفلًا ويخفق بملعقة خشب ويضاف عليه قليل من الزيت وتعرف في الصحن وترش بمقدونس مفروم

Salatet kheiar bel-laban

صلالة خيار باللبن

هو أن تقشر مقدار $\frac{1}{2}$ نصف أقة خيار أخضر ويقطع قطعاً رفيعة ويرش بملح وبعد ١٠ دقائق غسل ويعصر من الماء ثم تحضر مقدار $\frac{1}{2}$ نصف رطل لبن زبادي وتضيف عليه ٤ أربعة فصوص من الثوم مدقوقة دقا ناعماً وقليل من الملح ويخفق جيداً بملعقة خشب ويضاف عليه الخيار وبعد ذلك يغرف في الصحن ويرش فوقه قليلاً من الزيت

Salatet kheiar adia

صلالة خمر عادية

هو أن تحضر الخيار مثل الطريقة السابقة ويصفي من الماء جيداً ويمزج بمقدونس ونعناع مفرومان فرماً ناعماً وفص من الثوم مدقوق وقليل من الملح والزيت والخل أو الليمون ويغرف في الصحن ويقدم عند الطلب

Salatet Regla

صلالة رجله

هو أن تحضر مقدار أقة رجله وتقطف ورقها وتفسلها مراراً ثم تضمها في مصفاة وتفرم مقدار $\frac{1}{4}$ ربع أقة بصل ترساً رقيقاً ويدعك بالملح وينسل غسلاً جيداً ثم يعصر من الماء وتحضر مقدار $\frac{1}{4}$ ربع أقة طماطم وتقشر وتنظف من البذر وتقطع قطعاً مستطيلة ويمزج الجميع في سلطانية أو إناء فخار وتضع مقداراً من الزيت والخل أو الليمون في سلطانية مع قليل من الملح والفلفل وتذاب بملعقة خشب وعند الطلب يرش فوق الصلالة وتقدم في الحال

Salatet Shekoria

صلالة شيكوريه

هو أن تحضر مقداراً من الشيكوريه أي السريس وتقطع منها الرأس ثم تقطع بطول ٥ سنتيمترات وتغسل مراراً ثم تسلق بالماء مع عصير ليمون وبعد ذلك تصفي من الماء وتبرد بالماء وبعد أن تصفي جيداً توضع في سلطانية وتضع عليها مقداراً من الزيت والخل أو الليمون مع الملح والفلفل ويقدم منها عند الطلب

Salatet teheina

صلالة طحينة

هو أن تحضر مقدار نصف رطل من الطحينة وتفرم بصله فرماً ناعماً وتدعك بالملح وتغسل

وتعصر عصرا جيدا من الماء وتوضع فوق الطحينه ويضاف عليها ايضا مقدار ٤ أربعة فصوص من الثوم مفرومه فرما رقيقا وعصير ليمونتين او ثلاث وتحقق بملعقة خشب ويضاف لها قليلا من الماء حتى تصير بسمك متوسط ويضبط ملحها وتضيف لها قليلا من الزيت وقليل من المقدونس المفروم وتعرف في الصحن عند الطلب

Salatet Tamatem

صلاة طماطم

هو أن تحضر مقداراً من الطماطم وتضعها في ماء مغلي مدة دقيقة ثم ترفع من الماء وتغسل وتقطع على اثنتين وتنظف من البذر وتنظفها جيدا وبعد ذلك تقطع كل قطعة على اثنتين أو ثلاثه وتوضع في سلطانية الصلابة وترش بقليل من الملح والفلفل والزيت والخل أو الليمون ومقدونس مفروم وتقدم عند الطلب

Salatet Adas

صلاة عدس

هو أن تحضر نصف أقة عدس بجبهه يغسل غسلا جيدا وينظف من الحصى أو ينظف بطريقة اخرى وهي : تغلي ماء على النار وتضع بداخله العدس بدون غسيل وعندما يغلي الماء يظهر العدس على وجه الماء فيرفع بالمقصوصة ويرسب الحصى في قاع الحلة وبعد ذلك تضع على العدس ماء نظيفا ويغلي ويسوى على نار هادئة مع قليل من الملح وبعد ذلك يترك حتى يبرد ثم يصفى منه الماء ويوضع في سلطانية ثم تفرم بصليتين فرما ناعما وتدعكهما بالملح وتغسلها غسلا جيدا بالماء وتضعها على العدس والمقدونس المفروم وزيت وخل أو ليمون ويقدم منه عند الطلب ويرش بمقدونس مفروم من أعلى

Salatet Fattoch

صلاة فتوش

وهي تتركب من عيش بلدي مقطع قطعا صغيرة مربعة وخيار مقطع قطعا صغيرة ومقدارا من الثوم المفروم وورق نعناع صحيح وطماطم مقطعة قطعا صغيرة وقليل من البصل مقطع ترسا رقيقا وزيت وخل أو ليمون

Salatet Fasolia beda

صلاة فاصوليا بيضاء « ناشفة »

هو ان تغسل الفاصوليا وتسلق وتبرد في محل التسويه وتصفى من الماء ثم تفرم بصليتين فرما ناعما وتدعكهما بالملح وتغسلها غسلا جيدا وتضعهما على الفاصوليا مع مقدار ٤ أربعة فصوص من الثوم وقليل من الملح والفلفل ومقدونس مفروم وزيت وخل أو ليمون وتقدم عند الطلب

Salatet Fasolia Khadra

صلاته فاصوليا خضراء

هو أن تحضر مقدار نصف أقة فاصوليا خضراء وتقشرها من الجانبين وتشق على اثنتين بالطول وتضع مقداراً من الماء في حلة على النار وبعد أن يغلي يضاف له قليلاً من كربونات الصودا وتسلق داخلها الفاصوليا لمدة ربع ساعة على نار حامية ثم ترفع عن النار ويبرد عليها بالماء وتوضع في مصفاة وبعد أن تصفى جيداً تضعها في سلطانية أخرى وتضع بداخلها مقداراً من الزيت والخل أو الليمون وقليل من الملح والفلفل ويذاب الجميع بالملعة وترش فوق الفاصوليا عند الطلب

Salatet Foul Medames

صلاته فول مدمس

هو أن تحضر الفول المدمس وتقشره ثم تحضر مقداراً من البصل الأخضر وينسل ويقطع حلقاتاً رفيعة ويضاف على الفول مع قليلاً من المقدونس المفروم وقليل من الثوم المفروم والزيت والليمون ويقدم في الحال . ويمكن أن يضع بدون تقشير بهذه السكيفية

Salatet Fegl ahmar

صلاته فجل أحمر

هو أن تحضر مقداراً من الفجل الأحمر وينسل وينظف تنظيفاً جيداً من الورق الأصفر وتقشر الرأس من الأربعة جوانب ثم تقشر الأربعة جوانب الأخرى بدون أن تفصل القشرة الحمراء لاجل أن تظل مثل الوردية ويوضع في ماء بارد مدة ربع ساعة وبعد ذلك يوضع في مصفاة وبعد أن يصفى منه الماء جيداً يرص في سلطانية الصلته بالتدريج ويقدم عند الطلب

Salatet kare kosa

صلاته قرع كوسة

هو أن تحضر مقدار نصف أقة قرع نوار وتبشر خفيفاً بحيث تكون خضراء على لونها وبعد ذلك تضع مقداراً من الماء في حلة على النار وبعد أن يغلي تضيف لها قليلاً من كربونات الصودا ثم تضع القرع في الماء ويغلي مدة ربع ساعة ثم يرفع عن النار ويبرد عليه بماء بارد وبعد ذلك يوضع في مصفاة حتى يصفى منه الماء ثم تقطع الواحدة على اثنتين أو تظل صحيحة ويوضع في سلطانية الصلته ثم تدق فصان من الثوم أو ثلاث وتمزجها بمقدار من الزيت وعصير ليمونه أو اثنتين واما وفلفل خفيفاً وتمزج الجميع بالقرع ويرش بمقدونس مفروم من أعلي ويقدم في الحال

Salatet karafs

صلالة كرفس

هو أن تحضر مقداراً من رؤوس الكرفس الأبيض وتغسل بالمقشرة وتغسل غسلاً جيداً ويقطع قطعاً بالسكين وينقع في الماء والملح مدة نصف ساعة ثم يغسل ويعصر عصراً جيداً من الماء ويوضع في سلطانية الصلابة ويرش بمقدونس مفروم ويقدم عند الطلب

Salatet laban

صلالة لبن

هو أن تحضر مقدار رطل لبن مخمر ويوضع في شاشة ثم تضعه في مصفاة أو منخل لاجل أن يصفى جيداً من الماء وبعد ذلك يوضع في سلطانية ويضاف عليه مقدار أربعة فصوص من الثوم مفرومة وقليل من الملح والمقدونس المفروم فرماً ناعماً وتمزج جيداً بملقة خشب وعند الطلب يغرف في الصحن ويرش عليه قليلاً من الزيت

Salatet Latoga

صلالة لاتوجة

هو أن تحضر مقداراً من اللاتوجة وتنظف وتنظف جيداً من الورق الأخضر وتغسل من الرأس وتقسم على أربعة وتغسل بالماء غسلاً جيداً وتنقع مدة عشر دقائق أو ربع ساعة وبعد ذلك توضع في مصفاة حتى يصفى منها الماء ثم ترص في سلطانية الصلابة وعند الطلب يرش عليها بالزيت والخل ممزوج بقليل من الملح والفلفل وتقدم في الحال

Salatet latoga bel laban

صلالة لاتوجه باللبن

هو أن تحضر مقداراً من اللاتوجة وتنظف وتقطع قطعاً رفيعة وتغسل مراراً وتعصر عصراً جيداً من الماء وتمزج بلبن مخمر ممزوج بالثوم مثل صلالة اللبن وتقدم عند الطلب

Salatet hendebia

صلالة هنديبيا

هو أن تحضر مقداراً من الهنديبيا وتنظف وتنظف جيداً من الورق الأخضر وتقطع منها الرؤوس ثم تقطعها قطعاً بطول ثلاث سنتيمترات وتغسل مراراً بالماء وتوضع في مصفاة حتى يصفى منها الماء ثم توضع في سلطانية الصلابة وعند الطلب يرش عليها مقداراً من الزيت والخل أو الليمون ممزوج بالملح والفلفل

أنواع الحلو

أم على

Om Aly

هو أن تفرد عجينة فنجان بوريك كما هي موضحة في نمرة ٩٠ فردا رفيعا وتقطع قطعا مربعه وتحمّر بالمسلي وتوضع في مصفاة لاجل أن يصفى منها المسلي جيدا ثم تحضر مقداراً من اللبن الحليب في حلة وتضيف له قليلا من السكر والقانيليه وتتركها تغلي على النار ثم تحضر صحننا فضيا غويطا أو صحن فرن فخار أفرنكي وتضع داخله الرقاق المحمر بعد أن يكسر ويرش فوقه لبننا ساخنا حتى يصير مثل الفته ويكون اللبن كثيرا بحيث لا تكون يابسة وبعد ذلك تكسي الوجه بطبقة من القشرة وتدخلها الفرن قليلا لاجل أن تتورد أي (تحمّر) من أعلى وبعد ذلك تخرجها من الفرن وتقدم دافئة

البلح الرمادي

El balah el-ramady

هو أن تجهز عجينة البلح الرمادي كما هو موضحة في نمرة ٩١ وتقطع منها قطعا متساوية بقدر المشمشة وتلف لفا مستطيلا مثل البلحه وتضغط عليها بالاصبع من الجنب وتلفها على غرابل أو على مبدشرة الجنبه لاجل أن تنقش من الجوانب ثم تحضر حلة أو صينية بها مقداراً من المسلي على النار وبعد أن تسخنه قليلا تضع بداخله البلح ويسوى على نار متوسطة ويقلب مرارا حتى ينضج جيدا ويجف تماما من الداخل وبعد ذلك يوضع في مصفاة وبعد أن يصفى جيدا من المسلي يوضع في صينية أو صحن ثم ترش عليه شراباً برائحة القانيليا وبعد ذلك يغرف في الصحن ويرش عليه من الشراب ثانياً ويقدم في الحال

ارميك حلاوة

Ermeak halawa

هو أن تحضر مقدار ١/٢ نصف أقة صمو لينه خشنه (ارميك) وتنخل بالمنخل السلك ثم تضع في حلة مقدار ٧٥ درهما من المسلي ويوضع على النار وبعد أن يسخن جيدا تضيف له الارميك ويلف بالملقعة الخشب ثم تضيف عليه مقدار ٢٥ درهما من اللوز المقشر ويلف على نار متوسطة ويقلب مراراً حتى يحمر ويصير لونه أصفر مستكوايا وتضيف عليه مقدار ٢٥ درهما من الفستق الأخضر مقشراً و ٢٥ درهما من الزبيب البناتي منظفا ومنقي ثم تجهز شراباً مغلياً على النار بمقدار ١/٤ ربع أقة سكر ورطل ونصف ماء وعوداً من القانيليا ويصفى في الحال فوق الارميك ويقلب وينظف ويسوى على

نار هادئة مثل الارز مدة ٢٠ دقيقة وبعد ذلك يرفع عن النار ويترك حتى يبرد بدون تقليب وعند الطلب يعرف منه قشطا بجانب المقصوصة وترص في الصحن فوق بعضها ويقدم عند الطلب

balah el Sham

بلح الشام

هو أن تجهز عجينة الصره الموضحة في نمرة ٩١ وتبأفي كيس بلبلة منقوشة وتصب مثل البلح بطول ٥ سنتي في صينية أو حله داخلها مقداراً من المسلى أو الزيت على نار متوسطة ويقلب من وقت الى آخر لاجل أن يسوي جيداً من الداخل وبعد ذلك يرفع بالمقصوصة على مصفاة وبعد أن يصفى من المسلى أو الزيت يوضع في صينية ويرش عليه شراباً برائحة الفانيلى ويقدم منه عند الطلب

baklawa dosham

بقلاوة دوشام

هو ان تجهز عجينة البقلاوة كما هي موضحة في نمرة ٨٦ ثم تحضر الصينية المخصصة للبقلاوة وتقطع العجينة بأتساع الصينية ثم ترش قاع الصينية بالمسلى وتضع بداخلها مقدار ٨ رقائق وتضع فوقها قصاصة العجين ثم تحضر مقدار ربع اقة جوز أو لوز أو فستق ويمزج بمقدار ٥٠ درهما من السكر البودرة ويفرد فوق العجين ويغطى بالمانى رقائق الاخرى وتقطع بالسكينه قطعاً سامبو كسة وترش بالمسلى وتوضع في فرن متوسط الحرارة وبعد أن يسخن جيداً تضيف عليها مقدار رطلين من المسلى المقدوح وتسوي في فرن متوسط الحرارة حتى يصير لونها اصفر مستكاً ويا مسواه من الداخل والارضية وبعد ذلك تخرجها من الفرن ويصفي منها المسلى ثم ترفع قطعتين أو ثلاث من البقلاوة وتعمل الصينية بحجب ثم ينظف منها المسلى تنظيفاً جيداً وبعد ذلك تضع القطع محلها ثانياً ويرش فوقها شراب برائحة الفانيلى وبعد ان تبرد يقدم منها حسب الطلب

Baklawa debla

بقلاوة دبله

وهي بعد ان تفرد البقلاوة السابقة تحضر مقداراً من الفستق الاخضر المفروم فرماً ناعماً وتفرد منه قليلاً فوق العجين وتلف رقاقة واحدة على نشابة رفيعة وبعد ذلك تكشش قليلاً على النشابة ثم تسحب منها النشابة وتقطع قطعاً بتخانة ٣ سم وترص في صينية مدهونة بالمسلى وترش ايضاً بالمسلى وتدخلها الفرن وبعد ان تسخن جيداً يصب فوقها مقداراً من المسلى المقدوح وتسوي في فرن متوسط

الحرارة وعند ما يصير لونها اصفرا مستكوايا تخرجها من الفرن وتصفي من المسلي جيدا وبعد ذلك يرش عليها شرابا برائحة القانيليا أو بماء الورد وتترك حتى تبرد وتقدم منها عند الطلب

Gandar Baklawa

جندر بقلاوله

وهي ان تفرد عجينة البقلاوله كالسابق توضيحها وتلف رقاقة على نشابة وتكشش قليلا وتسحب في نشابة اخرى ثم تلف الاخرى فوق النشابة وتكشش أيضا وتسحب في نشابة اخرى وهكذا حتى يتم الجميع وبعد ذلك تقطع قطعاً مستديرة بسمك ٤ سم وتترك في الهواء معلقة حتى تجف ثم ترص في صينية وتغطي بمسلي مقدوح وتسوي في فرن متوسط الحرارة حتى يصير لونها اصفرا مستكوايا ثم يصفي منها المسلي وترش عليها شرابا برائحة القانيليا أو بماء الورد بعد ان تبرد وتعامل من الداخل بالكريمة والقشده وتقدم عند الطلب

Baklawa bel Kechda

بقلاوله بالقشده

وهي ان تفرد عجينة البقلاوله كالعتاد وتقطع بقطاعه مستديره وترص في صينية مدهونة بالمسلي وترش بالمسلي ايضا من أعلى وتدخلها في فرن متوسط الحرارة وبعد أن تسخن جيدا يصب فوقها مقداراً من المسلي المقدوح حتى تغطي ثم تسوي في فرن متوسط الحرارة حتى يصير لونها اصفراً مستكوايا وبعد ذلك تخرجها من الفرن ويصفي منها المسلي جيدا ويرش فوقها شرابا برائحة القانيليا أو بماء الورد وتترك حتى تبرد وعند الطلب تقسم الواحدة على اثنين وتعامل بالقشده وتغطي ثانيا وترص في الصحن وتقدم عند الطلب

Baklawa kol wechrab

بقلاوله كل واشرب

وهو ان تفرد عجينة البقلاوله كما هي موضحة في نمرة ٨٦ كل ثمان فوق بعضها وتحضر مقداراً من الفستق الاخضر أو الجوز أو اللوز مفروما فرما ناعماً ويمزج عليه مقدار ٥٠ درهماً من المسلي وبياض بيضه أو اثنتين ويوضع منه قليلاً على اطراف العجينة وتطبق باتساع ٣ سم وتقطع بقطاعه صغيرة نصف دائرة وترص في صينية مدهونة بالمسلي وبعد ان تملأ الصينية ترش بالمسلي وتسوي في فرن متوسط الحرارة وعند ما يصير لونه اصفرا مستكوايا تخرجها من الفرن ويصفي منها المسلي جيدا ويرش فوقها شرابا برائحة القانيليا أو بماء الورد ويقدم منها عند الطلب

Baklava malfafa

بقة الاوة ملفوفة

وهي أن تفرد عجينة البقلاوة كما هي موضحة في نمرة ٨٦ وتضع كل ثماني زقاكات فوق بعضها ثم تلاف من الحافة مقدار لفتين وتقطع بالعرض بطول ٤ سم وترص في صنية مدهونة بالمسلي حتى تملأ وترش بعد ذلك من أعلى بالمسلي وتدخلها في فرن متوسط الحرارة وبعد أن تسخن جيداً يصب فوقها مقدارا من المسلي المقدوح وتسوى في فرن متوسط الحرارة حتى يصير لونها أصفرا مستكوايا ويصفى منها المسلي ويرش فوقها شراباً رائحة القانيليا أو بماء الورد ويقدم منها عند الطلب

Bogach bel Cokar

بوغاشة بالسكر

وهو أن تفرد عجينة التهوية كما هي موضحة في نمرة ٨٧ وبعد أن تفرد فرداً رقيقاً مثل ورقة السيجارة ترش بالمسلي وتطبق على ٤ أربع مثل البؤجة وتوضع فوق ترايزة ثم تفرد قطعة عجينة أخرى وتقطع أطرافها بالسكرين وترش بالمسلي وتطبق على أربع مثل الأولى وتحفظ فوق الترايزة ثم تفرد قطعة من العجين وتقطع أطرافها بالسكرين وترش بالمسلي وتضع في وسطها قطعة من العجينة المطبقة الأخرى ثم يضم عليها أطراف العجين من الأربع جوانب حتى تصير قطعة واحدة مثل (البؤجة) وتوضع على الترايزة وتفرد قطعة أخرى وترش بالمسلي وتضع في وسطها البوغاشة المطبقة وتطبق أيضاً من الأربع جوانب وتوضع على صينية مدهونة بالزبد وترش بالمسلي ثم تضع الصينية على ظهر الوابور حتى يغلي المسلي قليلاً ثم تدخلها في فرن متوسط الحرارة ويرش عليها من وقت إلى آخر بالمسلي الذي بقاع الصينية وعند أتمام نصجها تخرجها من الفرن ويصفى منها المسلي جيداً وبعد ذلك ترش بالشراب أو بسكر بودره وتوضع في الصحن ويقدم عند الطلب . ويمكن أن يصنع من هذه العجينة قطع مطبقة مثل الحجاب أو ملفوفة مثل الليمون جافيز بوريك أو أصابع مثل سيجاره بوريك أو قطع مربعة والحشو من الداخل حسب الطلب

جوزله

Gozlamma

هو أن تحضر عجينة المدية أو الطابان المربع وتفرد فرداً رقيقاً وتقطع بقطاعة مستديرة وتغطس في بيض مخفوق بالشوكه قليلاً وتحمّر بالمسلي على نار متوسطة وبعد ذلك توضع على مصفاة وبعد أن يصفى منها المسلي جيداً ترش في صنية ويرش عليها بالشراب وتقدم عند الطلب وتصنع بطريقة أخرى

وهي . بعد ان تقطع بالقطاعة ترص في صينية مدهونه بالمسلي وتسوي في فرن متوسط الحرارة وعند اتمام تسويتها ترش بالسكر البودرة وتدخلها في الفرن ثانيا لاجل ان تورد من اعلى وبعد اخراجها من الفرن ترش بالشراب برائحة القانيليا أو بماء الورد وتقدم عند الطلب

جلاش في الصينية

Gelach fel senia

هو ان تحضر مقدار لفه من الجلاش تخرج من الورق ثم تحضر صينية مدهونة بالمسلي وتضع في قاعها رقاقة من الجلاش وتكسر مقدار ٤ بيضات في صينية وتضيف عليها نصف رطل لبن وقليل من السكر وقليل من رائحة القانيليا ويمزج الجميع جيدا بالسلك أو بالشوكة وبعد ذلك تغطس فيها رقاقة وترفع في الحال وتفرد داخل الصينية وترش بمسلي رشا خفيفا وهكذا حتى يتم ٥ أو ٦ ثم تحضر مقدارا من البندق المدقوق أو اللوز ممزوج بقليل من الزبيب البناتي ويفرد فوق الرقاق ثم تغطس رقاقة اخري في اللبن وتفرد فوق الحشو وترش بالمسلي وهكذا حتى يتم ٥ أو ٦ وترش بالمسلي من اعلى وتسوي في فرن متوسط الحرارة وعندما يتم تسويتها وتورد من اعلى ومن أسفل تغلب في صحن مستدير وتقطع بالسكينة على ٤ أو ٨ قطع وتقدم دافئة

جلاش محمر

Gelach mehammar

هو ان تحضر مقدارا من الجلاش وتحضر ايضا صينية وتضع بداخلها مقدار رطل لبن وقليل من السكر وبيضتان ويمزج الجميع ببعضه بالشوكة وتحضر مقدارا من البندق أو اللوز مفروما ويمزج بقليل من السكر والزبيب البناتي ثم تغطس رقاقة من الجلاش في اللبن وتحشى بالبندق والزبيب وتلف مثل الاصابع حتى ينتهي العدد المطلوب ثم تحضر مقدارا من المسلي في حلة على النار وتغطس الجلاش في بيض مخفوق بالشوكة خفقا خفيفا ويحمر في المسلي وبعد أن يحمر يوضع في مصفاة لاجل ان يصفى من المسلي وبعد ذلك يوضع في صينية ويرش بشراب برائحة القانيليا أو بماء الورد ويعرف في الصحن عند الطلب

جباليا

Gebalia

هو ان تجهز عجينة الفنججان بوريك الموضحة في نمرة ٩٠ وتفرد فردا رفيعا وبعد ذلك تطبق وتقطع الشرطه مثل المكرونة وتحمر بالمسلي وتوضع على مصفاه ثم تحضر مقدار ٥٠ درهما من الزبيب

٢٥٠ درهم من الفستق، ٥٠ درهم من اللوز مقشر ومقطع على اثنين او ثلاثة ويحمر بالمسلي حتي يصير لونه
اصفرًا مستكاويا ويضاف عليه الفستق والزبيب ويحمر تحميرا قليلا ويوضع في مصفاة ثم تحضر صينية
صغيرة وتفرد بارصيتها الزبيب واللوز والفستق ويفرد فوقه العجين المحمر مقدار ان يملأ ثاثة الصينية
ويصب فوقه مقدار من الشراب برائحة القانيليا او بماء الورد ويغلى قليلا على النار وعندما يحف الشراب
يترك حتى يبرد وعند الطلب يقلب في صحن مستدير

حلاوة الدقيق

halawet el dakik

هو أن تحضر مقدار نصف اقة دقيق والا فضل ان يكون دقيق قمح بلدي وينخل ثم تحضر حلة نظيفة
وتضع بداخلها مقدار ١٠٠ درهما من المسلي ويوضع على النار وبعد ان يسخن تضيف عليه الدقيق ويقاب
على نار هادئة بملعقة خشب ويضاف عليه مقدار ٢٥ درهما من الصنوبر ويقاب من وقت الى آخر حتى
يحمر لونه ويصير اصفرًا مستكاويا ثم تضيف عليه مقدار ٢٥ درهما من الفستق المقشر، ٥٠ درهما من
الزبيب ويحمر مدة ٥ دقائق ثم تجهز شرابا في حلة اخرى بمقدار ٣ ثلاثة ارطال ماء ونصف اقة
سكر وعود قانيليا وبعد ان يغلى على النار وينظف من الظفر جيدا يرفع عن النار ويصب فوق الدقيق
بعيدا عن النار مع استمرار التقليب وتغطى وتترك قليلا وبعد ذلك يرفع الغطاء وتترك حتى تبرد
وعند الطلب يقطع منها بالملعقة وتعرف في الصحن وتقدم في الحال

خشامة

khachlama

هو أن تجهز عجينة الخشامة كما هي موضحة في نمرة ٩١ ويقطع منها قطعا بتدر المشمشة وتبرم مستطيلة
وتبط بجانب الاصبع قليلا وترص في صينية مدهونة بالمسلي حتى يتم العدد المطلوب واما ان تسوي
في الفرن او تسوي محمرة بالمسلي مثل البلح الرمادي وبعد ذلك توضع في مصفاة لاجل ان
يصفى منها المسلي وبعد ذلك توضع في صينية وترش بالشراب برائحة القانيليا وبعد ان تبرد يقدم
منها عند الطلب

رواني

rawany

هو أن تحضر حلة نظيفة بيضاء أو دقية وتكسر بداخلها مقدار ١٥ بيضة، ٢٥ درهما من
السكر وقليل من الملح وقشرة ليمونة مبشورة ويخفق الجميع بالسلك على حرارة الوابور حتى يتجمد

البيض من كثرة الخفق بالسلك وبعد ذلك تضيف عليه مقدار ربع أقة صميطة ، و ٥٠ درهما من المسلي السائح أو زبدة ويصب في صينية مدهونة بالمسلي ومرشوشه بالدقيق ويسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد أن يسوي يرش بمقدار ثلاثة أرباع رطل شرابا رشا خفيفاً ويترك حتى يبرد وبعد ذلك يقطع منه قطعاً مربعة أو مستديرة وترص في الصحن وفوق كل قطعة قطعة من القشدة

رشيدية

Rachedia

هو أن تحضر مقدار ربع أقة نشا وتذاب في رطل ماء ومقدار ٥٠ درهما من السكر البودره ومقدار ٢٥ درهما من المسلي المقدوح وقليل من ماء الورد ويوضع على نار هادئة ويقلب من وقت الى اخر حتى يصير يابساً مثل العجينة ويغطى ويوضع على نار هادئة ويقلب من وقت الى اخر بلعقة خشب حتى يفك ويصير مثل الكسكسي وبعد ذلك يرفع عن النار ويمزج معه مقدار ٥٠ درهم زبيب و ٢٥ درهم فستق محمراً تحميراً قليلاً ويقدم منه عند الطلب : — ويمكن ايضاً ان يضاف مع النشا قليلاً من عصير الرمان لاجل أن يصير لونه بنفسجياً

صره بالقشدة

Sorra bel kechda

هو ان تجهز عجينه الصره كما هي موضحة في نمرة ٩١ وتقطع منها قطعاً بقدر المشمشة وتلف باليد وتبط بطا خفيفاً حتي تصير مستديرة مثل نصف الريال وتنقب من الوسط بالاصبع وترص في صينية أو في حله بداخلها مقداراً من المسلي بارداً وهكذا ترص بجوار بعضها حتى تملأ ثاني الصينية وتوضع على نار متوسطة وبعد أن يغلي المسلي مدة ٥ دقائق أو ٦ تهز الصينية دائباً لاجل أن تسوي من الجوانب ومن أعلى وعند ما تسوي ويصير لونها اصفرًا مستكواً وتوضع في مصفاة لاجل أن يصفى منها المسلي وبعد ذلك ترص في صينية وترش بشراباً رائحة القانيليا أو بماء الورد وعند الطلب ترصها في الصحن وتضع فوق كل واحد قطعة من القشدة ويمكن أن يضاف لها كريمة مصبوبة بالكيس ببليلة منقوشة او مربة

صفر باشا

Safar Bacha

هو ان تحضر رغيف عيش افرنجي مستطيل ويقشر ويقطع قطعاً مستديرة مثل الريال بسمك ١ سنتي ونصف وتحضر بعد ذلك مقدار رطل من اللبن ويحلى بقليل من السكر ويضاف له قليلاً

من رائحة القانيليا ويتبن فيه قطع العيش من الجانبين وترص في صحن ثم تحضر مقدار بيضتان او ثلاث وتكسر في صحن وتمزج بقليل من قشر الليمون المبشور ويخفق خفقا خفيفا بالشوكة وتغطس بداخل قطع العيش ويحمر بالمسلي حتى يصير لونه احمرًا ذهبياً ثم يرفع بالمقصوفة في مصفاة وبعد ان يصفى منه المسلي يرش شراباً برائحة القانيليا او بماء الورد وعند الطاب يغرف في الصحن ويرش بفستق اخضر مفروم ويمكن أن يضاف له سكر بودره بدلا من الشراب

talach tatly aw talach rach

طاش طااطلى أو طاش رش

هو ان تحضر سلطانية او حلة صغيرة وتضع بداخلها مقدار ربع أقة دقيق منخول و ٤ بيضات وقليل من الملح وتمجن بمقدار ثلاث ارباع رطل لبن أو ماء ومقدار ٣ درهم من خميرة البيرة ويضاف لها ايضاً عصير ليمونة حتى تصير عجينة سائلة مثل عجينة الكنافة ويضاف لها ايضاً درهماً من النشا ثم تحضر حلة على النار بداخلها مقدار كبير من المسلي وبعد ان تسخنه جيداً تأخذ من العجينة بالاصبع أو بالمقصوفة وتنثر داخل المسلي وهكذا حتى يغطي وجه المسلي ويقاب بالمقصوفة حتى يحمر ويصير لونه احمر ذهبياً ويوضع في مصفاة حتى يتم باقى العجين ثم تحضر مقدار ٥٠ درهماً من الزبيب البناتى ومقدار ٢٥ درهماً من الفستق الاخضر المقشور ومقدار ٢٥ درهماً من الصنوبر منظف تنظيفاً جيداً ويحمر تحميراً قليلاً بالمسلي ويوضع في مصفاة ويمزج مع العجين المحمر في الصينية ويرش عليه شراباً برائحة القانيليا أو بماء الورد ويقدم منه عند الطاب مهنماً في الصحن
ملحوظة : تترك تخمر مدة ١٥ دقيقة

aech el saray fel sahn

عيش السراى في الصحن

هو تحضر رغيفا من العيش المسمى بالكميك قطايف ويقشر من الجانبين قشرة رفيعة مستديرة بوسع الرغيف بسمك ١ سنتى وهكذا حتى يتم الرغيف ثم تحضر حلة على النار وتضع بداخلها مقدار أقة ونصف سكر ومقدار ٤ أرطال ماء وعصير ليمونتين أو ثلاث وعود قانيليا وقليل من سكر الكراملة أي (سكر محروق) وكيفية عمله كما يأتى : - تضع في حلة على النار مقدار ملعقتين من سكر البودرة أو السانتر فيش ويقاب بملعقة حتى يسيح ويصير لونه احمرًا غامقاً ثم تضيف لها مقدار كبشة من الماء وبعد ان يغلي يصفى . وهذه كيفية الكراملة وبعد ذلك تحضر صينية من النحاس على النار وتضع

بداخلها كبشتين من الشراب ثم تحضر قطعة من العيش وترش بماء من الجانبين وتوضع في الصينية وتغلى على نار متوسطة ويضاف لها من الشراب شيئاً فشيئاً حتى يسوي العيش ويصير لونه واحداً ويجف منه الشراب أي (يغسل) وبعد ذلك يقلب على صحن مستدير مبلل بالماء ويتساوى في الصحن وبعد ان يبرد يشق على أربعة أو ثمانية وتضع على كل قطعة أصبع من القشدة ويقدم عند الطلب

acch elsaray keta belkechda

عيش السراي قطع بالقشدة

هو ان تسوي العيش كالسابق ويقلب على الترايزة وبعد ان يبرد تبلل قطعة من الشاش وتعصر ثم تجفف بها العيش مرارا حتى لا يبقى فيه أثر للسكر الماصق ويقطع قطعاً مستديرة اكبر من الريال بقليل وتضع كل اثنتين فوق بعضهما وتضع بين القطعة والأخرى قطعة من القشدة وترص في الصحن ويقدم عند الطلب

acch el saray malfof

عيش السراي ملفوف

بعد ان يسوي العيش يقطع قطعاً مربعة بمقدار ٦ في ١٠ سم وتضع قطعة من القشدة على طرفي العيش وتلف مثل السيجارة وترص في الصحن ويرش من أعلى بفستق مفروم ويقدم عند الطلب

acch wechna

عيش وشنه

هو ان تحضر رغيفاً مستطيلاً من العيش الافرنكي ويقشر ويقطع قطعاً مستديرة بسمك ١ سنتي وترش وتحمّر بالمسلي وتحمّر في الصينية في الفرن ثانياً أو تحمّر بالمسلي على ظهر الوابور ثم يصفى من المسلي ويرش بالماء وبعد ذلك يرص في صينية ويصب فوقه شراب وشنه ويغلى على النار مثل عيش السراي وبعد ان يسوي يغرف في صحن مستدير ويكسى بوشنه ويقدم عند الطلب

Kataief bel Bondok

قطايف بالبندق

هو ان محضر مقداراً من القطايف مثل الريال واذا كانت كبيرة تقطع بقطاعه مستديرة بقدر الريال أو اكبر منه قليلاً وتغسل بعد ذلك في بيض مخفوق بالشوكه وتحمّر بالمسلي وتوضع في مصفاة لأجل أن يصفى منها المسلي وبعد ذلك ترص في صينية وتغسل بشراب برائحة القانيليا وترش عليها مقداراً من البندق المدقوق وتغلى على نار متوسطة لأجل أن تتشرب من الشراب وتصير لينة

وبعد ذلك تترك حتى تبرد وترص في الصحن وترش بقليل من الفستق وتقدم عند الطلب

Kataief Mahsheia

قطايف محشية

هو أن تدق مقدار $\frac{1}{4}$ ربع اقة بندق دقا متوسطا ويمزج معها ٥ درهما من السكر ومعه مقدار ٥٠ درهما من الزبيب ثم تحضر مقداراً من القطايف وتأخذ ملعقة من الحشو وتضعها على ظهرها وتطبق على اثنين وتلصق الاطراف ببعضها بالضغط بالأصبع وتوضع في مصفاة وبعد أن يصفى منها المسلي جيداً ترص في الصينية وتغطى بشراب برائحة القانيليا أو بماء الورد وتغلى في الشراب على نار متوسطة مدة ١٠ عشر دقائق وبعد أن تبرد ترص في صحن وترش بفستق أخضر مفروم وتقدم عند الطلب

Konafa bel Kechda

كنافة شعر البنت بالقشدة

هو أن تحضر مقدار اقة كنافة وتفكك من بعضها وتفرد في صينية ثم تقدح مقدار رطلين من المسلي ويرش فوق الكنافة وتسوي على نار هادئة على ظهر الوابور وعندما تحمر ويصير لونها احمرًا ذهبيا يصفى منها المسلي وتقلب على الوجه الآخر ويرش فوقها المسلي ثانياً ويكمل تسويتها على نار هادئة وعندما تحمر يصفى منها المسلي ثانياً وترش بمقدار رطل من الماء الساخن ويصفى في الحال وبعد ذلك يرش فوقها بشراب بارد برائحة القانيليا أو بماء الورد ثم تفكك من بعضها حتى تصير مثل الشعر وعند الطلب تحضر تورطة متوسطة حسب الطلب وتفرد قليلاً من الفستق الأخضر المفروم وتضع طبقة من الكنافة وتفرد فوقها طبقة من القشدة وتكمل باقي التورطة بالكنافة وتقلب في صحن مستدير وتقدم عند الطلب

Konafa bel Khalta

كنافة شعر البنت بالخالطة

هو أن تحضر مقدار اقة كنافة وتفكك من بعضها ثم تحضر حلة على النار بمقدار رطلين من المسلي وتحمر داخلها الكنافة حتى يصير لونها احمرًا ذهبيا ثم توضع في مصفاة لأجل أن يصفى منها المسلي جيداً وترش بمقدار رطلين من الماء الساخن وهي محمها وبعد ذلك توضع في صينية وترش بشراب بارد برائحة القانيليا أو بماء الورد ثم تحضر مقدار ٥٠ درهما من الزبيب و٢٥ درهما من الفستق و٢٥ درهما من الصنوبر ٢٥ درهما من اللوز مقشر ومقطع قطعاً رفيعة ويحمر الجميع بالمسلي قليلاً ويوضع في مصفاة

وبعد ان يصفى منه المسلى جيداً يمزج مع الكنافة وعند الطلب تقدم مبرمة في الصحن

كنافة في الصينية

Konafa fel Seania

هو ان تحضراقة كنافة وتفكك من بعضها وتوضع في صينية او حلة وترش بالمسلى وتوضع على جانب الوابور او في الفرن قليلا وبعد ذلك تبس باليد حتى تفكك ثانيا وتنعش ثم تحضراقة من البندق او اللوز ويفرم فرما ناعما ويمزج بقليل من السكر ، ٥٠ درهم زبيب ثم تحضر طورته صغيرة وتضع بأرضيتها قليلا من المسلى وتفرد داخلها طبقة من الكنافة ويفرد فوقها الخلطة وتغطي بياقي الكنافة وتوضع على ظهر الوابور وتضيف لها مقدار رطل من المسلى المقدوح وتسوى على نار هادئة حتى تحمر من الارضية والجوانب ثم يصفى منها المسلى وبعد ذلك تقلب على غطاء مسطح وتفرد ثانيا في الصينية ويرد المسلى ثانيا حتى يحمر الوجه الاخر وبعد ذلك يصفى منها المسلى جيداً وترش بقليل من الماء الساخن ويضاف لها شرابا بارد برائحة القانيليا أو بماء الورد وعند الطلب تقلب على صحن مستدير وتقدم كما هي بدون تقطيع . ويمكن أن يغير حشوها بفستق أو قشدة أو خلافة

كنافة اصابع

Konafet Asabe

هو ان تحضر مقدار اقة من الكنافة الطازجة ثم تحضر مقدار من البندق او الفستق او جوز مقشر مفروم وممزوج بقليل من السكر وماء الورد وبعد ذلك تقطع من الكنافة قطعاً متساوية وتفرد قليلا ثم تضع في وسطها مقدار ملعقة صغيرة من الحشو وتلف مثل الاصبع وترص في صينية بجوار بعضها حتى تملأ الصينية ثم تضع الصينية على ظهر الوابور وتضيف لها مقدار رطل ونصف من المسلى المقدوح وتغلي قليلا على ظهر الوابور ثم تدخلها في فرن متوسط الحرارة حتى تحمر من الارضية والجوانب وكذلك من اعلى وبعد ذلك تصفي من المسلى وترش بقليل من الماء ويضاف لها شرابا بارد برائحة القانيليا أو بماء الورد وبعد ان تبرد يقدم منها حسب الطلب

كنافة لف

Konafa laff

هو ان تحضر مقدار اقة او اكثر بحيث تكون طازجة مصبوبة بالطول وهي تطلب من محل صناعة الكنافة مقدار من الحشو مثل البندق او اللوز او الجوز او الفستق المفروم فرما ناعما ويمزج بقليل من السكر ثم تفرد الكنافة بالطول وتبرم حول الحشو مثل الحبل وتلف في الصينية حول بعضها حتى تملأ

الصينية وبعد ذلك توضع على ظهر الوابور ويضاف لها مقداراً من المسلي المقدوح حتى تغطي وتغلي قليلاً على ظهر الوابور ثم تدخلها في فرن متوسط الحرارة حتى تحمر من أسفل ومن أعلى وكذلك الجوانب وبعد ذلك تخرجها من الفرن ويصفى منها المسلي جيداً وبعد أن تبرد قليلاً ترش بشراباً بارداً ويقطع منها قطعاً متساوية وتقدم عند الطلب

Lokmet el Kady

لقمة القاضي

تجهز عجينة لقمة القاضي كما هي موضحة في نمرة ٩١ وتقطع باليد قطعاً صغيرة ثم بالملقعة وتحمر بالمسلي أو بالزيت وبعد أن تحمر ويصير لونها اصفرًا مستكواً يرفع في مصفاة وبعد أن تبرد قليلاً ترد ثانياً في المسلي أو الزيت وتحمر قليلاً حتى تجف جيداً ثم توضع في مصفاة وبعد أن يصفى منها المسلي أو الزيت جيداً يغطس في شراب بارد برائحة القانيليا أو بماء الورد وتركها قليلاً في الشراب ثم ترفع بالمقصوفة وتوضع في صينية ويقدم منها عند الطلب

Tatly el Soltan Morad

طاطلي السلطان مراد

هو أن تحضر مقدار $\frac{1}{4}$ ربيع أقة دقيق وتوضع في حلة صغيرة ثم تضيف عليها مقدار ثلاث بيضات أو أربع ومقدار رطل وربع ماء وقليل من الملح وعصير ليمونه ومقدار أوقيتين مسلي أو زبدة سائجة ويخفق الجميع بملقعة خشب أو باليد ويصفى من المنخل أو الشنوار ويجب أن تكون العجينة متوسطة لا يابسة ولا خفيفة ثم تحضر حلة على نار وتضع بداخلها السلطان مراد ويقال له أيضاً « مشبك » ويغطس في الزيت أو المسلي وبعد أن يسخن جيداً يغطس في العجين مقدار الثلثين ويرفع من العجين ثم يوضع في المسلي وعندما يخلع منه العجين في المسلي يغطس ثانياً في العجين ويرد ثانياً في المسلي وهكذا حتى يملأ الحلة وبعد أن يتحمر ويصير لونه احمرًا ذهبياً يرفع بالمقصوفة في مصفاة وبعد أن يصفى جيداً يوضع في صينية ويرش بشراب برائحة القانيليا أو بماء الورد ويمكن أن يرش عليه سكر بودرة بدلاً من الشراب وهو ساخن ويقدم في الحال

سبيته

Cebbeta

هو أن تفرد عجينة البقلاوة كما سبق توضيحها على ٨ ثمان قطع ثم تسوى مقدار ربع أقة أرز باللبن وبعد إتمام تسويته تضيف عليه صفار أربع بيضات بعيداً عن النار ومقدار ٥٠ درهماً من الزبيب و ٥٠

درهم بندق مفروم وقليل من رائحة القانيليا او قشر ليمون مبشور ومقدار من الفستق الاخضر مفروم فرما قليلا ثم تحضر صينية وتدهن ارضيتها بالمسلي وتفرد عليه رقاقة من العجين وترش بالمسلي ثم يفرد اربع رقائق بهذه الكيفية وتفرد فوقها الارز وينطس بمقدار اربع رقائق مثل الاولى وبعد ذلك تقطع مثل البقلاوة وترش بالمسلي وتسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويتها تصفى منها المسلي وترش بمقدار من الشراب رائحة القانيليا وبعد ان تبرد تقدم منها عند الطلب وهي تصنع ايضا بهذه الكيفية من عجينة المدية

Cebbeta Keta men el Media

سبيتة قطع من المدية

هو ان تجهز عجينة المدية كما هي موضحة في نمرة ٩٠ وتقطع قطعا صغيرة وتفرد ثم تضع في وسط كل قطعة ملعقة من الارز السابق شرحه وتطبق مثل البؤجة مربعة او على أي شكل ان كان وترص في صينية وتدهن بصغار البيض وترش بالمسلي ثم تسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويتها يصفى منها المسلي جيدا وبعد ان تبرد قليلا ترش بشراب بارد رائحة القانيليا او بماء الورد وتقدم عند الطلب

Eche el holbol

عش البلبل

هو ان تجهز عجينة المدية وتقطع قطعا صغيرة وتلف لهما مستديرا وتفرد قليلا بالمردانه بوسع ١٠ سنتيمترا ثم تحضر مقدارا من الفستق الاخضر أو اللوز ويمزج بقليل من السكر وبياض بيضة وقليل من قشر الليمون المبشور ثم تضع في وسط العجين ملعقة من الحشو ويطبق عليها العجين من الاربعة جوانب بدون أن تنطس وتدهن بصغار البيض وتسوي في فرن متوسط الحرارة ثم تخرجها من الفرن وتصفى المسلي من الصينية جيدا وبعد أن تبرد قليلا ترش بشراب بارد رائحة القانيليا أو بماء الورد وتقدم عند الطلب ويمكن أن يغير الحشو بمربة أو كريمة مشواه

Baklawa Sharkawy

بقلاوة شرقاوي

هو أن تفرد عجينة الطبان المربع مفروده بدقيق الارز أو النشا وتفرده بسمك ١ سنتيمتر ثم تحضر مقدارا من اللوز المفروم أو الفستق ويمزج بقليل من السكر وتضع منه قليلا على أحرف العجين بالطول وبعد ذلك بالعرض بطوله سنتيمترا ويرص في الصينية بحوار بعضه حتى يملأ الصينية

ويرش بالمسلي ويدخل الفرن قليلا وبعد ان تسخن جيدا تضيف عليها مقدارا من المسلي المقدوح وتسوى في فرن هادىء وبعد اتمام تسويتها يصفى منها المسلي وبعد ان يبرد قليلا ترش شراب بارد رائحة القانيليا او بماء الورد ويقدم منها عند الطلب . ويمكن ان تسوى ايضا في صينية أي تفرد طابان في ارضية الصينية ويكسى بالحشو ويغطى بطبقة اخرى من العجين وتقطع سامبو كسة مثل البقلاوة وترش بالمسلي وتسوى في فرن هادىء وبعد اتمام تسويتها يصفى منها المسلي جيدا وبعد ان تبرد قليلا ترش بشراب بارد كالمقدم

Yalanga(nekita)

يلا نجه اى (نقيطه)

هو ان تحضر عجينة « اليلانجه » النقيطه وتحضر حلة بداخلها مقدارا من المسلي او الزيت على النار ثم تحضر (طوه) طاسه نحاس ذات يد وتضع بداخلها قليلا من المسلي وبعد ان تسخن جيدا يفرغ منها المسلي في الحلة وتمسح بالقوطه ويصب في ارضيتها مقدارا من عجينة اليلانجه بقدر الريال أو اكبر قليلا وبعد ان تسخن قليلا يصب حولها مقدارا من المسلي مقدوح وتهز الطاسه لكي يخلع منها وينتفخ وبعد ذلك يحمر حتى يصير لونه أحمرأ ذهبيا ويوضع في مصفاة لاجل ان يصفى منه المسلي أو الزيت وبعد ان يبرد قليلا يوضع في صحن ويرش عليه الشراب برائحة القانيليا او بماء الورد ويقدم منه عند الطلب

Jorayeba

جريبه

هو أن تحضر مقدار رطل وربع من المسلي في حلة وتضيف عليه مقدار ١٥٠ درهما من السكر ويخفق جيدا باليد حتى ينعم ويصير لونه ابيض وتضيف عليه مقدار اقة دقيق منخول ويس باليد بسا جيدا ويغطى وبعد ذلك يقطع منه قطا وتبرم مثل الاصابع وتضع فوقها لوزة او قرنفله وتقطع ايضا قطعا مستديرة وتضع في وسطها لوزة وتبرم أيضا مستطيلة وتبط بطا خفيفا وتقع قطعا سامبو كسة . ويمكن ان تصنع على أنواع كثيرة وتسوى في فرن هادىء جدا بحيث تكون بيضاء على لونها وعند خروجها من الفرن ترش بسكر بودرة وتترك حتى تبرد

Kaak

كماك

هو أن تحضر اقة دقيق والافضل أن يكون دقيق قمح بلدي ويوضع في ما جور او حلة نظيفة مبيضة

وتضيف عليه مقدار رطل من المسلى المقدوح ثم يبس باليد وتصيف له قليلا من الملح والماء حتي
تصير عجينة يابسة ويضاف لها قطعة خميره مقدار ٣ ثلاث اوقيات ومقدار ملعقة صغيره من روائح
الكعك « وهو مسمى بهذا الاسم عند « العطار » ثم تمزج ببعضها وتدعك باليد حتي تصير عجينة
متوسطة وتغطى وتترك مدة ساعه حتى تحمر ثم تحضر مقدار $\frac{1}{4}$ نصف اقة عجوة وتخلى من النقى وتفرم
فرمانا عما ثم تضع حلة على النار بهامقدار اوقيتين من المسلى ويضاف عليه العجوة ثم تلف على النار بملقه
خشب حتي تصير مثل العجينة وبعد ذلك ترفع عن النار وتترك حتى تبرد ثم تحضر عجينة الكعك
وتقطع منها قطعا متساوية وتبرم برما مستطيلا وتبط من الجنب ثم تقطع من العجوة قطعا صغيرة
وتبرم أيضا مستطيلة وتوضع في وسط العجينة ويقل عليها ثم تبرم ثانيا وتلف مثل الكعكة وتنقب
بمناقش وتوضع في صينييه ويمكن ان يصنع منها انواع مختلفة وبعد ذلك يسوى في فرن هادى ثم يخرج
من الفرن ويترك حتى يبرد ثم يرش بسكر بودرة ويرص في الاواني

Almazia

الماظيه

هو ان تحضر اوقية ونصف من التتقال (جيلانينا) وتنقع في الماء البارد مدة ١٠ دقائق ثم تحضر
حله نظيفه مبيضة بها مقدار لتر ماء مكرر وتضع بداخلها التتقال ومقدار ١٠٠ درهم سكر وتقلب على
النار حتي تذوب ثم تحضر بيضتين وتفسلها غسلا جيدا من الخارج ثم تضع البياض في سلطانيه مع
القشروقليل من الماء ويخفق بالسلك ويوضع في حلة ويخفق بالسلك ثانيا حتى (يرغى) مثل الصابون
وعند ما يبدأ في الغليان تضيف له عصير نصف ليمونه وعود فانيليا ويركن على نار هادئة حتى يغلى
بهدوء ويكرر ويصير مثل الالماظ ثم يغلى مدة ٢٠ دقيقه وبعد ذلك يرفع عن النار ويترك حتى يبرد
قليلا ثم يصفى بشاشه مطبقة على اثنين في اناء نظيف وهذه كيفية تسوية الالماظية

Almazia bel fawakeh

الماظيه بالفواكه

هو ان تحضر مقداراً من الخوخ المسوي كومبوت أو من العلبه وكثيري ايضا ومقدارا من
الفراوله منظفة تنظيفاً جيداً ومغسوله بماء مثلج أو كرز ومقداراً من الالاناس المقطع قطعاً مستديرة
ثم تحضر قالب ذو متخنة ويفرس في الثلج ويضع في ارضيته طبقة من الالماظيه السابق توضيحها وبعد
ان تتجمد يرص فوقها مقداراً من الفواكه ويضاف لها قليلا من الالماظية وتترك قليلا حتي تتجمد ثم

تضع طبقة اخرى من الفواكه الالماظيه وتترك حتى تتجمد وهكذا حتى تملأ القالب ويظل في الثابج وعند الطلب يغطس في ماء دافى قليلا ويقلب فى الصحن مفروداً بارضيته فوطة ويقدم في الحال

Almaiaz bel Bortokal

الماظيه بالبرتقال وهى موضحة في الانواع الافرنكية

وباقى انواع الالماظيه موضحة في الانواع الافرنكية

Arez bel laban

أرز باللبن

هو ان تحضر مقدار ٥٠ درهما من الارز وينقى ويفسلا غسلا جيدا ويغطي بالماء ويغلى على نار متوسطة حتى يسوي نصف تسويه ويجف مأؤه ثم تضيف عليه ٣ ثلاثة ارطال لبن مغلى وعود فانيليا أو قشرة ليمونه ويغلى على نار متوسطة مع استمرار التقليب من وقت الى آخر بملعقة خشب وعند اتمام نضجه يضاف له ١٠٠ درهم سكر وبعد ذلك يغلى مدة ١٠ دقائق بحيث يكون متوسطا ثم يرفع عن النار وترفع منه قشرة الليمونه أو عود الفانيليا ويغرف فى أصحن غويطة ويترك حتى يبرد ويقدم عند الطلب ويخدم معه قرفة مسحوقة

Setlag

سطلاج

هو أن تحضر مقدار ٣٠ درهما من الارز ويغطي بالماء ويسوي على نار هادئة مقدار نصف التسوية وتضيف عليه مقدار ٤ أربعة ارطال من اللبن المغلى ويضاف له عود فانيليا أو قشرة ليمونه ويسوي على نار متوسطة ويقلب من وقت الى آخر وعند اتمام نضجه يضاف له ١٠٠ درهم سكر ويغلى قليلا ويربط ربطا خفيفا بمقدار ٣ دراهم من النشا أو الدقيق أرز مذاب في قليل من الماء ويغلى قليلا ثم يرفع عن النار وترفع منه قشرة الليمونه أو الفانيليا ويضاف له كريمة مقدار ٤ أربع ملاعق ويقلب مرارا بالكبدشة ويغرف فى صحن غويط من الفخار أو الفضية ويرش على وجهه قليلا من الكريمة ويوضع في صينية داخلها ماء ثم تدخله في فرن متوسط الحرارة حتى يورد من أعلى وبعد ذلك تخرجه من الفرن ويترك حتى يبرد ويقدم عند الطلب

Tawook Golson

طاووك جلسن

هو ان تحضر مقدار ٣ ثلاثة ارطال من اللبن في حله نظيفة ويغلى على النار وتضيف عليه مقدار ١٥٠

درهما من دقيق الارز المنخول في قليل من اللبن ويمزج مع اللبن بالسلك وبعد ذلك يوضع على نار متوسطة وتمزج بالكبشة جيدا لاجل أن يلف مع بعضه ويغلى على نار هادئة مدة $\frac{1}{4}$ ربع ساعة ثم تحضر صدر فرخة مسلوقة ومذبوحة طازجة في يومها وينسل من بعضه حتى يصير مثل الكتان ويوضع في حله نظيفة مبيضة وتضيف عليه كبشة من المهلبية ويمزج بالكبشة حتى يصير له عرق وكذلك كبشه اخري شيئا فشيئا حتى تنهي المهلبية ومقدار ٥٠ درهم كريمة وتخفق خفقا جيدا وتترك مدة ١٠ دقائق ثم ترفع عن النار وتترك حتى تبرد وتعرف في الاصبحن مهزمة وتصلح بالسكينة وترسم بقرفة مسحوقه ويمكن ان يضاف لها قليلا من ماء الورد وتقدم عند الطلب

عمة القاضي

Emmet el Kady

هو ان تحضر مقدار ٣ ثلاثة ارطال من اللبن ويوضع في حله نظيفة وتضيف عليها مقدار ٥٠ درهم سكر ويوضع على النار ليغلى ثم تحضر مقدار ٥٠ درهم نشا ويذاب في قليل الماء ويصب فوق اللبن مع الخفق بالكبشة حتى يصير مثل المهلبية اليابسة ويغلى قليلا مدة ٥ دقائق وتضيف له قليلا من ماء الورد ويرفع عن النار ثم تحضر بعد ذلك قوالب مستديرة مثل الكعكة وترش بماء الورد قليلا من الداخل وتملأ بالمهلبية وتترك حتى تبرد وعند الطاب تقلب في صحن مستدير ويصب حولها من الدائر قليلا من شراب الورد ويقدم في الحال

عاشورة

Achoora

تحضر مقدار قدح من القمح وينقى ويغسل غسلا جيدا ويوضع في مصفاة لاجل ان يصفى منه الماء وبعد ذلك يدق في الجرن لاجل ان يبشر من القشر ثم يفرد على ترابيزة وبعد أن يجف ينظف من القشر بمنخل أو غربال ويغسل مرارا حتى يصير الماء رائقا وبعد ذلك يغطي بالماء ويوضع على النار مع استمرار التقليب حتى يغلى غايه واحده ويصفي ماؤه ويضاف له ماء نظيف وبعد ان يغلي ثانيا يوضع على نار هادئة وتضيف له قطعة من الزبد مقدار ٥٠ درهما ويضاف له قليلا من الملح ويغطي ويسوي على نار هادئة ويقلب من وقت الى آخر ويضاف له ماء كلما يقل (يجف) ماؤه وعند تمام نضجه يرفع عن النار ويحفظ منه قليلا ويصفي الباقي من المصفاة مع الدعك جيدا حتى لا يبقى الا القشر ويصفي ثانيا من منخل سلك ويوضع في حله ويضاف معه الجزء المحفوظ بدون تصفية ثم تضيف عليه مقدار اقة ونصف من السكر ويغلى على

نار هادئة مع استمرار التقليب ثم تجهز الحباش على الطريقة الآتية : - مقدار ١٠٠ درهم زبيب ، مقدار ٥٠ درهم فستق أخضر مقشر ، مقدار ٥٠ درهم صنوبر ، مقدار ١٠٠ درهم لوز مقشر ومقسوم علي اثنين ، مقدار ١٠٠ بندق مقشر ومقسوم علي اثنين ايضا ، مقدار ١٠٠ درهم بلح ناشف مقطع علي أربعة وينقع قليلا في الماء ، مقدار ١٠٠ درهم تين منظف ومقطع قطعاً صغيرة ، مقدار ١٠٠ درهم جوز مقشر ويضاف لها مقدار لتر كريهة ثم يمزج نصف الحباش مع العاشوره وقليل من ماء الورد ثم تغرف في الاصحن ويرسم وجهها بنصف الحباش الاخر بعد ان تبرد وتقدم عند الطلب

Faloza be maa el ward

فالوظه « بالوظه » بماء الورد

هو أن تضع في حلة مقدار لترين من الماء المكرر ، مقدار ١٥٠ درهما من سكر ويغلي علي النار ثم يذاب ٥٠ درهم نشا في قليل من الماء وعندما يغلي السكر يصب فوقه النشا ويقلب بكبشة بسرعة حتي يصير بسبك المهلبية المتوسطة ويغلي مدة ١٠ دقائق ثم يضاف له قليلا من ماء الورد ويرفع عن النار وتضيف عليه قليلا من اللوز والصنوبر ، الفستق المقطع قطعاً رفيعة ويغرف في أصحن غويطة ويقدم عند الطلب

Faloza bel laimon

فالوظة بالليمون

وهي كالسابقة تماما ويضاف لها عصير ٤ اربع ليمونات

Faloza bel bortokal

فالوظة بالبرتقال

وهي كالسابقة تماما . ويضاف لها عصير ٤ اربع برتقالات بدلا من الليمون

Kamar el dein

قمر الدين

هو ان تحضر مقدار ١/٤ ربع أقة قمر الدين ويوضع عليه مقدار لترين ماء ويترك منقوعا مدة ساعة وبعد ذلك يصفى من المنخل ويرد في الحلة ثانيا عليه مقدار ١ ربع اقة سكر ويوضع علي النار مع استمرار التقليب حتي تغلي ثم تصب فوقه مقدار أوقية ونصف من النشا في قليل من الماء مع استمرار التقليب بالكبشة ويغلي علي النار مدة ١٠ دقائق ويضاف له قليلا من ماء الورد ثم يرفع عن النار ويمزج بقليل من الزبيب والصنوبر ويغرف في أصحن غويطة ويترك حتي يبرد ويقدم عند الطلب

kare eslaboly fel senia

قرع اسلامبولي في الصينيه

هو ان تحضر مقدار أقة قرع اسلامبولي ويقشر ويقطع قطعاً مربعة متوسطة وينغسل ويحمر بالمسلي ثم يوضع في مصفاة لاجل أن يصفى من الماء ثم تحضر مقدار ٥٠ درهم زبيب بناتي ومقدار ٥٢ درهم فستق مقشر ويحمر قليلاً بالمسلي وبعد ذلك يرص القرع في صينيته ويرش فوقه الزبيب والفستق ومقدار ٥٠ درهم بندق مدقوق ومقدار $\frac{1}{4}$ ربع أقة سكر ويسوي علي نار هادئة بدون أن يضاف له ماء ويغطي على ظهر الوابور أو في الفرن وعند تمام نضجه ويرسى علي قليل من الشراب يعرف بالملقه أو المقصوصة في أصحن ويقدم دافئاً او بارداً حسب الطلب

kare eslaboly bel kechda

قرع اسلامبولي بالقشده

هو ان تحضر أقة قرع اسلامبولي ويقشر ويقطع قطعاً مربعة متوسطة وينغسل ويوضع في حلة وتضع فوقه مقدار $\frac{1}{4}$ ربع أقة سكر ويغطي ويسوي علي نار هادئة بدون ان يضاف له ماء وعند تمام نضجه ويجف ماؤه يرفع عن النار ثم تحضر حلة صغيرة وتضع بداخلها مقدار اوقية ونصف من المسلي او الزبد ومقدار اوقيتين من الدقيق ويلف علي نار قليلاً ثم تضيف عليه مقدار نصف لتر من اللبن المغلي مع الخفق بالسلك وتضيف له قليلاً من السكر وبعد ان يغلي قليلاً يصفى من الشنوار او المنخل او الشاشة ثم تحضر صحناً فضياً غويطاً او صحن فرن فخار ويفرد بارضيته قليلاً من الصلصة وتضع فوقه القرع ويرش بقليل من البندق والفستق المفرومان فرماناً وما يكسي بياقي الصلصة وتكسي فوقه الصلصة بطبقه من القشدة ويوضع الصحن في صينية بها قليلاً من الماء ثم تدخله في فرن متوسط الحرارة لاجل ان يورد من اعلى او يكون أحمر اذهبياً ثم تخرجه من الفرن ويترك حتى يبرد ويقدم عند الطلب واذا لم توجد قشدة تمزج مع الصلصة مقدار من الكريمة

Kechk el fokara

كشك الفقراء

هو ان تحضر مقدار ٥٠ درهماً من اللوز ويقشر من القشنتين وينقع في الماء قليلاً ثم تحضر جوزة هند وتقشر القشرة الحمراء حتي تصير بيضاء جميعها ثم تشق على اثنين ويوضع ماؤها في سلطانية ثم تبشر وبعد ذلك يدق اللوز دقاً ناعماً في الجرن ويحفظ مقدار $\frac{1}{4}$ ربع جوزة الهند ويدق الباقي مع

اللوز ويضاف له قليلا من اللبن وبعد ذلك يعصر من الشنوار او المنخل وبدق ثانيا دقا ناعما ثم يمزج بقليل من اللبن ويعصر ثانيا ويمزج العصير بمقدار ٣ ثلاثة ارطال لبن و ١٠٠ درهم سكر ويذاب الجميع جيدا بالسلك ثم تخضر حله نظيفة مبيضة ويصفي فيها اللبن بشاشة مع الدعك بالملعقة الخشب ثم تضعه على النار مع استمرار التقليب وعندما يغلى يضاف له ٥٠ درهما من دقيق الارز مذابا في قليل من اللبن ويوضع على نار هادئة مدة ٥ دقائق حتى يصير مثل المهلبية الخفيفة ثم تصيف له قليلا من ماء الورد ويرفع عن النار ويعرف بعد ذلك في اصحن فضيه غويطة او صيني وبعد ان يبرد يرسم من اعلى بالفستق اخضر مفروم وجوز هند مفروم

Mehallabia bel fostök

مهلبية بالفستق

هو ان تخضر مقدار ٣ ثلاثة ارطال لبن ويصفي بشاشه في حلة نظيفة ويضاف عليه مقدار ٧٥ درهم سكر وعود قانيليا أو قشرة ايمونه وبعد أن يغلى يصب فوقه مقدار ٥٠ درهما من دقيق الارز مذابا في قليل من اللبن مع استمرار التقليب بالكبشة أو بالسلك ويترك على نار هادئة مدة ١٠ دقائق وبعد ذلك يرفع عن النار وتعرف في صحن غويطة وبعد أن تبرد ترش بالفستق

Mehallabia eslaboly

مهلبية اسلامبولى

وهي كالسابقة تماما الا انها تغلى على نار حامية مدة دقيقة ثم توضع على نار متوسطة مدة ١/٤ ربع ساعة وبعد ذلك ترفع عن النار وتعرف في الاصحن وتجرد بعد ذلك أرضية الحلة بالسكينة شرائط وترص فوق وجه المهلبية بحيث يكون لونها بني

Mehallabia Cebbeta

مهلبية سبيتة

هو ان تسوي المهلبية مثل مهلبية الفستق وبعد أن ترفع عن النار تترك حتى تبرد قليلا ثم تمزج معها بياض ثمانى بيضات مخفوقة مارنج وتعرف في صحن غويطة من الفخار أو الفضية وتوضع في صينية بها قليلا من الماء ثم تدخلها في فرن متوسط الحرارة لاجل أن تورد اى (تحمّر) من أعلى ويسوى بياض البيض وتقدم دافئة أو بارده

انواع الخشاف «الكو مبهوت»

Khochaf el teflah

خشاف التفاح

هو ان تحضر مقدار أقة تفاح وتقشر وتقطع الواحدة على ٢ اثنين أو ٤ أربعة وتخلى من البذور وتوضع في ماء بارد بعصير الليمون ثم تحضر كساروله أو حلة نظيفة مبيضة وتضع بداخلها مقدار لتر من الماء وربع أقة سكر وعصير ليمونه وبعد أن يذاب السكر يصفى بشاشة ويوضع على النار وبعد أن يغلي تصيف عليه التفاح وبعد أن يغلي ثانياً مع التفاح ترفع الرغوة التي تظهر على الوجه ويفطى ويكمل نضجه على نار متوسطة ويضاف له قليلاً من القانيليا وعند تمام نضجه يرفع عن النار ويترك حتى يبرد ويغرف في أصحن فضية غويطة أو بللور أو صيني

Khochaf el teen

خشاف التين

هو ان تحضر مقدار أقة تين طازج مقفول ويقشر ويوضع في صحن ثم تحضر حلة أو كسارولة نظيفة مبيضة وتضع بداخلها مقدار لتر من الماء ومقدار ربع أقة سكر وعصير ليمونه وبعد أن يذاب السكر يصفى بالشاشة ثم يوضع على النار حتى يغلي وتضيف عليه التين ويغلي مدة ٥ دقائق ثم يرفع بعد ذلك عن النار ويضاف له قليلاً من ماء الورد ويترك حتى يبرد

Khochaf el bertokal

خشاف البرتقال

هو ان تحضر مقدار ٦ برتقالات بلدي وتقشر من القشرتين الخارجية والداخلية بالسكينة ثم تقسم الواحدة على ٤ بالطول وبعد ذلك يقطع القلب والبذور بالسكينة ويوضع في صحن ثم تحضر حلة نظيفة وتضع بداخلها نصف لتر من الماء ومقدار ١ أقة سكر وبعد أن يذاب في الماء يصفى بشاشة ويرد ثانياً ويوضع على النار وبعد أن يغلي تصيف عليه البرتقال ويغلي مدة ٥ دقائق ويرفع عن النار ويترك حتى يبرد

khochaf el khokh

خشاف الخوخ

هو ان تحضر مقدار أقة من الخوخ الكبير ويقشر ويوضع في ماء بارد وليمون ثم تحضر حلة

أو كسارولة وتضع بداخلها مقدار $\frac{1}{4}$ ربع أقة سكر ورطل من الماء وبعد ان يذاب يصفي بشاشة ويرد في الحلة ثانياً ويغلي على النار ويضاف له عصير نصف ليمونه ثم يضاف له الخوخ ويترك يغلي مدة ١٠ او ١٥ دقيقة ويرفع عن النار ويترك حتى يبرد

khochaf el sholek

خشاف الشوليك

هو أن تحضر مقدار أقة شوليك وتنظف من العنوق وتغسل غسلاً جيداً بماء بارد ثم توضع في مصفاة وتضع في حلة مقدار ١٥٠ درهم سكر وربع لتر ماء وبعد ان يغلي تضيف عليه الكسارولة وبعد ان تغلي ثانياً يرفع منها الرغوة بالملقعة ويرفع عن النار ويترك حتى يبرد

khochaf el shamam

خشاف الشام

هو ان تحضر شمامة وتغسل وتنظف من البذور وتقطع قطعاً متساوية ثم تحضر حلة نظيفة مبيضة وتضع بداخلها مقدار $\frac{1}{4}$ ربع أقة سكر وتضيف رطل ماء على مقدار أقة من الشام وبعد ان يغلي يضاف له الشام ويغلي مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة ويرفع عن النار ويترك حتى يبرد ثم تضيف له قليلاً من ماء الورد

khochaf el mechmech eltazag

خشاف المشمش الطازج

هو ان تحضر مقدار اقة مشمش طازج ويغسل غسلاً جيداً ثم تضع في حلة مقدار ١٥٠ درهم سكر ومقدار رطل من الماء وبعد ان يذاب السكر يصفي من الشاشة ويرد في الحلة ثانياً ويغلي على النار وبعد ذلك تضيف عليه المشمش ويغلي مدة ٥ دقائق على نار متوسطة ثم يرفع عن النار ويترك حتى يبرد ويضاف له قليلاً من ماء الورد

Khochaf el Mechmechia

خشاف المشمشية

هو ان تحضر مقدار $\frac{1}{4}$ اقة مشمش حموي ويغسل مراراً ويوضع في حلة وتضع عليه مقدار ٢ رطل ماء ومقدار ١٥٠ درهم سكر ومقدار ٥٥ درهماً من الزبيب البناني ويوضع على النار حتى يغلي ثم تنظف منه الرغوة وتضيف له قشرة ليمونة وتعطى وتوضع على نار متوسطة مدة $\frac{1}{2}$ نصف ساعة أو ٤٥ دقيقة ثم ترفع عن النار ويرش عليها قليلاً من الصنوبر مقدار ٢٥ درهماً أو فستق وترفع عن النار وتترك حتى تبرد

Khochaf el Kare el Eslamboly

خشاف القرع الاسلامبولي

هو ان تحضر اقة قرع اسلامبولي وتقشر وتقطع قطعاً متساوية وتصلح بالسكينة مثل البلح وتوضع في مصفاة ثم توضع في حلة ١٥٠ درهم سكر ومقدار لتر ماء وعصير ليمونة وبعد ان يذاب السكر يصفى بشاشة ويوضع على النار وبعد ان يغلي يضاف له القرع ويغلي على نار متوسطة مدة ١/٢ نصف ساعة وبعد اتمام نضجه يرفع عن النار ويضاف له قليلا من ماء الورد ومقدار ٢٥ درهم لوز مقشر أبيض ومقطع قطعاً رفيعة بالطول ومقدار ٢٥ درهم فستق اخضر مقشر

Khochaf el Karacia

خشاف القراسية

هو ان تحضر مقدار ١/٢ نصف اقة قراسية وتغسل وتنقع في الماء مدة ٤ أو ٥ ساعات ثم توضع على النار وتضع عليها ١/٢ ربع اقة سكر وقطعة قرفة خشب وقشرة ليمونه وتغطي وتسوى على نار هادئة وعند اتمام نضجها ترفع عن النار وتترك حتى تبرد

Khochaf el Komethra

خشاف الكثرى

هو ان تحضر مقدار اقة كثرى وتقشر وتقطع على ٤ اربعة ويخلى منبا القلب بالسكينة ثم توضع في ماء وليمون وتوضع في حلة مقدار ربع اقة سكر ومقدار رطل ماء وعصير ليمونه وبعد ان يذاب السكر يصفى بشاشة ويوضع في الحلة ويغلي على نار متوسطة مدة ١٥ أو ٢٠ دقيقة وبعد اتمام نضجه يرفع عن النار ويترك حتى يبرد

Khochaf el Kereaz

بخشاف الكرين

هو ان تحضر مقدار ١/٢ نصف اقة كرين وينظف من العنوق ويغسل غسلاً جيداً ويوضع في حلة بداخلها ١/٢ ربع اقة سكر ورطل ماء وبعد ان يغلي يغطي ويسوى على نار هادئة مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة ويرفع عن النار ويترك حتى يبرد

Khochaf Ganayny

خشاف جناني

هو ان تحضر مقدار ١/٢ ربع اقة تفاح ويقشر ويقطع على ٤ ويقطع القلب ثم يقطع قطعاً صغيرة

ويغسل ويوضع في سلطانية ومقدار $\frac{1}{4}$ ربع اقه موز ويقشر ويقطع قطعاً صغيره وقدره أناناس مقطع قطعاً صغيرة ومقدار ٥٠ درهماً من الزبيب البناتي مسوي بالماء وقليل من السكر ويصفى ويوضع مع التفاح والموز ومقدار ربع اقه فراولة منظقه من العنوق ومغسولة غسلاً جيداً ومقدار ٢٥ درهم فستق اخضر مقشر و٥٠ درهم لوز مقشر ابيض ومقطع قطعاً رفيعة بالطول ثم يغطى الجميع بمقدار لتر ونصف شراب مسوي بمقدار $\frac{1}{4}$ نصف اقه سكر وقليل من ماء الورد ويقدم عند الطلب

انتهاء الجزء الأول في الطهي الشرقي



الجزء الثاني

في الطهي الافرنكي

Deuseieme Partie de la Cuisine Francais

(الباب الاول في أنواع الجرناتير العمومية)

(الفصل الاول)

تستخدم أنواع الجرناتير عادة مع أنواع اللحوم سواء أ كانت طيوراً أو سمكا على حسب نوع الجرناتير ويسمى الصنف المستخدم باسم الجرناتير ويضرب لذلك مثلا
أولاً — جرناتير الا أفريكان اذا استخدمت مع سيل دانيو أي ظهر القوزي يقال له سيل دانيو ألافريكان
ثانياً — قولوثان ألا تولوزين وهو أن تحضر القولوثان ويملاً بجرناتير تولوزين
ثالثاً — جرناتير ألا بواتل . وتستخدم مع السمك ويقال له بواصون ألا بواتل أي سمك ألا بواتل
رابعاً — تورنيد وألا فافوريت . وتستخدم معه جرناتير ألا فافوريت وهكذا يتغير الاسم على حسب النوع
ملحوظة : — يقصد من القطع الكبيرة الموضحة فيما بعد أنها مثل الفخذة أو السيل أي ظهر القوزي أو القطع البتلو

Garnitur Ala Africaine

جرناتير ألا أفريكان لاجل القطع الكبيرة

وهي تتركب من سب سوتيه : (وهو نوع من الخضروات مثل الشامبينون في العلب) وخيار وباذنجان مقطعان مثل البلح مسواه بالزبدة وايضا طماطم مقشرة ومقطعة على أربعة سوتيه بالزيت وبطاطس شانو

Garnitur Ala Algerienne

جرناتير الا الجرين لاجل القطع الكبيرة

وهي تتركب من كوركيت من البطاطه أو البطاطس وطماطم مقشرة ومقطعة قطعتين خالية من البذور ومسواه في الفرن بزيت خفيف ومعها صلصة طماطم داخلها فلفل أخضر مقطع مثل الشعر

Garnitur Ala Allemande

جرناتير الا الماند لاجل القطع الكبيرة

وهي تتركب من مكرونه نوى سوتيه بالزبدة وبطاطس بوريه ومعها الجوز الخارج من اللحم مربوط ربط خفيفاً بالفيكيل (دقيق بطاطس) أو الاراروت

Garnitur Ala Alzacienne جرناتير الا الزسين لاجل القطع الكبيرة والفلتو والترنيدو

وهي تتركب من تارتليت من العجين مسوى فاضي ويملاً بشكروت (كرنب مملح) يباع عند البقال في العلب مسوى برزیه بالچامبون ويوضع فوق الشكروت قطع من الچامبون مستديرة ومعها الچو الخارج من البتلو مربوط ربطاً خفيفاً ويمكن أن يغير الچامبون بقطع من اللحم البقري السمين

Garnitur Ala Ambassadeur جرناتير الا امبصادير لاجل القطع الكبيرة

وهي تتركب من بطاطس بوم دوشيس وفوند خرشوف مملوء بوریه شامبنيون وريشور مبشور مثل الحينه في صحن آخر ومعها الچو الخارج من القطعة ملحوظة . — الريشور هو نوع من الفجل الا فرنكي يوجد عند محلات بقالة الا فرنج الكبرى

Garnitur Ala Anglaise جرناتير الا انجليز لاجل الفراخ واللحم المسلوق

وهي تتركب من جزر ولفت ملفوفان مثل الزيتون وقرنيط وفاصوليا خضراء وبطاطس موضب شاتو مثل البيضة والجميع مسواه بالماء والملح

Garnitur Ala Ancienne جرناتير الا انسین لاجل الفراخ واللحم البتلو

وهي تتركب من بصل قوي رمه مسوي برزیه أبيض وشامبنيون ومعها صوص سوپريم

Garnitur Ala Arlesienne جرناتير الا أرلين لاجل النوازيت والترنيدو

وهي تتركب من باذنجان مقطع قطعاً مستديرة صغيرة ومتبن في الدقيق وحممر (فريتو) بالزيت وبصل مقطع حلقات ومتبن في الدقيق وحممر (فريتو) بالزيت ايضاً وطماطم كنكاسيه بالزيت ومعها صوص ديميجلاس

Garnitur Ala Anversoise جرناتير الا أنفير سواز لاجل القطع الكبيرة

وهي تتركب من تارتليت من العجين مسوى فاضي مملوء بچيه دي هبلون الا كريم وبطاطس موضب مثل البيضة مسوى الا انجليه بالماء والملح ومعها الچو الخارج من اللحم — الچيه دي هبلون هو نوع من الخضار مثل الاسبرج ويوجد عند البقال — ويمكن ان يستبدل برؤوس أسبرج اخضر

Garnitur Ala Armenonville جرناتير الا ارمنو ثقيل لاجل القطع الكبيرة

وهي تتركب من خرشوف مقطع أربع قطع ومسوى بالزبدة وبطاطس جوزداي مثل فصوص الثوم وطماطم كنكاسيه وفاصوليا خضراء بالزبدة ومعها الچو الخارج من اللحم

Garnitur Ala Excelsior

جراتير الا اكسلسيور لاجل الترينيدو والنوازيت

وهي تركب من لاتوجه مسواه بريزيه وبطاطس فضان

Garnitua Ala Andalouse

جراتير الا اندالوز للقطع الكبيره والفراخ

وهي تركب من فلفل أخضر ضلمه باللحم والارز و قطع مستديرة مثل الباذنجان بسمك قيراطين ومغليه خلو بسيط ومحمرة بالزيت ومملا بطاطم كتكاسيه ويرش عليها مقدونس مفروم من أعلى رشاً خفيفاً عند الطلب ومعه چو مربوط ربطاً خفيفاً بالمادير

Garnitur Ala Imperiale

جراتير الا امپريال لاجل الفراخ

وهي تركب من اسكالوب دي فواجراه أى (كبد الاوز) مقطع قطعاً مستديرة وشامبنيوت وكانل من الفراخ

Garnitur Ala Ismail Bayal

جراتير الا اسمائيل بايالدي لاجل الترينيدو

وهي تركب من باذنجان مقطع قطعاً مستديرة ومتبن في الدقيق ومحمرة (فريتو) بالزيت وطاطم مقطعة قطعتين ومحمرة سوتيه بالزبدة وأرز مسوى بلاف

Garnitur Ala Italienne

جراتير الا ايطالين لاجل القطع الكبيره

وهي تركب من خرشوف مقطع أربع قطع مسوى بالزبدة وكوركيت من المكرونة ومعهما صوص الا ايطالين

Garnitur Ala Orientale

جراتير الا اورينتال لاجل الفراخ واللحم

وهي تركب من أرز مسوى بالزبدة ممزوج بقطع من الفلفل والبالا الخضراء ويعبأ داخل مول داريول مدهون بزبدة ومقدار ١٠ كوركيت من البطاطه ومقدار ١٠ قطع من الطاطم مقطعة قطعتين ومحمرة سوتيه بالزبدة ويقلب الارز فوق الطاطم والكوركيت بين الطاطم وبعضه

Garnitur Opera

جراتير اوپرا لاجل الترينيدو والنوازيت

وهي تركب من تارتليت عجين مسوى فاضي مملوء بكبد الفراخ مسواه سوتيه بالزبدة ومطفي عليها بالمادير وكر وستاد من البوم دوشيس مسوى بانيه ومغلي بعد التحمير ومملا برؤوس اسبرج بالزبدة

Garnitur Ala Orelianeaz

جراتير الا أورليانيز لاجل القطع الكبيره

وهي تركب من شيكوريا مسواه بريزيه وبطاطس الامتروتل وتقدم في تمبال وحده أو صحن غويط

Garnitur ala Orloff

جرناتيرالا أورلوف لاجل القطع الكبيره

وهي تتركب من مول داريول مدهون بزبدته مملوء بفارسة من اللحم ممزجة بيوريه كرفس ومغروسا بداخلها قطعا من رؤوس الكرفس الناضجة بريزيه ويسوى المول في صينية داخلها ماء ساخن ولا توجه فارسي مسواه بريزيه وبطاطس شاتوه وطاطم صغيره فارسي الاتقاريز أى مملوءه بفارسة موسلين من الفراخ ممزوجه بالترف

Garnitur ala Berrichonne

جرناتيرالا بيرليشون لاجل السكوندو

وهي تتركب بمقدار ١٠ كور صغيره من الكرنب وتسويها بريزيه ومقدار ١٠ قطع من اللارد الاحمر يسوى مع الكرنب ومقدار ٣٠ قطعه من البصل القويrome مسواه بريزيه ومثلها ٣٠ قطعة أبوفروه مسواه بالشوربة ومعا الحواالحارج من اللحم مربوط ربطا خفيفا ويمكن الاستغناء عن اللارد

Garnitur ala Berny

جرناتيرالا برنى لاجل طيور الصيد (مرنيه)

وهي تتركب من كوركيت من التفاح وكروت ترليت مملوء بيوريه عدس مهرم وفوقه قطع من التروف ملع بحلاس ديشاندو معا صوص بوافراد

Garnitur ala Bizantine

جرناتيرالا بيزانتين لاجل التريندو واللحم

وهي تتركب بمقدار ١٢ كروستاد من البطاطس بوم دوشيس مسوى في الفرن ومملوء بيوريه قرنييط بالكيس ومقدار ١٢ لا توجه بريزيه ومعا چومر بوط ربطا خفيفا ومخفوقا بالزبدته

Garnitur ala Boitelle

جرناتيرالا بواتل لاجل السمك

وهي تتركب من شامبنيون مقطع ترنش رفيع مسوى بريزيه مع السمك وبعدغرف السمك يوضع فوقه الشامبنيون وتوضع محل التسويه على نار حامية مع استمرار التقليب حتى ترسي وتغري ومزجها بمقدار من الزبدته الطازجة بعد ازاحتها عن النار وتكسي بها السمك

Garnitur ala Boulargere

جرناتيرالا بولانچير لاجل اللحم الضأن والفراخ

وهي تتركب بمقدار ربع أقة من البصل مقطع ترسا رفيعا بالطول ويسوى في الزبدته على نار هادئه حتى يسوى نصف تسويه ويمزج معه ثلاث ارباع أقة من البطاطس مقطعة قطعا مستديره بقدر نصف ريال بسمك نصف سنتيمتر تقريبا ويوضعان حول قطع اللحم بعد أن تسوى اللحم نصف تسويه وبعد ذلك يتم تسويه الجميع في الفرن واذا كانت مع الفراخ يكون البصل قويrome ومسوى بريزيه والبطاطس بيضاوى صغير ومسوى بالزبدته

Garnitur ala Bouguetiere

جرناتيرالا بوكتيير لاجل السمكندو

وهي تتركب من جزر ولفت بالصلصة ومسويان اجلاسية بالزبدته وبطاطس شاتوه وبازلا بالزبدته وفاصوليا

خضراء مقطعة قطعاً صغيرة وقرنبيط مسوي بالزبدة ملفوفة مثل البيضة وتوضع كل صنف على حدته حول القطعة ويكسي القرنبيط بصوص هولانديز ومعها جومريوط ربطاً خفيفاً

جراتير الا بورجواز لاجل القطع الكبيره والراجو Garnitur ala Bourgeoise

وهي تتركب بمقدار ٢٥٠ جرام من الجوز موضب جوز داي (مثل فصوص الثوم) ومسوي أجلاسيه ومثله بصل قويرمه ومقدار ١٠٠ جرام من اللارد مقطع قطعاً صغيرة ويحمر سوتيه بالزبدة ويمكن الاستغناء عن اللارد

جراتير الا بوهيمين لاجل النوازيت والترنيدو Garnitur ala Bohemejenne

وهي تتركب من ارز بلاف وطماطم كونكاسيه وبصل مقطع حلق مسوي فريتو

جراتير الا بورجنينون لاجل القطع الكبيره البقري Carnitar Ala Bourgaignonne

وهي تتركب بمقدار من البصل القويرمه مسوي أجلاسيه وشامبنيون مقطع على اربعة سوتيه بالزبدة ولارد مقطع قطعاً صغيرة سوتيه وتكون القطعة مسواه بالتبيذ الاحمر

جراتير الا برابانسون لاجل القطع الكبيره Garnitur Ala Brabanconne

وهي تتركب من تارتليت من العجين مسوي فاضي مملوء كرنب بروكسيل مسوي بالزبدة ومكسي بصوص مورناي ويورد (بحمر) في الفرن وكوركيت بطاطس مبطوط بطاً خفيفاً ومعها چو مربوط وبطاً خفيفاً

جراتير الا بريهان لاجل القطع الكبيره البقري والبتلو Garnitar ala Baehan

وهي تتركب من فوند خرشوف مملوء بوريه فول أخضر واهرامات صغيرة من القرنبيط مكسية بصوص هولانديز وبطاطس بوم برسي ومعها الجو الخارج من القطع

جراتير الا بريتون لاجل الضاني Garnitar ala Bretonne

وهي تتركب من فاصوليا بيضاء او فلاجولييه مسواه مسلوقة ويتم نضجها بصوص بريتون ومعها الجو الخارج من القطع

جراتير الا برياسفران لاجل طيور الصيد Garnitar ala Brillat-savarin

وهي تتركب من تارتليت من العجين مملوء سوفليه من لحم البسكتشينه أو من طيور الصيد وفوقه قطعة من التروف ويسوي قبل الطلب ومعها صوص ديمجلاس من البسكتشينه

جراتير بريستول للقطع الكبيره Garnitar Bistol

وهي تتركب من كوركيت من الارز مستدير مثل المشمش وفلاجولييه الاكريم وبطاطس مستدير مثل المشمش أيضاً ومسواه بالزبدة وملحمة بجلاس ديفياند ومعها الجو الخارج من القطع

Garnitar ala Braxelloise

جر ناتير الا بروكسلواز للقطع الكبيره

وهي تتركب من هندية بريزية ييضاء وبطاطس شاتوه ومقدار نصف كيلو كرنب بروكسيل بلانشيه أى غلوة واحدة بالماء ويسوي بالزبدة ومعه صوص ماديبر

Garnitar ala Banquière

جر ناتير الا بنكيير لاجل السمك

وهي تتركب من شامبنيون وبصل قويرمه مسوي اجلاسيه وييض سمح فريتو وكريشيس (جمبرى كبير) مقشر

Garnitar ala Beatri

جر ناتير الا يياتري للقطع الكبيرة

وهي تتركب من موريل سوتيه بالزبدة وجزر بالملقة مسوي بالزبدة وخرشوف على أربعة ايضاً وبطاطس فضاء ومعه الجوا الخارج من القطعة (والموريل هو نوع من الخضروات مثل الشامبنيون) ويمكن ان يستبدل بالشامبنيون

Garnitur ala Beaharnis

جر ناتير الا بوهار نيز للتريدو والنوازيت

وهي تتركب من شامبنيون فارسي وخرشوف على اربعة مسوي بالزبدة

Garnitur ala Bragauce

جر ناتير الا براجانس للتريدو والنوازيت

وهي تتركب من طماطم صغيرة ومقشرة وخالية من البذور ومملوء بصوص يارنيز وبطاطس كوركيت

Garnatur ala Parisienna

جر ناتير الا باريزين للقطع الكبيره والفراخ

وهي تتركب من البطاطس بالملقة مسوي روسليه بالزبدة وفوندخرشوف مسوي بالزبدة ايضاً ومملوء خالطة من التروف ولسان وشامبنيون مقرومة وممزوجة بملقتين بشامل ويرش عليها جينة خفيفة ويوردا في الفرن وتقدم معها صوص ديميجلاس (طريقة اخوي) لا توجة برزية وبطاطس بالملقة

Garnitur ala Parmentier

جر ناتير الا برمنتير لاجل اللحم والفراخ

وهي تتركب من بطاطس بملقة ييضاوى سادة أو مقطوع قطعاً مربعة مثل زهر الطاولة ويسوي بالزبدة ويرش عليه مقدونس فينو بعد التسوية ومعه چو مكرر

Garnitur ala Portugaise

جر ناتير الا بور توجيز لاجل اللحم والفراخ

وهي تتركب من ثمال صغير مملوء بفارسة دو كسيل وبطاطس شاتو ومعه صوص بور توجيز (طريقة اخرى) طماطم فارسي وبطاطس شاتو وصوص بور توجيز

Garnitur ala Paysanne

جراتير الا پايزان لاجل اللحم والفراخ

وهي تتركب بمقدار خمسين جراما من جزر ومقدار مائة جرام لفت ملفوفان مثل الاصابع ومقطعان ترشاً رقيقاً ومقدار خمسين جراما من البصل ومثلها من الكرفس (ايمسية) ترساً رقيقاً والجميع مسواة مكشورة بالزبدة ويضاف لها مقدار ثلاثة جرامات ملح ومقدار خمس جرامات سكر بودرة وبطاطس جوز داي (مثل فص الثوم) ولارد أحمر من الصدر مقطع قطعاً صغيرة بلانشية

Garnitur ala Piemontaise

جراتير الا پيامونتيز لاجل اللحم والفراخ

وهي تتركب من روز ومزوجة بتروف مقطع قطعاً صغيرة وعملاً في قوالب باباصنيرة ويقلب حول القطعة أو للفراخ ومعها صلصة طماطم

Garnitur ala Printaniere

جراتير الا پرينطانيير للفراخ السوتية ولحم

وهي تتركب من جزر ولفث بالملعقة مسويان بالشوربة اجلاسية وبصل قويرة اجلاسية بالزبدة وبازلا بالزبدة ورؤوس اسبرج بالزبدة قبل الميعاد بعشرة دقائق

Garnitur ala Provencale

جراتير الا پرو فنسال لاجل السكوندو

وهي تتركب بمقدار عشرة قطع من الطماطم الصغيرة مقشرة وخالية من البذور وترش بالزيت وتسوى في الفرن ومقدار ١٠ شامبنيون كبير فارسي بفارسة دو كسيل مضافاً عليه فص ثوم ومعها صوص بروميال (طريقة أخرى) طماطم الا پرو فنسال فارسي بالعيش المصفي من المنخل ممزوج بحينة بزمنان ومقدونس مفروم مع فصين ثوم وزيت خفيف وعملاً الطماطم بهذه الفارسة وتسوي في الفرن وزيتون أخضر خالياً من البذور

Garnitur ala Petit Duc

جراتير الا بيتي دوك لاجل السكوندو

وهي تتركب من تارتليت من العجين مسوى فاضى مملوء بوديه من صدور الفراخ بالكريمة والا آخر برؤوس اسبرج بالزبدة وترش تروف من أعلى

Garnitur ala Primeurs

جراتير الا پريمير لاجل السكوندو

وهي تتركب مثل جراتير بوكثير ماعدا الخرشوف

Garnitur ala Princesse

جراتير الا پرنسيس للترفيدو والنوازيت والنفوس

وهي تتركب من فوند خرشوف مملوء برؤوس اسبرج بالزبدة وبطاطس نوازيت بالملعقة

Garuitur ala Talleyrand

جراتير الا تاليران للقطع الكبيره والفراخ

وهي تتركب بمقدار ٢٥٠ جراما مكرونة مقطعة بطول ٥ سم مسواه بالماء وسوتيه بالزبدة وعليها ٥٠ جراما من جينة جرافيرا ومثلها برمزان مبشورة و ١٠٠ جرام فواجره مقطع قطعاً صغيرة ومثلها من تروف مقطع مثل الكبريت ومعه صوص يريجو داخلها تروف جلين

Garnitur ala Tivoly

جراتير الا تيفولي لاجل السكوندو

وهي تتركب من بوانت أسبرج أي (رؤوس أسبرج) وشامبنيون كبير جريه مملوء كلاوي وعرف الديك ممزوج بصوص سوبريم

Garnitur ala Tortue

جراتير الا تورتي لاجل السكوندو والرأس العجالي

وهي تتركب بمقدار ٢٠ كانل من فارسة البتلو ومقدار ١٠ شامبنيون صغير ومقدار ٢٤ زيتونه خالية من البذور ومسواه بلانشية ومملوءه فارسة الكانل بالكيس ويسوى برزيه ومقدار ١٠ كرنشون (خيار مخلل) مقطع مثل فصوص الثوم ومقدار ٥ من الكريشيس (جمبري كبير) مقشره ومثلها ترنش لسان بتلو ومثلها أسكالوب من الحل ومثلها بيض فريتو ومقدار ١٠ ترنش تروف و ١٥ كروكون من العيش فريتو عند الطلب ومعه صوص تورني

Garnitur ala Toulousainne

جراتير الا تولوزين للفراخ والقلوكان

وهي تتركب بمقدار ٢٠ كانل من فارسة الفراخ بالملعقة الصغيرة ومقدار ١٠ قطع من حلويات البتلو أو الضأن مسواه برزيه أبيض و ١٠٠ جرام من كلاوي وعرف الديك ابلانشيه ومسواه برزيه أبيض ومثلها من رؤوس شامبنيون أبيض و ٥٠ جراما من تروف مقطعة ترنش ومعه صوص الماند

Garnitur ala Tourongelle

جراتير الا تورنجل لاجل قطع اللحم الكبيرة

وهي تتركب من فاصوليا خضراء وفلاچولية بقدر بعضها مسواه بلانشيه نصف تسوية ويكمل تسويتها في صوص فوليتية ومعه اليجو الخارج من اللحم

Garnitur ala Trouvillaise

جراتير الا تروفلين لاجل السمك

وهي تتركب بمقدار ١٠٠ جرام من جمبري ومقدار ربع كيلو فول (مديه) مسوى بالنبيذ الابيض ومقدار ١٠ رؤوس شامبنيون أبيض ومعه صوص كريشيت

Garnitur ala Tyrolienne

جراتير الا تيرولين لاجل اللحوم البقري المشوية

وهي تتركب بمقدار ٢٥٠ جراما من بصل مقطع حلقاً ويتبن في الدقيق ويحمر فريتو بالزيت ومثلها من طاطم كنكاسيه بالزبدة ومعه صوص تيرولين

Garniture à la Tsarine

جراتير الا تسارين لاجل السمك

وهي تتركب بمقدار ٥٠٠ جرام من خيار مقطع جوزداي مثل فصوص الثوم مسواة بالزبدة على نار هادئة ومقدار ٢٠٠ جرام من رؤوس الشامبنيون وتوضع الجراتير بدائر السمك المكسي بصوص مورناي ويورد في الفرت يحمر

Garniture à la Tsarine

جراتير الا تسارين لاجل التفراخ

وهي تتركب بمقدار ٢٠٠ جرام من خيار موضبه جوزداي مثل فصوص الثوم ويسوى بالزبدة ويمزج بصوص الاكريم

Garniture à la Japonaise

جراتير الا جاپونيز لاجل اللحم

وهي تتركب بمقدار ٢٥٠ جراما من الخيار المسوى بالزبدة ممزوجة بصوص فوليتيه ثم يوضع في كروستاد مسوى في تارتليت منقوش ومقدار ١٠ كوركيت من البطاطس ومعها الجو الخارج من اللحم

Garniture à la Joinville

جراتير الا جوان فيل لاجل السمك

وهي تتركب بمقدار ١٥٠ جراما من الشامبنيون مقطع قطعا رفيعة ومقدار ٥٠ جراما من التروف ومقدار ١٥٠ من الجبري ممزوجة ببعضها مع صوص جوان فيل ومقدار ٨ قطع جبري و ١٠ قطع تروف ومثلها رؤوس شامبنيون وحدها ومعها صوص جوان فيل

Garniture à la Jardinière

جراتير الا چاردينييه

وهي تتركب بمقدار ٢٥٠ جراما من الجزر ومثلها من اللفت بالملقة مسواة بالشوربة اجلاسيه ومقدار ٢٥٠ جراما من البازلا ومثلها فاصوليا خضراء مقطعة قطعاً صغيرة و ٢٠٠ جرام فلاجوليه مسوى سوتيه بالزبدة وقرنبيط مسوى وملفوف مثل البيضة ومكسي بصوص هولانديز ويوضع كل صنف على حدته حول القطعة ومعها چو مربوط ربطاً خفيفاً

Garniture à la Judic

جراتير الا چوديك للترنيدو والنوازيت

وهي تتركب بمقدار من اللاتوجة مقطعة على اثنتين ومسواه بريزيه وعدد ١٠ من كلاوي الديك ومثلها قطع مستديرة من التروف ومعها صوص ديميجلاس

Garniture à la Judic

جراتير الا چوديك لاجل السكوندو

وهي تتركب من طماطم فارسي ولا توجه بريزيه وبطاطس شانو

Garniture à la Jussière

جراتير الا چوسير لاجل السكوندو

وهي تتركب من بصل قويرة مسوي اجلاسيه ولا توجة فارسي مسواه بريزيه وبطاطس شاتو

Garniture à la Jules Verne

جراتير الا چول قرن للقطع الكبيرة

وهي تتركب من بطاطس شاتو ولقت فارسي مسوي بريزيه وشامبنيون مقطع على أربع قطع مسوي سوتيه بالزبدة (طريقة اخرى) بصل قويرة ولا توجة بريزيه وجزر مسوي اجلاسيه وبطاطس شاتو

Garniture à la Grecgn

جراتير الا جريج لاجل الضاني والفراخ

وهي تتركب من ارز مسوي الا جريج ومعه صلصة طماطم

Graniture à la Grand-Du

جراتير الا جراندوك لاجل السمك

وهي تتركب بمقدار ٢٠٠ جرام من رؤوس الاسبرج بالزبدة وعدد ١٠ من الجبري مقشر وعدد ١٠ قطع من التروف ومعه صوص مورناي

Garniture à la godard

جراتير الا جودار للسكوندو من اللحم والفراخ

وهي تتركب بمقدار عدد ١٠ كانل من الفارسه البتلو ممزوجة بالشامبنيون والتروف بالملعقة الصغيرة ومثلها كانل يضاوي مرسوم بالتروف واللسان وعدد ١٠ رؤوس شامبنيون مستدير و ١٥٠ جرام عرف وكلاوي الديك و ٢٠٠ جرام من نفوس ضأن أو بتلو مسواه اجلاسيه وعدد ١٠ تروف مستديره ومعه صوص جودار

Garniture Gastronome

جراتير جاسترونوم لاجل الفراخ والحلويات البتلو

وهي تتركب بمقدار عدد ٢٠ من أبو فروه مسواه اجلاسيه بالشوربة ومقدار عدد ١٠ قطع تروف متساوية وتسوي بالشامبانيه ومقدار عدد ٢٠ من كلاوي الديك مسواه اجلاسيه وملع بجلاس ديقاندا وعدد ١٠ من موريل أو شامبنيون مقطع على اثنين بالطول ومسوي بالزبدة ومعه صوص ديميجلاس بماء التروف (Morilles)

Garniture à la Duchesse

جراتير الا دوشيس لاجل اللحم والترنيدو والنوازيت

وهي تتركب من بوم دوشيس مصبوب بالكيس في صينية بلبلة منقوشة ويحمر في الفرن ومعه صوص مادير

Garniture à la Du barry

جراتير الا دوباري لقطع اللحم والترنيدو والنوازيت

وهي تتركب من قرنيط مسوي وملفوف مثل الليمون ومكسي بصوص مورناي ومرشوش عليه جينه ويسوي اجراتان ومعه الحو الخارج من القطعة

Garniture à la Dorée

جراتير الا دوريه للسماك

وهي تتركب بمقدار عدد ٢٠ قطعة من الخيار مثل البلح ويسوي بالزبدة وقطع مستديرة من الليمون مقشر
وخالي من البذور ويسوي السمك منير وتضع قطعة مستديرة من الليمون فوق السمك

Garnitur à la Dieppoise

جراتير الا ديپراز لاجل السمك

وهي تتركب بمقدار ١٠٠ جرام من الجبيري ونصف كيلو من المول مسوي بالنبيذ الايض ومعه صلصة
نبيذ ابيض

Garniture à la Dumont

جراتير الا دومون لاجل السمك

وهي تتركب بمقدار عدد ١٠ شامبنيون كبير مسوي بالزبدة مملوء جبيري مقطع قطعاً صغيرة ومزوج بصوص
ناتويا ومقدار عدد ١٢ كاتل مستدير من فarsة السمك الا كريم مرسوم بالتروف ومقدار عدد ١٢ ليتانس
(كبدة السمك) محمرة ومعه صوص ناتويا في الصلصيرا

Garniture à la Dauphine

جراتير الا دوفين للقطع الكبيرة والترنيدو

وهي تتركب بمقدار عدد ٢٤ كوركيت بوم دوفين مستطيلاً بطول ٣ سم للقطع الكبيرة أما للترنيدو فيكون
مستديراً مثل الليمون ومعه صوص مادير

Garniture à la Dartois

جراتير الا دارتوا للقطع الكبيرة

وهي تتركب من جزر ولفت مقطعان جوزداي (مثل فصوص الثوم) وكرفس بريزيه وبطاطس روسوليه

Garniture à la Descar

جراتير الا دسكار للقطع الكبيرة

وهي تتركب من قوتد خرشوف مملوء قطعاً صغيرة من الفراخ ممزوجة بصوص سوبريم وبطاطس كوركيت

Garniture à la Duley

جراتير الا ديلي للقطع الكبيرة

وهي تتركب من كروستاد من بطاطس البوم دوشيس مملوء بوريه شامبنيون محمر سوتيه بالزبدة

Garniture à la Duse

جراتير الا دوز للقطع الكبيرة

وهي تتركب من فاصوليا خضراء محمرة سوتيه بالزبدة وطماطم مقشرة مسواه في الفرن بالزبدة وبطاطس بارمنتية

Garniture à la Zingara

جر ناتير الازنجار لاجل الاسكالوب

وهي تتركب من چامبون ولسان شامبيون وتروف والجميع مقطعة چيلين ومسواة مكورة بالزيدة ومجلسة بالمادير ومهاصوص ديميجلاس بالاستراجون

Garniture à la Rachel

جر ناتير ال راشل لاجل الترنيديو والنوازيت

وهي تتركب من فوند خرشوف بريزية مملوء قطعاً من النخاع البقرى بلانشيه ويرش بمقدونس فينو رشا خفيفاً فوق النخاع

Garniture à la Règence

جر ناتير ال ريچنص لاجل السمك

وهي تتركب بمقدار عدد ١٢ كانل من فارسة السمك بزبدة الجبرى مقدار عدد ٢٠ ويتر التسويه ومقشر ومقدار عدد ١٠ رؤوس شامبيون صغير أبيض ومقدار عدد ١٠ قطع من التروف ملفوفة مثل الزيتون ومقدار ١٠ ليتانس (كبدة السمك) بوشية ومعه صوص نور ماند

Garniture à la Règence

جر ناتير ال ريچنص لاجل الفراخ

وهي تتركب بمقدار ١٥ قطعه من الكانل من فارسة الفراخ ممزوجة بالتروف ومقدار عدد ١٥ قطعة من عرف الديك ومقدار ١٠ اسكالوب الفواجرة مستديرة ومقدار عدد ١٠ تروف ملفوفة مثل الزيتون ومهاصوص الماند بخلاصة التروف

Garniture à la Règence

جر ناتير ال ريچنص لاجل طيور الصيد

وهي مثل جر ناتير الفراخ ويكون الكانل من فارسة الطيور وصوص سالمى في الصلصير

Garniture à la Renaissance

جر ناتير ال رينى صانص للقطع الكبير

وهي تتركب من فوند خرشوف مملوء بازلا ناشفة ولقت بالمعلقة مسوي اجلاسيه بالشوربة وفاصوليا خضراء مقطعة سوتيه بالزبدة وبازلا ورؤوس اسبرج وقرنييط مكسي بصوص هولانديز وبطاطس فضاء وكل صنف على حدته حول القطعة

Garniture à la Richelieu

جر ناتير ال ريشيليه للقطع الكبير

وهي تتركب من طماطم وشامبيون فارسى ولا توجه صغيره بريزيه وبطاطس شاتو

Garniture à la Rochambeau

جر ناتير ال روشامبو للقطع الكبير

وهي تتركب من كروستاد من بطاطس بوم دوشيس مملوء جزر الاقشي ولا توجه فارسى وقرنييط الا بوليزو وبطاطس بوم أنا

Garniture à la Rohan

جرباير الالروهان

وهي تتركب من فوند خرشوف مكسي من الداخل بجلال ديقاند وتضع بداخلها قطعة من الفواجره وفوقها قطع من التروف وتارتليت من العجين مسوي فاضى مملوء من كلاوى الديك ممزوج بصوص سوبريم ويوضع عرف الديك بين التارتليت والفوند خرشوف

Garniture à la roumaine

جرباير الالرومين لاجل القطع الكبيره

وهي تتركب من تارتليت مسوي فاضى مملوء سوكي الالرومين مسواه أجربان فى الفرن وقوالب صغيره مملوءه سبانخ بالفارسه مسوي بالدماري

Garniture à la Romanoff

جرباير الالرومانوف للقطع الكبيره

وهي تتركب من خيار فارسي وكروستاد من البطاطس البوم دوشيس مملوء من كرفس وشامبنيون مقطعة قطعاً صغيره وممزوج بصوص ريفور

Garniture à la Rossini

جرباير الالروسيني للترنيدو والنوازيت

وهي تتركب من قطع مستديرة من الفواجره أى (كبد أوز) سمين محمره سوتيه بالزبد وقطع تروف

Garniture à la Royale

جرباير الالرويال لاجل الطيور

وهي مثل جرباير الالريجنص

Garniture à la Saint Florentin

جرباير الالسان فلورانتين القطع اللحم الكبيره

وهي تتركب بمقدار عدد ١٢ قطعة من البطاطس فلورانتين كما هي موضحة فى أنواع البطاطس ومقدار ٣٠٠ جرام من السب سوتيه بوردوليز ومعه صوص بوردوايز بونفوا

Garniture à la Saint mandè

جرباير الالسان مانديه لاجل السكوندو

وهي تتركب من بازلا وفاصوليا خضراء سوتيه بالزبد وكوركيت مستدير من بطاطس البوم ماكير ومعه الجو الخارج من القطعة

Garniture à la Saint Germain

جرباير الالسان چارما لاجل قطع اللحم

وهي تتركب بمقدار عدد ١٢ تمبال من البازلا الخضراء ومسواه فى مول داريول بالتجهيزات الآتية : — مقدار ٢٠٠ جرام بوريه بازلا ، ٥٠٠ جرام من الزبد ومقدار ملعقتان كريمة ومقدار ٤ ملاعق من صفار

البيض وبيضتان صفار وبيض وقليل من السكر ويسرى بان ماري ومقدار ٢٠ من بطاطس قنضان صغير ومثلها جزر ملفوف مثل الزيتون ومسوى اجلاسيه بالزبدة ومعهما الجوز الخارج من اللحم وأيضاً صوص يارنيز

جراتير الا سامارينتين لقطع اللحم الكبيرة
Garniture à la Samaritaine
وهي تتركب بتمبال صغير من الارز وبطاطس بوم دوفين ولا توجه بريزيه

جراتير الا سفينيه لاجل السكوندو
Garniture à la Seignè
وهي تتركب من لا توجه بريزيه وشامبنيون جريية أوسوتيه وبطاطس شاتو

جراتير الا ساردللقطع الكبيرة
Garniture à la Sarde
وهي تتركب من كوركيت ملفوف مثل المشمش من الارز ممزوجة بالتروف وجبنة وطماطم صغيرة فارسي وخيار فارسي بفارسة دو كسيل ومعهما صلصة طماطم

جراتير الا سيسيلين
Garniture à la Sicilienne
وهي تتركب من طماطم فارسي وتمبال من الارز ياموتيز وبطاطس كوركيت (طريقة أخرى) مقدار ٥٠٠ جرام مكرونة لازانيا تمزج بعد التسوية بمقدار ٥٠ جرام من الزبدة ، ٥٠ جرام جبنة جرافيرا ومثلها برمزان مبشوره وملعقتان من صوص ثوليتيه ، ١٠٠ جرام بوريه فواجره

جراتير الاشوشالاجل السمك
Garniture à la Chauchat
وهي تتركب من بطاطس مقشر ومقطع قطعاً مستديرة بقدر نصف الريال ويوضع بدائرة السمك القطعة على حافة الأخرى ويكسي السمك بصوص مورناي ويرش على البطاطس زبدة سائجة ويورد في فرن حام

جراتير الا شيبولالاتا لاجل اللحم البريزيه والفراخ
Garniture à la Chipolate
وهي تتركب من بصل قوبرمه مسوى بريزيه اجلاسيه وصوسيس سوتيه وجزر بالملاقة مثل الزيتون مسوى اجلاسيه ومعهما صوص ديميجلاس مع جوف اللحم

جراتير الاشورو للترنيدو والنوازيت
Garniture à la Choron
وهي تتركب من فوند خرشوف مملوء رؤوس اسبرج سوتيه بالزبدة وبازلا سوتيه بالزبدة وبطاطس نوازيت ومعهما صوص يارنيز بالطماطم

جراتير الا شرزاي للترنيدو والنوازيت
Garniture à la Choisy
وهي تتركب من لا توجه بريزيه وبطاطس شاتو صغيره وجلاس ديقياندا مخفوق بالزبدة خفيف

Garniture à la Chambord

جر ناتير الا شامبور للسماك الكبير الجريه

وهي تتركب بمقدار عشرة كانل من فارسة السمك ممزوج بتروف مفروم مصنوع بالمعلقة الصغيرة ومقدار أربع ملاعق كبار مرسومة بالتروف ومقدار ٢٠٠ جرام من رؤوس الشامبيون ومقدار عشرة اسكالوب كبدي سمك (ليتانس) متبن في الدقيق وسوتيه بالزبدة ، ٢٠٠ جرام تروف مستدير مثل الزيتون ومقدار ستة اكرفيس أو جيري مقشر ، كروتون من العيش فريتو ومعها الصلصة المستخرجة من السمك

Garniture à la Charollaise

جر ناتير الا شاروليز للقطع الكبيرة

وهي تتركب من قرنيط الا قليرو وكروستاد مملوء بوريه لفت

Garniture à la Charollaise

جر ناتير الا شارتو للترنيدو والنوازيت

وهي تتركب من بطاطس فضاء صغير مرسوم بورق الاستراجون

طريقة أخرى

شامبيون فارسي ولا توجه فارسي

طريقة ثالثة

لفت مقطع جوزداي مثل فصوص الثوم وبورية بازلا وبوريه بطاطس

Garniture à la Fontainebleau

جر ناتير الا فنتيمبلو للترنيد والنوازيت

وهي تتركب من بورشيه بطاطس البوم دوشيس مملوء ماسدوان

Garniture à la Froucati

جر ناتير الافروكاتي للقطع الكبيرة والفراخ

وهي تتركب من اسكالوب فواجره سوتيه ورؤوس شامبيون منقوشة وتروف بشكل الزيتون ورؤوس اسبرج الزبدة وهلالات من البوم دوشيس

Garniture à la Favorite

جر ناتير الا فاووريت لاجل الترنيدو والنوازيت

وهي تتركب من قطع مستديرة من الفواجره متبنة في الدقيق ومسواة بالزبدة وعلى كل قطعة قطعة تروف رؤوس اسبرج بالزبدة ومعها چو مربوط

Garniture à la Favorite

جراتير الافاثيريت للقطع الكبيرة

وهي تتركب من خرشوف مقطع على أربع قطع مسوى بالزبدة وكرفس مسوى بريزيه مسوى وبطاطس صغير

Garniture à la Fermière

جراتير الافرميير لاجل الفراخ

وهي تتركب بمقدار ١٥٠ جرام حزر ومثلها لفت مقطع بحجم القرش ، ٥٠ جرام بصل ومثلها كرفس ويسوى الجميع بالزبدة على نار هادئة ويوضع عليها مقدار خمسة جرامات

Garniture à la Financière

جراتير الافنانسيير لاجل اللحم والفراخ

وهي تتركب بمقدار ٢٠ كانل من فarsه البتلو اذا كان من اللحم ومن فarsه الفراخ اذا كان مع الفراخ ومقدار ١٥٠ شامبينون ، ١٠٠ جرام عرف الديك ومثلها كلاوية ، ٥٠ جرام من التروف مقطع ومقدار ١٢ زيتونه مسلوقة وخاليه من البذور ومعها صوص قنانسيير

Garniture à la Flamande

جراتير الافلاماند للقطع الكبيرة

وهي تتركب بمقدار عشرة كور من الكرنب مسواة بريزيه ومقدار من الجزر واللفت مسوي بالشوربة وبطاطس الانجليز ولارد مقطع بطول ٢ سنتيمترا تقريبا ومسوى مع الكرنب

Garniture à la Florentine

جراتير الافلورانتين لاجل السمك

وهي تتركب بمقدار ٢٥٠ جراما من ورق السبانخ مسلوقة ومسواة بالزبدة ويوضع في الصحن تحت السمك بالماء أو بالنبيذ ويكسى السمك بصوص مورناي ويخدم جراتان وهذا النوع يخدم مع اللحم ويزيد عليه مقدار عشرة سوبريك من السبانخ وعشرة كوركيت من الصمولينة ومعها صوص ديميجلاس

Garniture à la Floriane

جراتير الافلوريان لاجل الضاني

وهي تتركب بمقدار أربعة لاتوجة بريزيه كل واحدة مقسومه على أربعة ومقدار ٢٠ قطعة من الجزر ملفوفه مثل الزيتون مسواة اجلاسيه ومقدار ٢٠ بصله قويرمة مسواه اجلاسيه بالزبدة ومثلها عدد ٢٠ من البطاطس فنضان ومعها الجوا الحارج من اللحم

Garniture à la Forestière

جراتير الافورستير لاجل اللحم والفراخ

وهي تتركب بمقدار ٣٠٠ جرام موريل محمر سوتيه بالزبدة مضاف عليه زيت ومقدار ١٢٥ جرام من اللارد مسوى بلانشيه (أى غلوة واحدة) ومحمر بالزبدة ، ٣٠٠ جرام بطاطس ومقطعة قطعاً صغيرة مربعة مثل زهر الطاولة محمرة سوتيه بالزبدة ومعها صوص دو كسيل مع الجوا

Garniture à la Froucat

جرباثير الا فروكاتي للسكوندو من اللحم

وهي تتركب بمقدار ١٠ اسكالوب من كبداوز متبن في الدقيق حمر سوتيه بالزبدة ومقدار ٥٠٠ جرام من رأس الاسبرج بالزبدة ، ١٠ من رؤوس الشامبينون أبيض ، ١٠ قطع تروف ملفوف مثل الزيتون اجلاسيه خفيف ، عشرة هلالا من بطاطس البوم ديشيس ممزوجة بالتروف وملعة بصفار البيض ومحمرة في الفرن وتوضع الهلالا بين كل صنف من الاصناف الموجودة ومعا چو مربوط ربطاً خفيفاً

Garniture à la Fédore

جرباثير الا فيدورا للقطع الكبيرة

وهي تتركب من تارتليت عجين مسوي فاضى مملوء رؤوس اسبرج بالزبدة وجزر ولفت ملفوف مثل الزيتون مسوي اجلاسيه بالزبدة والشوربة وفصوص البرتقال وأبو فروه مسوي اجلاسيه ومعها صوص مادير

Garniture à la Ferval

جرباثير الا فرقال لاجل السكوندو

وهي تتركب من فوند خرشوف مسوي بريزيه بالزبدة وكوركيت بطاطس ممزوج بقطع من الشامبون

Garniture à la Fleuriste

جرباثير الا فلورست للترنيدو والنوازيت

وهي تتركب من طماطم مقشرة ومخلية مملوءه ماسدوان وبطاطس شاتو

Garniture à la Franaise

جرباثير الا فرانسيز للقطع الكبيرة

وهي تتركب من ورق سباخ مسوي بالزبدة وبطاطس بوم أنا

Garniture à la Vert-Pré

جرباثير الا فيريره لاجل اللحوم المشوية

وهي تتركب من كروسون وبطاطس بوم باي معهما زبدة الامترو دوتيل

Garniture à la Vert-Pré

جرباثير الا فيريره لاجل الطيور المشوية

وهي تتركب بمقدار ٥٠٠ جرام بازلا سوتيه بالزبدة و ٥٠٠ جرام فاصوليا خضراء سوتيه بالزبدة و ٣٠٠ جرام رؤوس اسبرج بالزبدة ومعها چو مكر

Garniture à la Vichy

جرباثير الا فيشي لقطع اللحم

وهي تتركب من جزر مسوي الا فيشي

Garniture à la Viroflay

جرباثير الا فيروفلای لقطع اللحم الكبيرة

وهي تتركب بمقدار عشرة قطع من السباخ المسوي الا فيروفلای وعشرة جرام خرشوف مقطع اربع قطع مسوي بالزبدة ومثلها بطاطس شاتو

Garniture à la Vernon

جراتير الاثيرنولا جل السكوندو

وهي تركب من فوند خرشوف مملوء رؤوس إسبرج بالزبدة ولفت مخلى مثل الطماطم ومسوي بريزيه مملوء بوريه
تفاح وبطاطس مخلى مثله ومملوء بازلا

Garniture à la Valenciennes

جراتير الاثالنسين لاجل السكوندو

وهي تركب من تمبال روزتو فلانسين وبطاطس كوركيت

Garniture à la Ventadour

جراتير الاثنتادور للترنيدو والنوازيت

وهي تركب من قطع مستديرة من نخاع عظم المواير البقري بلانشيه وبوريه خرشوف وتروف مقطع
ترنش وبطاطس بوم كوكوت

Garniture à la Victoria

جراتير الاثيكتوريا للقطع الكبيرة

وهي تركب من مكرونة بالزبدة وطماطم جرييه ولا توجه بريزيه وبطاطس بوريه

Garniture à la Viennoise

جراتير الاثمينواز

وهي تركب من كروستاد من العجين مسوي فاضى مملوء من ورق السبانخ مسوي بالزبدة وكرفس بريزيه
وبطاطس مسلوق ومعهما الحو الخارج من القطعة

Garniture à la Catalane

جراتير الاكاتالان للترنيدو والنوازيت

وهي تركب من فونو خرشوف وطماطم جرييه

Garniture à la Cavour

جراتير الاكافور للقطع الكبيرة

وهي تركب من كوركيت من الصمولىه وتمبال صغير من المكرونة الازانية ورافيولى ومعهما صوص ديميجلاس بالطماطم

Garniture à la Commodore

جراتير الاكومودور لاجل السمك

وهي تركب من كوركيت من الجبرى وكانل في السمك بملعة كبيرة ويكون أحمر بزبدة الجبرى ومول الاثيرو

Garniture à la Cocorde

جراتير الاكنكورد للقطع الكبيرة

وهي تركب من بطاطس بوريه وبازلا بالزبدة وجزر ملفوف بالملعة مثل الزيتون ومسوي اجلاسية بالزبدة

Garniture à la Conti

جراتير الاكونتى للقطع الكبيرة

وهي تركب من بوريه عدس وقطع چامبون صغيرة مسواة مع المدس ويمكن الاستغناء عن الچامبون

Garniture à la Clermont

جراتير الاكلير موللترنيدو والنوازيت

وهي تتركب بمقدار ١٠٠ جرام أبو فروة مسواه بالشوربة ومكسرة بالشوكة وعليها مقدار العشر من السويين ومقدار العشر من الزبد ومقدار ملح بيضتين (صفار) ويوضع الجميع في مول داربول ويسوي داخل ماء ساخن وعند الغرف يوضع تحت كل قطعة ترنش من البصل المحمر ومعاصوص سويين

Garniture à la Cardinal

جراتير الاكلير دنال لأجل السمك

وهي تتركب من ترنش لانيجوست وقطع تروف اسود وقطع صغيرة من اللانيجوست والتروف ومعاصوص كاردنال

Garniture à la Castillane

جراتير الاكلير كاستلان لانيديو والنوازيت

وهي تتركب من كروستاد من بطاطس بوم دوشيس مسوي في الفرن مملوء بورية طماطم بالثوم وبصل حلقات متين في الدقيق ومحم بالزبد

Garniture à la Clamant

جراتير الاكلير كلامار لقطع اللحم

وهي تتركب من كورستاد من العجين مملوء بازلا مسواه الافرنسية ويوضع تحت كل كورستاد كور كيت من البطاطس بوم ميكرو ويكون الكور كيت مستديرا بحجم الريال ومعا جومر بوط ربطا خفيفا

Garniture à la Compote

جراتير الاكلير كميوت لاجل اللحم والفراخ

وهي تتركب من لارد أحمر مقطع ومحم بالزبد وبصل قويرمة اجلاسية وشامنيون مقطع على أربع قطع سوتية بالزبد

Garniture à la Cossy

جراتير الاكلير كوسي لانيديو والنوازيت والفراخ

وهي تتركب بمقدار ١٢ شامنيون كبير سوتية بالزبد مملوء بورية أبو قرفة ومثلها طروف مستديرة مثل الزيتون مسوي بالمادير وقدرها كلاوي الديك مسواه بريزية ومعاصوص مادير

Garniture à la Cancalaise

جراتير الاكلير انكاليز لاجل السمك

وهي تتركب من ديز مسوي بالزبد وجمبري سوتية بالزبد أيضا ومعا صلصة نور ماند

Garniture à la Languedocienne

جراتير الاكلير لانجدوسين لقطع اللحم والفراخ

وهي تتركب بمقدار ٢٠ ترنش باذنجان مقطع مثل الريال ومتين في الدقيق ومحم في الزيت و ٤٠٠ جرام سب مقطع ترنش رفيع سوتية بالزبد و ٤٠٠ جرام طماطم كنكاسية مفرومة ومعا جومر بوط

Gatniture à la louisian

جراتير الاكلير لوزيان لأجل الفراخ

وهي تتركب بمقدار ٢٠٠ جرام ذرة طازجة الا كرم ومقدار عشرة قوالب أرز مسوي روتر مزوج بالحينة ويقلبون فوق قطع من البطاطة محمر (فريتو) ومقدار ١٢ قطعة من الموزمتين الدقيق ومحم (فريتو) بالزبد ومعا الحجو الخارج من الفراخ

Garniture à la Lucullus

جراتير الاليكو ليس للفراخ واللحم

وهي تتركب بمقدار من التروف يبلغ وزن الواحد ٦٠ جراما مسوي بالمادير وبعد النضج يخلى مثل الطماطم الدوطة وبملا بکلاوى الديك سوتية مامعة بجلال ديقيا ند ويلحم الغطاء بفارسة الفراخ ويدخل الفرن لاجل تسوية الفارسة ومقدار عشرة كابل من فارسة الفراخ مصنوع بملقه البن ممزوج بقلب تروف مدقوق ومقدار عشرة من عرف الديك ومعها صوص ديميجلاس داخلها ماء التروف

Garniture à la Lorette

جراتير الالوريت للترنيدو والنوازيت

وهي تتركب من كوركيت من الفراخ ورؤس اسبرج بالزبد أو بازلا وقطع تروف

Garniture à la Ligurienne

جراتير الاليجورين للقطع الكبيره

وهي تتركب من طماطم فارسي وروزوتو بالزعفران وبطاطس بودوشيس

Garniture à la Lauraine

جراتير الالورين للقطع الكبيره

وهي تتركب من كرنب أحمر برزية وبطاطس فضان مقدار عشرة كابل من فارسة الفراخ ممزوج بالتروف و ٥٠ جرام تروف مقطمه ومفرومة ممزوجه بصوص الاليطالين و ٢٠ عرف الديك ومعها صوص ديميجلاس بالمادير اما اذا كان اسكالوب من النفوس أو صدور الفراخ أو الكوستليتة الضاني فيوضع على كل قطعة من التروف ويزيد عليها روس اسبرج

Garniture à la Marie Stuart

جراتير الالاماري سيتار لاجل ناسكوندو

وهي تتركب من تارتيت عجین مسوي فاضي مملوء بورية لفت وعليه قطعة نخاع في عظم المراسير البقري

Garnitur à la Macédione

جراتير الالاسدون لاجل اللحم

وهو مثل جراتير الالاجاردينيز الالأنها ممزوجة ببعضها ومحمرة سوتية

Garniture à la Madeleine

جراتير الالادلين لاجل اللحم والفراخ

وهي تتركب بمقدار عشرة خرشوف مملوء سويينز الالكریم ومثلها تمبال في الفاصوليا البيضاء مربوطة بمحست بيضات وزلال بيضتين على نصف أقة فاصوليا و ٢٥٠ جرام زبد وبعبا الجميع في مول داريول ويسوي بالماري ومعها صوص ديميجلاس

Garniture à la Maillot

جراتير الالامايو لاجل اللحم والنجامبون

وهي تتركب بمقدار ٢٠ قطعة جزر ومثلها لفت بالملقة مثل الزيتون ومسواه بالشوربة ومقدار ٢٠ بصل قوييرمة مسواه

اجلاسية ومقدار خمسة لاتوجة مفرمة على اثنين بريزية ومقدار ٢٠٠ جرام بازلا و ١٠٠ جرام فاصوليا خضراء سوتية بالزبد معها چومريوط

Garniture à la Mozart جرناتير الاموزار لاجل السكوندو

وهي تتركب من فوند خرشوف مملوء بوريه كرفس بطاطس كوبر

Garniture à la Maraîchère جرناتير الاماري شير لاجل قطع اللحم

وهي تتركب بمقدار ٥٠٠ جرام سلسلفي الا كريم ومقدار ٢٠ بطاطس شاتو وممها ٣٠٠ جرام كرنب پروكسيل بلانشية ومسوى بالزبدة ومعها الجو الخارج من القطعة

Garniture à la Masséna جرناتير الاماسينا للترنيدو والنوازات

وهي تتركب من فوند خرشوف بصلصة يريجو وقطع من نخاع عظم المواسير البقري مسواة بوشيه فوق الترندو

Garniture à la Marseillaise جرناتير الامارسييز لاجل الترندو والنوازات

وهي تتركب من طماطم صغيرة مملوءه زيتون فارسي مسوى في الفرن مع فصين ثوم وزيتون ملفوف بالانشوجه وبطاطس بوم كوبر

Garniture à la Mascotte جرناتير الاماسكوت للفراخ والقطع الكبيرة

وهي تتركب من خرشوف مقسوم على أربعة سوتيه بالزبدة وبطاطس جوزدائ مثل فصوص الثوم وترف مقطع تراش

Garniture à la Mascotte جرناتير الامانيلون لاجل السمك

وهي تتركب من بصل قويرمه مسوى اجلاسيه احمر وكروتون من العيش محمر بالزبدة وكريشيس او جمبرى مسوى ومقشر

Garniture à la Mazarine جرناتير الامازاين لاجل السكوندو

وهي تتركب من فوند خرشوف مملوء جرناتير الا چاردنير وكوركيت من الارز وکانل مرسوم بتروف وشامبنيون سوتيه

Garniture à la Marie-Louise جرناتير الاماري لويز لاجل السكوندو

وهي تتركب من فوند خرشوف بريزيه مملوء بوريه شامبنيون ممزوج بيوريه سوييز وبطاطس نوازيت بالملعة

طريقة اخري الاماري ليز

وهي تتركب من خرشوف مقسوم على أربعة وطماطم مقشره ومسواه بالزبدة وبطاطس شاتو ولا توجه بريزيه

Garniture à la Massenet

جراتير الاماسينييه للترنيدو و نوازيت

وهي تتركب من فوند خرشوف مملوء نخاع بقري و فاصوليا خضراء بالزبدة وبطاطس بوم أنا

Garniture à la Marie-Jeanne

جراتير الامارچان للترنيدو والنوازيت

وهي تتركب من تارتليت عجین مسوی قاضي مملوء بوريه شامبنيون وعليه قطعة تروف وبطاطس نوازيت

Garniture à la Marquise

جراتير الامار كيز للترنيدو والنواريت

وهي تتركب من تارتليت عجین مسوي قاضي مملوء بمقدار ٢٠٠ جرام أو موريت (نخاع سلسلة الظهر)
بوشيه مقطع قطعاً صغيره و ١٥٠ جرام من رؤوس اسبرج و ٥٠ جرام تروف مقطع چيلين والجميع ممزوج بصوص
الماند بزبدة الجھري ومقدار ٢٠ قطعة من عيش مکه من بطاطس البوم دوشيس ممزوج بطماطم كنكاسيه

Garniture à la Médicis

جراتير الاميديسي للمقطع الكبيره

وهي تتركب من فون خرشوف مملوء جزر ولقت بملعقة البازلا ويطاطس نوازيت وصلصة شودو فوق الترنيدو

Garniture à la Mentannaisr

جراتير الامنتوانييز للمقطع الكبيره

وهي تتركب من قرع فارس و خرشوف صغير بريزيه وبطاطس روسوليه

Garniture à la Marseillaise

جراتير الامارسييه للمقطع الكبيره

وهي تتركب من طماطم جريه وشامبنيون سوتيه ولا توجه بريزيه وبطاطس روسوليه

Garniture à la Mexicaine

جراتير الامكسيكان للمقطع الكبيره

وهي تتركب من شامبنيون جريه مملوء طماطم كنكاسيه وفلفل اخضر حمر وباذنجان مقطع بالطول
ومسوي فريتو

Garniture à la Mignon

جراتير الامينيوللفراخ والنفوس البتلو

وهي تتركب من فوند خرشوف مملوء سوتيه بالزبدة وكانل مستدير مرسوم بالتروف ومعها الحجو الخارج
من الفراخ

Garniture à la Milanaise

جر ناتير الا ميلانيز لاجل الاسكالوب

وهي تتركب من جليين من اللسان والجامبون والشامبنيون والتروف والجميع سوتيه بالزبدة ويطلق عليها بالمادير وصلصة طماطم ويضاف عليها مكرونه اسباحتي وجبة مفرومه

Garniture à la Mirabeau

جر ناتير الا ميريت لاجل السكوندو

وهي تتركب من تمبال صغير من بطاطس بوم مبريت

Garniture à la Mirabeau

جر ناتير الا ميرابو لاجل اللحم للقطع الكبيرة

وهي تتركب من زيتون اخضر مخلى سوتيه بالزبدة وأنشوجه فلتو مسواة ومعا زبدة انشوجه

Garniture à la Moderne

جر ناتير الا مودرن لاجل القطع الكبيرة

وهي تتركب من قرنيط مسوى ومكسى بصوص مورناى وعمر في القرن وطماطم فارسى وبطاطس بوم دوشيس

Garniture à la Montmorency

جر ناتير الا مورونسي للترنيدو والنوازيت

وهي تتركب من فوند خرشوف مملوء جزر بالملعقة مسوى اجلاسيه وبطاطس نوازيت

Garniture à la Montreuil

جر ناتير الا مونتري للترنيدو والنوازيت والبتلو

وهي تتركب من فوند خرشوف مملوء النصف بازلا والنصف الاخر مملوء جزر بالملعقة مثل البازلا مسوى اجلاسيه

Garniture à la Montpencier

جر ناتير الا مونت پنسيه للنوازيت والقطع البتلو

وهي تتركب من فوند خرشوف مملوء من رؤوس اسبرج بالزبدة وبطاطس بوم نوازيت وجليين تروف فوق القطعة

Garniture à la Montbazou

جر ناتير الا مونت بازو لاجل الفراخ

وهي تتركب بمقدار عشرة قطع حلويات متساوية ومسواة بريزية ومثلها كائل يضاوي من فارة الفراخ بالزبدة مرسوم بالتروف ومقدار عشرة قطع من التروف ومعا صوص سوبريم

Garniture à la Nantaise

جر ناتير الا نانيز للقطع الكبيرة

وهي تتركب من لفت اجلاسيه بازلا بالزبدة وبوريه تقاح

Garniture à la Nantua

جر ناتير الا ناتويا لاجل السمك

وهي تتركب من قطع كريشيس ممزوجة بصوص ناتويا و قطع تروف ومعا صوص ناتويا

Garniture à la Napolitaine

جر ناتير الا ناپوليتين

وهي تتركب بمقدار ٥٠٠ جرام مكرونة اسباحق بالزبدة، ٥٠ جرام جبنة جرافيرا ومثلها جبنة برمزان مبشورة ممزوجة بصلصة طماطم وطماطم كنكاسيه .

Garniture à la Navets

جر ناتير الا ناڤيه لاجل اللحم الضانى والبطة

وهي تتركب بمقدار ٥٠ قطعة لفت مقطع جوزداي مثل فصوص الثوم ويحمر بزبدة طازجه وعليه قليلا من السكر ومقدار ٣٠ جرام بصل نويرمة مسوى أجلاسيه ويكمل تسويتها مع القطعة

Garniture à la Nemorod

جر ناتير الا نمور لاجل طيور الصيد

وهي تتركب من رسول بنخاع عظم المواسير البقرى وتفتح كوركيت ويبتى بوشيه مملوء بوريه من لحم الطيور وشامبيون كبير جريه مملوء بوريه ابو فرفه وفاصوليا خضراء سوتيه بالزبدة

Garniture à la Nicoise

جر ناتير الا نسواز لاجل السمك

وهي تتركب من طماطم كنكاسيه ممزوجة بفص ثوم وكبرى وليمون مقشر ومقطع ترنش فوق السمك وزبدة أنشوجه بدائر السمك

Garniture à la Nicoise

جر ناتير الا نسواز لاجل اللحم والفراخ

وهي تتركب بمقدار عشرة طماطم مقشرة ومسواة في الفرن و ٥٠٠ جرام فاصوليا خضراء بالزبدة و ٥٠ جرام بطاطس شاتو

Garniture à la Nivernaise

جر ناتير الا نيڤرنيز لاجل السكوندو

وهي تتركب بمقدار ٥٠٠ جرام جزر مثل الزيتون مسوى بالشوربة اجلاسيه ومقدار ٢٠٠ جرام بصل قويرمة مسوى اجلاسيه بالزبدة ومقدار عشرة لا توجة بريزيه و ٢٠ قطعة بطاطس بيضاوى مسوى بالماء

Garniture à la Normande

جر ناتير الا نورماند لاجل السمك

وهي تتركب من ووتر ومول مسويان بالبيد الابيض ورؤوس شامبيون وكريشيس أو جبرى وفتنصول مقطع قطعاً صغيرة ومسوى فريتو ومقطع ترنش تروف وكروتون من العيش مقطع مثل البقلاوه ويحمر بالزبدة أو فلورون او هلالات من عجينة الزبدة ومعا صلصة نورماند

Garniture à la Nouille

جر ناتير الا نوى لاجل السكوندو

وهي تتركب من مكرونه نوى مسواة سوتيه بالزبدة

Garniture Herni

جر ناتير هنري الرابع للترنيدو والنوازيت

وهي تتركب من فوند خرشوف مملوء بطاطس نوازيت ملع بجلاس ديشياند ومعه صلصة بيارنيز

Garniture à la Hongroise

جر ناتير الالهنجراز لاجل اللحوم والطيور

وهي تتركب من قرنبيط مسوى مسلوق وممزوج بحينه وملح وفلفل ومكبوس في قناجين صغيرة وبعد ذلك
توضع في صينية مدهونة زبدة ويكسي بصوص مورناى داخلها باريكه أى فلفل احمر (قرنوطي) وچامبون
مفروم ويدخل الفرن ويحمر جراتاه ومعه صوص باريكه ويمكن ان يغير الجامبون بلسان احمر

Garnitur ala Hindienne

جر ناتير الالهنديان للسمك واللحم والفراخ

وهي تتركب من ارز مسوى الالانديان ومعه صلصة انديان

الفصل الثاني

في أنواع الزبدة المركبة

Beurrd Ail

زبدة الثوم - بيردلاي

وهي من التجهيزات المخصصة للعمل كما سيوضح فيما بعد
هو أن تقشر ٢٠٠ جرام ثوم ويغلى غلوتين بالماء الساخن ويدق في الجرن مع مقدار ٥٠ جرام زبدة طازجة
وتصفى من المنخل وتحفظ لوقت العمل

Beurrd Anchois

زبدة بالأنشوجة - بير دانشوا

هو أن تدق مقدار ٢٥٠ فلتو أنشوجة خالية من القشر والعظم ومجففة بالقوطة جيداً مع ٢٥٠ جراماً من
الزبدة ويصفى من المنخل ويحفظ لوقت العمل

Beurrd Amande

زبدة باللوز - بيرداماند

هو أن تدق مقدار ١٥٠ جراماً من اللوز مقشر ومغسول جيداً مع مقدار ملعقة من الماء البارد وتضيف عليها
مقدار ٢٥٠ جراماً من الزبدة وتصفى بمنخل ناعم جداً وتحفظ لوقت العمل

Beurrd Avelines

زبدة بالأفقالين أي البندق - بيرداقالين

هو أن تدق مقدار ١٥٠ جرام أفقالين أي بندق مقشر ويضاف له ملعقة ماء أثناء الدق ومعه ٢٥٠ جراماً من الزبدة وتصفى بالمنخل وتحفظ لوقت العمل

Beurrd de Echalote

زبدة البصل - بير دي شارلوت

هو أن تغلي مقدار ١٠٠ جرام من البصل الشارلوت ويغلي مدة دقيقة ثم يدق في الجرن ويعصر بالفوطة من الماء وتضيف عليها ١٠٠ جرام زبدة وتصفى بالمنخل وتحفظ لوقت العمل

Beurr Pourles Escargots

زبدة لاجل الاسكارجو - بير اسكارجوا

هو أن تفرم بصلتين شارلوت فرماً ناعماً جداً أو بصل عادي مع فصين ثوم وملعقة مقدونس مفروم فرماً ناعماً ويضاف لها مقدار ١٠ جرام من الملح وجرام من الفلفل و ٣٠٠ جرام من الزبدة ويمزج الجميع على بعض مثل العجين ويستخدم مع الاسكارجو أي القواقع

Beurrd Estragon

زبدة بالإستراجون - بير دي ستراجون

هو أن تسلق مقدار ١٠٠ جرام إستراجون طازجة مدة دقيقة ثم يدق في الجرن مع ٢٠٠ جرام من الزبدة ويصفى بالمنخل ويحفظ لوقت العمل

Beurr Bercy

زبدة برسي - بير برسي

هو أن تغلي مقدار كوبة من النبيذ الأبيض على النار مع بصلتين شارلوت مفرومتين فرماً ناعماً ويستمر على النار حتى يرسي إلى النصف وتضيف عليها ٢٠٠ جرام زبدة وتخفّفها بالسلك بعيداً عن النار وتخفّفها أيضاً بمقدار ٥٠٠ جرام من نخاع عظم مواشير بقري مسوي بلانشيه ومقطع قطعاً صغيرة ومقدار ملعقة مقدونس مفروم فرماً ناعماً وقليلاً من الملح والفلفل وعصير ليمونة ويحفظ لوقت العمل

Beurr de paprika

زبدة بالبابريكا - بير دي بابريكا

هو أن تضع على النار ١٠٠ جرام من الزبدة في كسارولة مع ملعقة من البصل الشارلوت مفروم وتضيف عليها مقدار خمسة جرامات من الفلفل الأحمر أي البابريكا وتغلي على نار هادئة مدة عشر دقائق ثم تصفى بشاشة وبعد أن تبرد تخفّفها مع ٢٠٠ جرام زبدة طازجة وتحفظ لوقت العمل

Beurr de Pimento

زبدة الفلفل - بير دي پيمنتو

هو أن تدق مقدار ٢٠٠ جرام فلفل أحمر حلو مسوي برزية مع ٢٥٠ جرام زبدة وتصفى ويحفظ لوقت العمل

Beurr Pistache

زبدة الفستق - بيربستاش

هو أن تدق مقدار ١٥٠ جرام فستق أحمر مقشر طازج مع ملعقة ماء و ٢٥ جرام زبدة وتحفظ لوقت العمل

Beurr à la Polonaise

زبدة الابولونيز

هو أن تذيب على النار ٢٥٠ جرام زبدة وتضيف عليها مقدار ٦٠ جرام قلب عيش مصفي بالمدخل وبعد أن يحمر العيش بالزبد يوضع على الشئ المطلوب مثل الاسبرج أو القرنبيط أو خلافة

Beurr de Truffe

زبدة تروف - بيردى تريف

هو أن تسحق مقدار ١٠٠ جرام تروف أسود جدا مع ملعقة بشامل وتضيف عليه ٢٠٠ جرام زبد وتصفى وتحفظ لوقت العمل

Beurr Desaumon Fumé

زبدة السيمون المدخن - بيرسيمون فيمية

هو أن تسحق ١٠٠ جرام سيمون مدخن مع ٢٥٠ جرام زبد ثم تصفى وتحفظ لوقت العمل

Beurr Ravigote

زبدة رافيجوت - بيررافيجوت

هو أن تدق في الجرن ١٠٠ جرام ورق مقدونس وسرفي واستراجون وبصل أخضر والجميع مسوي بلانشية ٢٥ جرام بصل شارلون مسوي بلانشية ومفروم و١٢٥ جرام زبد وتصفى وتحفظ لوقت العمل

Beurr de-raifort

زبدة ريفور - بيردي ريفور

هو أن تسحق مقدار ٥٠ جرام ريفور مبشور مع ٢٥٠ جرام زبد ثم تصفى الجميع وتحفظ لوقت العمل

Beurr de-Caviar

زبدة كافيار - بيردى كافيار

هو أن تسحق ٧٥ جرام كافيار مع ٢٥٠ جرام زبد وتصفى الجميع وتحفظ لوقت العمل

Beurr Colorantrouge

زبدة حمراء - بيركلورانترانج

وهي تتركب من رؤوس جبيري أو عظم لانجوست ويدق مع الزبدة ثم تحمر في كسارولة على نار هادئة حتى يغلى ويحمر بالزبد ويصفى ويحفظ لوقت العمل

Beurr Colbert

زبدة كولبير - بيركولبير

وهي تتركب بمقدار ٢٠٠ جرام زبد إلا متردوتيل مضافا عليها ملعقتان جلاس ديشاند ومقدار ملعقتان صغيرتان استراجون مفروم

Beurr Colorantvert

زبدة خضراء - ببركلورانت فير

هو أن تدق مقداراً من ورق السبانخ ثم تعصره بالفوطة وتضع الماء الخارج من السبانخ في كساروله صغيره ثم تضع الكساروله التي داخلها السبانخ في ماء ساخن في صينية مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة لاجل أن يتصفى ماء السبانخ واللون الاخضر يسقط في قاع الكساروله والماء يظهر على الوجه وعند ذلك يصفى الماء الذي على الوجه ثم اللون الاخضر الذي في أرضية الكساروله وتضيف عليه مقدار ٢٠٠ جرام زبدة وتمزجها جيداً ببعض وتحفظ لوقت العمل

Beurr de laitance

زبدة كبدة السمك - بيردى ليتانس

هو أن تدق مقدار ١٠٠ جرام كبدة سمك مسلوق مدة غلية واحدة وتضيف عليها مقدار ٢٠٠ جرام زبدة وملعقة مستاردة وتصفى بالمنخل وتحفظ لوقت العمل

Beurr à la Maitra dihôtel

زبدة الامتردوتيل - بيرالامتردوتيل

هو أن تخفق مقدار ٢٥٠ جرام زبدة بالسلك وتضيف عليها عصير ليمونة ومقدار خمسة جرامات ملح وجرام فلفل أبيض وملعقة مقدونس ناعم ومصور بالفوطة وهذه الزبدة تستخدم مع اللحوم المشوية والسمك

Beurr Maniè

زبدة مانبيه - بيرمانبيه

وهي تتركب بمقدار ١٠٠ جرام دقيق ومقدار ٥٠ جرام زبدة وتمزج الدقيق مع الزبدة وتحفظ لوقت العمل . وهذه الزبدة مخصوصة لاجل الصلص

Beurr Marchand de vins

زبدة تاجر النبيذ - بيرمارشان ديشان

هو أن تغلي على النار مقدار ربع لتر نبيذ أحمر مع مقدار ٣٠ جرام بصل شارلوت مفروم فرماناعماً وقليل من الملح والفلفل المسحوق وبعد ما ينقص الى النصف (يرسى) يضاف عليه مقدار ملعقتين جلاس ديشاناً وبعد ذلك تضيف عليه مقدار ١٥٠ جرام زبدة وعصير ليمونه وتخفقه بالسلك بعيداً عن النار وتضيف عليه ملعقة مقدونس مفروم فرماناعماً وتستعمل الصلصة باللحوم المشوية مثل الانتركوت وخلافه

Beurr à la Meuniere

زبدة الامانيير - بيرالامانيير

وهي زبدة مقدوحة مضافاً عليها عصير ليمونة وهي مخصوصة للسمك المسوي الامانيير

Beurr Mont Pellier

زبدة الامونتيليه - بيرمونتيليه

هو أن تضع في كسارولة ماء يغلي على النار ومعه مقدار ١٠٠ جرام ورق استراجون ومثلها مقدونس وسرفي وكروسون ومثلها بصل أخضر ومقدار ٢٥٠ جرام سبانخ وتغلي الجميع مقدار ٢ أو ٣ دقائق ثم ترفعه عن النار وتضيف

عليه ماءً بارداً ثم تعصره بالفوطه عصراً جيداً وتضع عليه مقدار ٥٠ جرام بصل شارلوت مفروم أو بصل عادى وتدقها في الجرن دقا ناعماً مع مقدار ٤ أو ٥ كرنشون أى خيار مخلل أخضر ومقدار أربع ملاعق كبرى معصورة بالفوطه من الماء ومقدار فصين ثوم ومقدار أربعة فلتوأنشوجه والجميع تسحق في الجرن حتى تكون مثل العجين وتضيف ٧٥٠ جراماً زبدة ومخ خمسة بيضات (صفار) مسوي ، ومخ يضيفين فيه ويخفقها أخيراً بالسلك بربع لترزيت ويخفق مثل المايو وتضبط ملحاً جيداً وتضيف عليه قليلاً من شطة كاين بير سم يصفى بالمخلل ويخدم مع السمك البارد ويكسي بها السمك أيضاً مثل المايونيز .

زبدة الامو تبلييه لرسم الصحون بير الامو تبلييه

Beurr Mont Pelli r Pour crôu tonnoge de Pats

وهو مثل الاول ماعدا الزيت وصنار البيض النىء والمسوي وهذه الزبدة تفرش في صينية بتخانته متساوية ثم تضع الصينية في جهة رطبة وبعد أن تتجمد الزبدة تقطعها بقطاعه وترسم بها دائرة الصحون المستخدمة للبادر

زبدة مستاردة بيردى موتارد Beurr Moutarde

وهي تتركب بمقدار ملعقة مستاردة فرنساوى و ٢٥٠ جرام زبدة ويخفق بالسلك جيداً وتستخدم عند الطلب

زبدة محروقة - بير نوار Beurr Nelr

هو ان تذيب في الطاسة مقدار ١٥٠ جرام زبدته وتقذح على النار حتى تصير غامقة ثم تصفى في كسارولة بشاشة ثم تضع الكسارولة في ماء دافىء وتضيف عليها ملعقتين من الكبرى وخل او ليمون ويخدم أيضاً للسمك والمخ

زبدة الرنجه بير هارنج Beurr de Hareng

هو أن تدق مقدار ثلاثة فلتو من الرنجه وتضيف عليها مقدار ٢٠٠ جرام زبدة وتصفى وتحفظ لوقت العمل

الفصل الثالث

في انواع الماريناد والسرمير

Marinade Instantanée

الماريناد الوقتي

وهذه الماريناد خصوصي لاجل اللحم المفطع مثل البفتيك والترنيدو والكوستليتة وتحمير الفراخ الفارسي أو للبانة وخلافه ولأجل اللحم الجربة يرش ببصل شارلوت ايمنسبة أي ترس رفيع وجدور مقدونس وعودتان وورقة لاورو وملح وفلفل وترش بالزيت وعصير ليمونه وملعقة الزيت يوازيها نصف ليمونة واذا كان التحمير لحم البتلو البيكيه باللارد أو لصدر طيور الصيد والحامبون أو الفراخ الفارسي فيضاف لها أولا ملح وفلفل ويرشان بالماريناد الآتي: مقدار ثلاثة ارباع لتر من النبيذ الابيض وثلاثة ارباع لتر كونيالك والربع زيت وهكذا تصير النسبة بالملاعق مثلا يكون مقدار ثلاث ملاعق نبيذ ابيض، ثلاث ملاعق كونيالك وملعقة زيت ويقلب من وقت الي اخر ويضاف محل الماريناد على الفارسة

Marinade crue pour-viandes de
Bouchevieur Venaison

مارينادني لاجل اللحوم الجزاري ولحوم الصيد

تجهيزات لاجل لترين ١٠٠ جرام جزر، ١٠٠ جرام بصل و ٤٠ جرام بصل شارلوت و ٣٠ جرام كرفس وأربع فصوص ثوم، ثلاثة من جزور المقدونس وعودتان وورقة لاورو صغيرة وست حبات فلفل اسود صحيح وحبتين قرنفل والسوائل الآتية . لتر وربع نبيذ ابيض ونصف لتر خل وربع لتر زيت
الفعل : - هو ان تحضر قطعة اللحم التي تريد تحميرها وتضيف لا الملح والفلفل وتكسر الجزور ايمنسبة ترسا رفيعا والبصل الشارلوت والكرفس وتضع نصفهما في ارضية الاناء وفوقها اللحم وباقي الخضروات من الملو وتنطي بالنبيذ الابيض والخل والزيت وتضعها في جهة رطبه لوقت الطلب

Marinade Cuite

ماريناد مسوى

تحضيرات لاجل لترين : وهي التحضيرات المتقدمة والسوائل لتر ونصف من نبيذ ابيض وثلاثة ارباع لتر خل وربع لتر زيت
العمل هو ان تحمر في الزيت الجزر والبصل مفرومان ايمنسيه ترسا رفيعا وعندما يورد قليلا تضيف له باقي الروائح والنبيذ والخل تنلي على نار هادئة مقدار نصف ساعة ثم ترفع عن النار وترك حتى تبرد وتستخدم مع اللحم كالمتقدم ذكرها

Marinade Cuite au Crue Pour
Grossevenaison

ماريناد مسوى أو ني لاجل لحوم الصيد الكبيرة

تحضيرات لاجل لترين : وهي أن نحضر الخضروات كالمتقدم ذكرها في الماريناد وتزيد عليها مقدار ١٢ جرام حصي

لبان والسوائل مقدار نثر ونصف خل ونصف لتر زيت والعمل كالمتقدم ذكره بارد أو سخن

ماريناد لاجل اللحم الضاني والتميس الجبلى أو البري Marinade Pour mutton Enchevreuil

تحضيرات لاجل لترين : وهو أن تحضر الخضروات كاللوزح في الماريناد السابق ويزيد عليه عشرة حبات كبابه صيني وقليل من الريحان وقليل من حصى اللبان والسوائل كاللوزح في ماريناد اللحم الجزارى وطيور الصيد (العمل) هو أن تحمر في الزيت البصل والجزر مقطعان بمنسيه رسا رفيها وعندما يحمران تحميرا خفيفا تضيف لها باقى الروائح وتضيف عليها النبيذ والخل ويسوي على نار هادئة مقدار نصف ساعه واستعمالها كالمتقدم ذكرها

السومير لاجل تمليح اللحم والاسان سومير بالملح Saumures Ausel

ملحوظه وقت التمليح في الصيف ٦ أيام وفي الشتاء ٨ أيام

هو أن تحضر الماريناد بالكيفية الآتية : — ٤٠ جرام ساليتر و١ كيلو ملح ثم تحضر قطعة اللحم التي تريد تمليحها وتغرس بيكة باللارد أو الدهن الضاني من الوسط بآرة كير مخصوصة لاجل البيكة ثم تدعك وتوضع في اناء فخار والملح في اعلاها من أسفل وتغطي وتقل عليها بعدما يضاف لها عودتان وورقة لاورو صغيرة

سومير — أن لاجل اللسان Saumures Liquide Pour lances

تجهيزات ٥ لتر ماء ٢ كيلو ربع ملح ومقدار ١٥٠ جرام ساليتر و ٣٠٠ جرام سكر أحمر و ١٢ حبة من الفلفل الاسود ومثلها من كبابة صيني وعودتان من وورقة لاورو

سومير سائل لاجل اللسان Saumures Liquide Pour lances

العمل : تمزج الجميع ببعض وتضعه على نار في كساروله ثم تضعه في ماجور من الفخار وبعد أن تبرد تحضر اللسان وتغرس الابره في الجوانب غرسا خفيفا ثم تدعك بالملح والساليتر ويوضع في السومير بعد أن يبرد جيدا ويستمر اللسان المتوسط ثمانية أيام في الشتاء وستة أيام في الصيف ويوضع فوقه غطاء يثقل عليه لاجل أن يكون دائما مغموسا في السومير

سومير كبير لاجل ٥٠ لتر Grande Saumure Pour 50 litres

وهي تتركب من ٥٠ لتر ماء و ٢٥ كيلو ملح و ٢ كيلو و ٧٠٠ جرام ساليتر و ٦٠٠ جرام سكر أحمر خام وتضع الجميع في حلة (مبيضة) ويوضع بطاطس صحيحة مقشره فاذا ظهرت على الوجه تضيف لها مقدار كوبين أو ثلاثة ماء حتى تسقط قطعة البطاطس بهدوء وبعد الغليان والبرودة يستخدم كالمتقدم ذكره للسان واللحم

الفصل الرابع

في أنواع أساس الجليه وتكريره

Gelés

الجليه

هو دائماً يؤخذ من عظم البتلو وعظم (العكش) البقري ومن الموز البتلو وكوارع البتلو أيضاً كما سيوضح بعد وفي أوقات الصيف يضاف له تتقال أي (جلاتينه) لا تزيد عن تسع جرامات أي ست ورقات على اللتر من الجليه

Fonds Pour gelés ordinaire

أساس جليه عادي لاجل ٥ لتر

تجهيزات : ٢ كيلو موز بتلو صحاح و كيلو ونصف عظم بتلو مكسرو كيلو ونصف عظم بقري من الركب وهذه التجهيزات توضع في صينية وتحمّر قليلاً في الفرن وتضيف عليها أيضاً مع التحمير مقدار ثلاثة كوارع بتلو مخلاة ومسواة بلانشيه أو مغليات غلوة واحدة ومغسولة جيداً بالماء البارد ثم توضع الجميع في كسارولة غويطة نظيفة وتضيف لها الخضروات الاتية : — مقدار ٢٠٠ جرام جزر ومثلها بصل و ٥٠ جرام كراث ومثلها كرفس (وبوكي جرينه) أي حزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وتضيف لها مقدار ثمان لترات ماء وينلي على النار الحامية ثم ترفع الرغوة التي تظهر على الوجه وتوضع على نار هادئة ومغطاه نصف غطاء مقدار ست ساعات وبعد ذلك تصفى بالشاشة ثم تحفظ لوقت الطلب

Fonds Pour Gelés Blanches

أساس لاجل جليه ابيض

هو مثل التجهيزات السابق ذكرها ويضاف له بدلا من الماء بهريز ابيض ومسواة مثل الآخر

Fonds Pour Gelés Devolaille

أساس لاجل جليه الفراخ

تجهيزات لاجل ٥ لتر : هو أن تحضر مقدار كيلو ونصف موز بتلو ومقدار كيلو ونصف عظم ركب بقري و كيلو عظم بتلو و كيلو ونصف قواطع فراخ اجنحة و ارقاب وعظم ومقدار ثلاثة كوارع بتلو مخلاة من العظم ومسواة بلانشيه والخضروات كالمقدم ذكرها ويضاف لها مقدار ثمان لترات بهريز ابيض والتسوية مقدار أربع ساعات ونصف على نار هادئة مغطاه نصف غطاء وبعد ان يتم نضجها تصفى بشاشة وتحفظ لوقت الطلب

Fonds Pour Gelés de Gibier

أساس لاجل جليه طيور الصيد

تجهيزات لاجل ٥ لتر: كيلو موز بتلو و ٢ كيلو عظم ركب (عكش) ومقدار ثلاثة أرباع كيلو عظم بتلو و كيلو و ٧٥٠ جرام من عظم طيور الصيد والجميع تحمر في الفرن وتوضع في كسارولة مصحوبة بثلاثة كوارع بتلو مخلاة من العظم مسواة بلانشيه أي غلوة واحدة ومغسولة بالماء البارد والخضروات الموضحة في الاساس العادي ويزيد

عليه مقدار ست أو سبع حبات كبابة صيني وعود تان ومقدار ثمان لترات ماء وبسوي على نار هادئة مدة أربع ساعات وبعد ذلك تبعد عنها النار ويصفي بشاشة ويحفظ لوقت العمل

اساس عادي لاجل جلية السمك *Fonds de poisson pour gelée ordinaire*

تجهيزات لاجل ٥ لتر : هو ان تحضر ٧٥٠ جرام سمك متوسط الحجم طازج مثل المزلان أو خلافة ومثلهد عظم سمك صول أو خلافة و ٢٠٠ جرام بصل ترس ربيع وجرامين من جذور المقدونس و ١٠٠ جرام قشر شامبيون ويوضع الجميع في كسارولة ويضاف عليها مقدار ست لترات من خلاصة السمك رائقة جداً بقدر الامكان ويسوي مدة ٢٥ دقيقة على نار هادئة وبعد أن يتم تسويته يصفى بشاشة ويحفظ لوقت الطلب

أساس لاجل جلية السمك بالنبيذ الاحمر *Fonds pour gelée de poisson au vin rouge*

هو كالمقدم ذكره تماماً ويضاف عليه النصف من خلاصة السمك والنصف نبيذ احمر ويعد اتمام تسويته يحفظ لوقت العمل

طريقة ترويق الجلية العادي *Clarification des gelés*

تجهيزات لاجل ٥ لتر : اولا تنظف اساس الجلية من الدهن جيداً وتضعه على نار هادئة لكي يدفأ قليلاً ثم تحضر كسارولة كبيرة ذات قاعدة متينة ثم تضع بداخلها ٥٠٠ جرام لحم بقرى احمر مفروم وتضيف عليه مقدار عشرة جرامات استراجون وسرفي ومقدار زلال خمس بيضات (ياض) وتمزجها جيداً ثم تضع عليها الاساس الدافئ ويمزج جيداً بالسلك ويكون على نار متوسطة مع استمرار التحريك بيد من الخشب أو من الحديد وعند الغليان يضاف له كوبة ماء بارد ويوضع على نار هادئة مدة ٦٠ دقيقة ثم يصفى بالشاشة مطبقة على اثنين وتحفظ لوقت العمل

ملحوظة : لا يضاف نبيذ أبيض أو أحمر للجلية أثناء الغليان بل يضاف بعد التسوية ويصفى وهو دافئ وهذا النبيذ يكون من النبيذ الابيض أو المادير أو مارسالا أو شيري ويضاف للتر الجلية مقدار ٣٠ لتر من النبيذ واما الشامبانيا والنبيذ المسمى بجبران مارك يضاف خمس لتر من احدهما على اللتر الجلية

تكرير جلية الفراخ *Gelée de Volaille*

تكرير جلية الفراخ وهو كالمقدم ذكره بل يكرر بمقدار ٢٥٠ جرام من رقاب واجنحة الفراخ ويمكن أن يضاف له أيضاً مقداراً من عظم الفراخ المسوي روستو أو عظم فراخ محمر في الفرن

تكرير جلية طيور الصيد *Gelée de Gibier*

هو أن يحضر أساس جلية طيور الصيد المتقدم ذكره وتكرره بمقدار ٢٥٠ جرام لحم بقرى مفروم ومثلها لحم أحمر مفروم من طيور الصيد ويوضع اللحم في كسارولة ويضاف له أيضاً زلال خمس بيضات (ياض) ٤٥٠ جرام تتقال (جلاتينه) ويضاف له الاساس المتقدم ذكره ومقداراً من عظم طيور الصيد مسوي روستو أو محمر في الفرن

ويوضع على النار مع استمرار التقليب حتى يغلي ويضاف لها كوب ماء وتوضع على نار هادئة للتسوية مدة ٦٠ دقيقة ثم يصفى بالشاشة ويحفظ لوقت العمل ويضاف لطيور الصيد دائماً بمعلقة شامبانيا على اللتر الواحد بحيث تكون الشامبانيا من النوع الجيد

Gelée de Poisson Blanche

تكرير جلية السمك

هو أن تحضر أساس جلية السمك المتقدم ذكره وتضعه يدفاً على الوابور ثم تحضر كسارولة وتضع بداخلها مقدار ٢٥٠ جرام لحم سمك مفروم وزلال خمس بيضات (بياض) و ١٠٠ جرام كافيال طازج إذا أمكن وإذا لم يمكن تكون من الكافيال الآخر المحفوظ ويمزج الجميع جيداً ويضاف له الأساس ويكرر كالتقدم ذكره مع إضافة الروائح الآتية : شبنانيا من الصنف الجيد أو نبيذ أبيض المسمى بجران مارك أو نبيذ أبيض المسمى بور جنوب بنسبة مملعتين للتر الواحد

Gelée de Poisson au vin Rouge

تكرير جلية السمك الذي بالنبيذ الأحمر

هو أن تكرر مقدار ٥ لتر من الجلية الأحمر ، ٥ من زلال البيض ويضاف له مقداراً من النبيذ ولون أحمر خفيف وبعد اتمام تكريره يصفى بشاشة ويحفظ لوقت العمل

الفصل الخامس

تجهيزات مختلفة لاجل الجرناير

Appareil Maintenon

تجهيزات ميمنت نون لاجل الكوستليته

هو أن تحضر مقدار نصف لتر من البشامل يابس جداً وتضيف له مقدار ثلاثة ملاعق بوريه سوييز أي بورية بصل وتخفقها بمقدار ربع بيضات (صفار) وتضيف عليها مقدار ١٠٠ جرام شامبانيون (ايمسليه) أي ترسا رفيعا مسواة سوتيه بالزبدة وتخدم الكوستليته

Appareil à la Montglas

تجهيزات الامونت بلا لاجل الكوستليته وخلافة

هو أن تحضر ١٥٠ جرام جليين قصير من اللسان الأحمر ومثلها فواجر و ١٠٠ جرام شامبانيون ومثلها تروف ويمزج الجميع بمقدار ربع لتر صوص ديميجلاس بالمادير يايسة جداً وتفرد في صحن مدهون زبدة حتى تبرد لوقت العمل

Appareil à la Provençale

تجهيزات الاپروفنسان لاجل الكوستليتة

هو ان تحضر مقدار نصف لتر صلصة يشامل يابسة وتضيف عليه مقدار فصين ثوم مدقوقان وتخفقها بمقدار صفار أربع بيضات أو مع أربع بيضات وملح وفلفل وجوز الطيب

Bordures en Fance

بور دوره من الفارسة

وهي تصنع من فرس مختلفة ودائماً تستخدم لاجل قاعدة للسّمك أو للكوستليتة أو للفراخ وهي تصنع من السمك اذا كانت تستخدم مع السمك وتصنع أيضاً من فارسة الفراخ اذا كانت تستخدم مع الفراخ وكذلك من فارسة اللحم لاجم قدهن البوردورة وتملا بالفارسة بعد رسمها بالتروف واللسان مقدار النصف أو الثلثين حسب الطلب وتسوى بداخل ماء ساخن من ١٠ الى ١٥ دقيقة حسب حجم البوردورة وهي تخدم للسكوندو البوردورة هو قالب مستدير مثل الكعكة

Bordures en légumes

بور دورة من الخضروات

هو ان تحضر قالب بور دورة مستدير مثل الكعكة ويدهن بالزبدة من الارضية والجوانب وترسمه من الداخل جميعه بخضراوات مختلفة مقطعة قطعاً صغيرة حسب الطلب ويملا بفارسة بتلو ممزوجة بطاطس مصفى وتضع البوردورة في صينية بها ماء وتسوى بوشيه في الفرن وهي تستخدم للسكوندو من اللحم ويملا بالخضرات من الوسط

Bordures en Pâte blanche

بور دورة من العجينة البيضاء

هو ان تحضر كسارولة وتضع بداخلها مقدار ربع لتر ماء ومقدار عشرة جرامات ملح ، ٥٠ جرام دهن بقري او خلافة ويوضع على النار وتضيف عليه ٢٥٠ جرام دقيق وبعد الغليان تمزجاً جيداً بالدقيق بمعلقة خشب على جانب الوابور وبعد تجفيفها جيداً على الفرن توضعها على رخامة نظيفة وتعجنها بمقدار ٢٥٠ جرام فيكيل اي دقيق بطاطس وبعد عجنها جيداً تفرد بالمردانة وتطبق مقدار ست او سبعة مرات ثم تتركها لتستريح قليلاً وبعد ذلك تقطع منها قطعاً وتفرد بالمردانة بسمك نصف سنتيمتراً وتقطع بقطاعه مخصوصة حسب ما تريد وترص في صينية وتوضع في جهة جافة وبعد تجفيف العجين يلصق بدائر الصحن بعجين خفيف ممزوج بزلال بيض ويمكن تلوين العجينة بأى لون اخر

Bordures en Pâte à nouille

بور دورة من عجينة المكرونة

هو ان تحضر مقداراً من عجينة المكرونة يابسة وتفرد بالمردانة وتقطع مثل المتقدم ذكرها وترصها في صينية وتجفف وتلصق بدائر الصحن بعجينة خفيفة معجونة بزلال بيض

Croutons

كروتون

الكروتون يؤخذ من قلب العيش الافرنكي وهو ان تحضر مقدار رغيف عيش افرنكي (بايت) ويقطع قطعاً مستديرة بالتخانة المطلوبة وتقطع بقطاعه خفيفة معجونة ويحمر بالزبدة المسكرة عند الطلب

Duxelles Sèche

دوكسيل ناشف أي دوكسيل سيش

هو ان تحضر كساروله بها مقدار ٣٠ جرام زبدة ومقداراً من الزيت وتلف بها على النار وملعقة بصل مفروم وتلف معه مقدار ٢٥٠ جرام شامبنيون مفروم فرماناً عماً جداً ومعصور جيداً بالفوطة ويلف الجميع ببعض حتى يجف الماء ويضاف لها ملح وفلفل واخيراً تضيف ملعقة مقدونس مفروم ويوضع الجميع في سلطانية ويغطي بورقة مدهونة زبدة وتحفظ لوقت العمل والدوكسيل الناشف المطلوب لاشياء كثيرة ستوضح فيما بعد

Duxelles pour légumes Farcis

دوكسيل لاجل الخضارات الفارسي

للطماطم الفارسي وشامبنيون فارسي وخلافه : هو ان تحضر مقدار ١٠٠ جرام دوكسيل ناشف أو اربع ملاعق وتضيف له مقدار فنجان قهوة من النبيذ الابيض ويغلي على النار في كساروله حتى يصل الى النصف (يرسي) ثم تضيف عليها مقدار ثلاثة ملاعق صلصة ديميجلاس بالطماطم وفصين ثوم مبطوطه ومقدار ٢٥ جرام قلب عيش مصفى بالمنخل ويوضع على نار هادئة حتى يصل الى النصف (يرسي) وتضبط ملحها جيداً وتخدم منه بعد أن يضاف له ملعقة مقدونس مفروم

Duxelles pour Garnitures diverses

دوكسيل لاجل جراتير مختلفة

يملاً بها تارتليت بخيار فارسي وبصل مسوي بلانشيه . وهو ان تحضر ١٠٠ جرام دوكسيل ناشف ، ٦٠ جرام من فارسة موسلين أو فارسه الاباناد أو فارسة جراتان الموضحة في انواع الفرس ويمزج حسب الطلب مع مقدار ١٠٠ جرام دوكسيل وتستخدم للشئ المطلوب

Duxelle à la Bonne Femme

دوكسيل الابو

وهي تستخدم لعدة طلباب في المطبخ : تحضر مقدار من الدوكسيل الناشف وتمزجه بقدره فارسه مجهزة نيه مثل فارسة الباتية

Essence de Tomate

خلاصة الطماطم

هو أن تحضر مقداراً من الطماطم الناضجة جيداً وتصفى بالمنخل وتوضع في الكساروله وتغلي على نار هادئة جداً حتى تنقص وتصير مثل الشراب وتصفى بالشاشة ببطء بدون دك أو عصر وتحفظ في سلطانية لوقت العمل وهذه الخلاصة يستخدم منها للصلص الحمراء في آخر وقت وخلافها

Fondue de Tomate à la Portugaise

فوندي دي طوماط وطماطم بورتوجيز

هو أن تحضر كساروله صغيرة وتحمر بداخلها بصلة مفرومة وملعقة من الزبدة وملعقة من الزيت وتضيف عليها مقدار ٥٠٠ جرام طماطم مقشرة وخالية من البذور ومفرومة فرماً خفيفاً وفصين ثوم مبطوطه وملح وفلفل وقليل من السكر وتغلي وتسوي على نار هادئة في الفرن حتى يرسى وتحفظ لوقت العمل

كاش دى سومول لاجل كولوبياك Kache de Semou le pour le Coulbiac

هو أن تحضر مقدار ٢٠٠ جرام صمولينة خشنة وتمزجها ببيضه مخفوقة بالشوكة وتفردها في صينية وتتركها في جهة دافئة حتى تجف ثم تحضر سطوار أو كسارولة على النار بها مقدار أمن المرقعة وبعد أن تغلي يضاف لها ماء وتدخل الصمولينة في مصفاة ذات ثقب واسع داخل الشوربة وتتركها تسوى على نار هادئة مدة ٢٠ دقيقة ثم تصفى بهدوء وتستخدم منها حسب الطلب

ماتينو

هو أن تحضر مقدار ١٢٥ جرام جزر أحمر وخالي من القلب الأصفر ومنها بصل ٥٠ جرام كرفس ومنها جامبون نيء وورقه لاورو وعودتان والخضروات مقطعة (ايمسية) رس رفيعة ويسوي الجميع مكمورا بالزبد وتجلسه أخيرا بالمادير وهذه التجهيزات تطلب في المطبخ بهذا الاسم وتحفظ لوقت العمل

ميرابوا الالبوردوايز Mirepoix à la Bordelaise

هو أن تحضر مقدار ١٢٥ جرام جزر أحمر ومقدار من البصل ومقدار ٣٠ جرام جذور مقدونس ومقدار من التان ويفرم البصل والجزر والمقدونس فرما ناعما جدا مثل السمسم ويغلى في كسارولة مع ٥٠ جرام زبدة ويسوى مكمورا على نار هادئة حتى يتم نضجها ثم تضعها في سلطانية وتغطيها بورقه اجلاسية وهذا النوع بطلب بهذا الاسم وهو يخدم اللانجوست والكريشيس الذى يجب أن يكون مسوى من قبل وتحفظ لوقت الطلب

عجينة بتاشو دوفيس Pâte à Chou d' office

هو أن تحضر كسارولة وتضع بداخلها لتر ماء ومقدار ٢٠٠ جرام زبدة ومقدار عشرة جرامات ملح وتضعها تغلى على النار وبعد أن تغلي ترفع بعيداً عن النار وتضيف لها مقدار ٦٢٥ جراما دقيق منخول مع الحفق بدخشب خشب أى (اسباتول) وتلفها جيدا على النار بسرعة ثم ترفعها بعيدا عن النار وتضع العجين في كسارولة اخرى نظيفة وتضيف لها مقدار ١٤ أو ١٦ بيضة حسب حجم البيض وتضيف له البيضة بعد الاخرى مع الحفق بالدخشب وهذه العجينة تلزم كثيرا في المطبخ لاجل البطاطس بوم دوفين ولجل الانيوكي وخلافه ويجب أن يكون العجينه يابسة عن عجينة البتاشو العادية

عجينة البتافرى Pâte à frire

وهي لاجل المنخ المسوى بانية وكبد السمك والليتانس والاشياء المساواه فريتو وخلافها : هو أن تحضر ١٢٥ جراما دقيقا منخول وتوضعها في ماجور فخار أو سلطانية وتضيف له مقدار أمن الملح والفلفل وجوز الطيب وبعقتين زيت أو زبدة سائله وتمزجها بمقدار نصف كوبه من الماء مزجا خفيفا يملقة خشب والماء يكون دافئا خفيفا حتى تصير العجينة متوسطة ويشترط أن يكون للعجينة عرق وهذا هو السبب بمزجها مزجا خفيفا وتغلى وتبل الميعاد تضيف لها مقدار زلال ثلاث بيضات (بياض) مخفوقة مارنخ ويستخدم منها حسب الطلب

Pâte à frire pour Légumes

عجينة بتافرى لاجل الخضار

هو أن تحضر في سلطانية ١٢٥ جرام دقيقا وملحاً وفلفلًا خفيفاً وجوز الطيب وملعقتين زبدة سائلة وبيضه صحيحة ومقداراً من الماء البارد ويمزج الجميع حتى تصير العجينة متوسطة وتغطي وتحفظ لوقت الطلب. وتوضع هذه العجينة قبل الميعاد بساعه على الأقل ويستخدم منها لاجل الساسني والكرفس وخلافة

Riz pour Frires Volailles

ارز لاجل فارسي الفرخ وخلافة

هو ان تحضر كساروله بها ٥٠ جرام زبد و توضع على النار وتضيف لها ملعقة بصل مفروم فرما ناعما وتلفه قليلا مع اضافة ٢٥٠ جرام أرز ويلف على نار متوسطة حتى يجف الارز وتضيف له مقدار الثلثين مرقه فراخ او لحم ويغطي ويسوي على النار الهادئة مدة ١٠ دقيقة ويضاف لها ١٢٠ جرام زبدة واربع ملاعق كريمة وملعقتين او ثلاثه صلصة سوبريم او صوص سوبريم وهذه التجهيزات لاجل فارسي الفراخ وتمام تسويتها معه

Salpicons divers

ساليكون دي فيرس أي خلطة مختلفة

الساليكون هو يطلق في المطبخ على عدة أنواع بهذا الاسم وهو ينقسم الى قسمين (١) بسيط (٢) مركب البسيط يطلق على صنف واحد مثل ساليكون دي فولان (اي ساليكون من الفراخ) أي ساليكون دي چيليه أي (من طيور الصيد) أو ديشاندمن اللحم أو ري دي فيو (أي الحلويات البتلو) والمركب هو يجمع بين صنفين او ثلاثة مثلاً ساليكون من الفراخ والشامبنيون والتروف أو ساليكون بالجبيري والتروف والشامبنيون أو ساليكون بالفواجرا واللسان والتروف وهكذا وكيفية استعمالها هو ان تحضر الانواع التي تتركب منها اللسان وتقطع قطعا صغيرة متساوية وتمزج بالصلصة حسب الطلب
أولا - اسماء خصوصية ساليكون اوريال . ساليكون الافنانسيير . ساليكون البارزين . ساليكون الامونث جلا . ساليكون الاشاسير

الفصل السادس

في انواع الموس والموسيلين والسوفليه البارد

Composition de l'Appareil pour Mousses

تجهيزات لاجل الموس

هو ان تحضر أولا مقدار لتر بوريه من النوع الذي تريد أن تضع منه الموس مثل الفراخ او الطيور الصيد أو فواجرا أو سمك أو جبيري أو أي نوع من هذه الانواع ومقدار ربع لتر چيليه مكرر ومقدار ثلث لتر من صوص فوليتيه

ومقدار نصف لتر كريمه مخفوقه خفيفا . العمل توضع البوربه فى اناء وتمزجه بصلصة الثوابية والجليه وتضبط الملح جيدا ويلف ويوضع فوق الثلج حتى يبرد جيدا ثم يمزج بالكريمة مخفوقه خفيفا ملحوظة : دائما تكون الكريمة مخفوقة خفيفا لاجل ان الحلق الشديد ينحشّن الموس ويضيع نعيمته

Moulage des Mousses Froides

كيفية تعبئته فى القوالب

المعتاد دائما يعبأ الموس فى قوالب يضاوى أو قوالب ذات متخنة ومنقوشة أو ساديه بعد ان تبطن بالجليه المكرر ويرسم من الداخل بالتروف واللسان أو أي نوع آخر حسب الذوق وبعد ملاء القوالب توضع فوق الثاج لوقت الطلب وعند الطلب يغمس القالب فى ماء دافىء قليلا ويقلب على فوطه مطبقة داخل الصحن ويضاف لها كروتون جيليه من الدائر ويمكن أيضا ان تفرمه فوق قاعدة حسب ما تريد وهذه هى الطريقة المعتادة والآن يعبأ فى صحنون غويطة من الفضة مستديرة وهو أن نحضر الصحن الفضية ويبطن بطبقة من الجيليه من الداخل ويعمل له صور ورق يعلو عن الصور بمقدار ٢ سنتيمتراً من ورق الاجلاسيه مدهون زبدة ويملا الموس الى آخر علو الورقة ويصلح بالسكين من اعلاه ويرسم عليه من اعلا فرع شجرة من التروف او خلافه حسب ما تريد ثم يلمع بالجليه ويوضع فى ثلاجة لوقت الطلب وعند الطلب تخلع ورقة من الدائر بالسكين بعد أن تغمس فى الماء الدافىء وتلف من داخل الورقة ثم تخلع الورقة باحتراس وتخدم مثل ماهي عليه على صحن داخله فوطه مطبقة أو فى صحن آخر بللور به ثلج مكسر رفيع ويستخدم أيضاً بهذه الطريقة فى كوكى صغير من الفضة أو الفخار الابيض ولكنه يسمى بأسم آخر وهو سوفليه اجلاسيه

Mousselines

الموسلين

وهو على طريقتين : اولاً تحضر قوالب صغيرة يضاويا مثل نصف البيضة ويبطن بالجليه ويوضع فى أرضيته مقدار ملعقة صغيرة من النوع الذي خدم منه الموسلين فراخ او سمك او جبيري او خلافه مقطعة قطعاً صغيرة وممزوجة بقليل من التروف ثم يكمل القالب بالموس ويوضع فى ثلاجة لوقت الطلب

والطريقة الاخرى : هو ان تحضر قوالب المتقدم ذكرها وتبطنها بالجليه وتقرّد داخلها قطعاً من النوع الذي خدم منه الموسلين ممزوج بالتروف ويكمل بالموس وبعد ان يبرد يغمس فى ماء دافىء ويقلب فى صينية ويكسى بصوص شوفروا ويرسم بقطع من التروف ويلمع بالجليه ويرص فى صحن بللور بأرضيته طبقة من الجليه ويلمع بالجليه مرة ثانية ويوضع فى ثلاجة لوقت الطلب

Soufflés Froids

السفليه البارد

السفليه الباردة هو ذات نفس الموس بل يعبأ فى كوكى صغير لاجل شخص واحد (العمل) هو أن تحضر حيلة كوكى صغيره وترصها فى الثلج وتوضع فى كل منها ملعقة من الجلية المكرر ويلف حول صور الكوكى من أعلاه من الداخل صور من الورق الاجلاسيه مدهون زبدة تعلو مقدار سنتيمتراً عن الصور الكوكى ويملا بالتجهيزات الموس الى آخره على الورقة وتوضع فى ثلاجة لوقت الطلب وترفع الورقة التى وضعت فى الكوكى من اعلا ثم يخدم على فوطه داخل الصحن

ملحوظة : الموس يصنع من السفليه والموسلين ويصنع الموسلين ايضاً مثل الكانل بملعقة كبيرة ممزوجة بالتروف
ويصنع ايضاً كالسابق ذكرها والنوعان استخدامهما واحد

Pains froids

بان فروا

البان فروا هو يصنع عادة من الفارسة من أي نوع من أنواع الطيور العادية أو طيور الصيد أو اللحم البتلو أو السمك كالموضح في أنواع الفرس ويسوى بوشيه في قالب شارلوت وبعد أن يبرد يرسم بالتروف ويامع بالجليه
ولسكن الآن يصنع بطريقة أخرى أخف من الأولى . هو أن تحضر كسارولة وتوضع بداخلها مقداراً من خلاصة
الفراخ وتغلي تلي نار حامية حتى تجلس ويضاف لها مقدار مح أربع بيضات (صفار) وتسوى جيداً على جانب
الوابور مثل صوص هولاندير مع الحقق بالسلك وتخفقها بعيداً عن النار بمقدار من زبدة دافئة ويضاف لها مقدار
ثلاثة ورقات تتقال أي ورقة چلاتينه مفكوكات في قليل من خلاصة الفراخ ثم تصفي من الشنوار ويزج مع البيض
(صفار) المزوج بالزبدة وهو دافئ قليلاً ويصفي الجميع بالشاشة ويضاف له أربع ملاعق بورية من الفراخ وبعد
أن يبرد نضيف له مقدار ربع لتر كريمة مضروبه ويزج مع هذه التجهيزات مثداراً من صدور الفراخ مقطعة قطعاً
رفيعه متساوية وقطع تروف ويزج الجميع ببعض ويعبأ في قالب شارلون مبطن بالجليه ومرسوم بالتروف ويوضع
في الثلج لوقت الطلب وعند الطلب بغمس القالب في ماء دافئ خفيف ويقلب في صحن مستديرة فوق قاعدة من
الارز أو الصمولينة مكسية بطبقة من الجليه ويضاف له كروتون جليه من الدائرة ويخدم وهذا من الفراخ يصنع
على هذه الكيفية من طيور الصيد السمك والجبرى والالانجوست وخلافه

الفصل السابع

في اساس الصلص

Fonds Brun au Etaufrage

فون برين استفاتو . او أس استفاتو غامق

تجهيزات لاجل ١٠ كيلو : هو ان تحضر مقدار ٥ كيلو موز بتلو ، ٥ كيلو موز بقري ومقدار ٥ أو ٦ كيلو
من العظم البتلو أو البقري ومقدار ٥٠٠ جرام جزر ، ٥٠٠ جرام الافرنكي بصل وحزمة خضار مكونة من جذور المقدونس ،
٥ جرام ثان و ٣ جرام الارور ورأس ثوم ، ٢ كيلو من الطماطم مقطعة اثنتين وخالية من البذر

العمل : أولاً : يخلي اللحم من العظام ثم يكسر العظم ويوضع في صينية مع مقدار من المسلي ويحمر في الفرن
ثم تكسر الخضار والبصل والجزر والثوم وبعد تحمير العظم يوضع فوق الخضار كساروله أخرى ويوضع في الفرن
مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة ثم يصفى المسلي من الصينية التي تحمر بها العظم ثم تحورها بنصف زجاجة نبيذ أبيض
أو مابير ثم تضعها في الكساروله التي بها العظم والخضار ثم يوضع مقدار ١٥ كيلو من الماء فوق العظم وتضعها
على نار حامية حتى ينظف من الرغوة التي يظهر على وجه الكساروله ثم يوضع عليها الطماطم وحزمة الخضار ويوضع

على نار هادئة وتغلي على النار مدة ٨ ساعات ثم تصفى بشاشة وبعد ذلك تحضر اللحم وتقطعه قطعاً صغيرة وتحمره وتضع عليه الاساس وتضعه على النار وبعد ان يغلي ينظف من الرغوة ويوضع على نار هادئة مدة ٤ أو ٥ ساعات ويصفي بالشاشة ويحفظ لوقت الطلب

افون بلان عادي أساس ابيض عادي Fonds blanc ordinaire

تحضيرات لاجل ١٠ كيلو : تحضر مقدار ١٠ كيلو موز وقطع بتلو من اللحم ومقدار ٤ كيلو من قواطع الفراخ مثل اجنحة ورقاب وعظم ومقدار ٥٠٠ جرام جزر ، ٣٠٠ جرام بصل ومثلها كراث ، ١٠٠ جرام كرفس وحزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وتان وقرنفل
العمل يغلي اللحم والعظم والقواطع غلوة واحدة ثم يغسل بماء بارد ويوضع عليه ١٢ كيلو ماء ويغلي على نار حامية وينظف من الرغوة ويوضع له الخضار ويترك بعدها على نار هادئة مدة ٤ ساعات ويضاف له مقدار ٩٦ جرام ملح ويصفي بالشاشة ويحفظ لوقت العمل . ويكون الحشو مكرر بقدر الامكان

افون ديقو اوچي ديشوا أساس بتلو Fonds de veau au jus de veau brun

تحضيرات لاجل ١٠ كيلو : تحضر مقدار ٥ كيلو عظم بتلو ، ٥ أو ٦ كيلو موز بتلو ، ٣٠٠ جرام بصل ، ٥٠٠ جرام جزر ، ١٠٠ جرام جذور مقدونس وورقتين لاورو وعودتان العمل : يوضع الخضار والبصل مقطع على علي اربعة والجزر في كساروله مع باقى الخضار والاورو والتان وجذور المقدونس ثم تحمر اللحم والعظم ويوضعان على الخضار ويغلي مدة ربع ساعة في الفرن ويضاف عليها مقدار كوبه ماديرو ويوضع عليها مقدار ١٢ كيلو ماء ومقدار كيلو ونصف طماطم مقطعة اثنتين خالية من البذور ويغلي على نار حامية وينظف من الظفر وبعدها يغلي على نار هادئة مدة ٤ ساعات ويصفي بالشاشة ويحفظ لوقت العمل

فوندي جيبويه أساس طيور الصيد Fond de gibier

تجهيزات لاجل ٥ كيلو : تحضر مقدار ٣ كيلو من لحم الرقبه والدوش وقطع لحم وعظم الغزال المسن ويكون طازج ومقدار كيلو جرام لحم ارانب الصيد ومقدار كيلو عظم بيردرو ، ٢٠٠ جرام جزر ، ٢٠٠ جرام بصل وعود شاي جبلي وحزمة خضار مكونة من مقدونس ولاورو وتان (العمل : يحمر اللحم والعظم في القورن أولا ثم يوضعان في كساروله مع الخضار ومعه الشاي ثم يغلي في الفرن مدة ١٠ دقائق مع الخضار ويطلقى عليها مقدار ٧ كيلو ماء ويوضع على نار حامية وينظف من الرغوة جيداً وبعدها يوضع على نار هادئة جداً حتى يسوى ويصفي ويحفظ لوقت العمل

فون دى بواصون او قيمه - أساس السمك

تجهيزات لاجل ١٠ كيلو : تحضر مقدار ١٠ كيلو من عظم السمك مثل الضول والاروس أو أي نوع من أنواع السمك ، ٥٠٠ جرام من قشر الشامبنيون وعصير ليمونة أو اثنتين و ١٥ جرام فلفل ضحیح وزجاجة نيند أبيض

العمل) يوضع جميع الخضروات مع عظم السمك وعليه مقدار ١٠ كيلو ماء والبيذ الابيض ومقدار ٥ أو ٦ جرام ملح ويوضع على نار حامية حتى يغلي بسرعة وينظف جيداً من الرغوة وبعدها يوضع على نار هادئة مدة ٣٠ دقيقة ويصفي بمنخل سلك أو شنوار رفيع وهذا الاساس يستعمل للصلصة وتسوية السمك

فون دي بواصون بالبيذ الاحمر اساس السمك بالبيذ الاحمر Fond de poisson au vin rouge
هو مثل الاساس المتقدم ذكره الا أن البيذ يكون احمر بدلا من البيذ الابيض

ايصانص دي بواصون خلاصة السمك Essence de poisson

تجهيزات لاجل ٢ كيلو : نحضر مقدار ٢ كيلو من رؤوس السمك وعظم السمك من صول أو خلافة و ١٠٠ جرام بصل ، ٥٠ جرام من جذور المقدونس و ٢٠٠ جرام من باقي تنظيف الشامبنيون وعصير ليمونة
العمل . يلف البصل والمقدونس والشامبنيون بمقدار ١٠٠ جرام زبدة ثم يضاف عليها عظم السمك ويغطي ويدخل الفرن ويحرك عدة مرات في الفرن مدة ربع ساعة ويغطي عليها بالبيذ الابيض ويضاف عليها ٣ كيلو من أساس السمك الابيض ويكون رائق جداً وعصير ليمونة ، ٢ جرام ملح ويوضع على نار هادئة مدة ربع ساعة يصفي بالشاشه ويحفظ لوقت العمل وهذه الخلاصة التي تستعمل لتسوية الفلتو صول أو أي فلتو من أنواع السمك ومد تسوية السمك ترص على النار لاجل ان تستعمل منها صلصة السمك

جلاس ديشياند Glace de Viande

يستخرج من أساس استفاتو وذلك بعد تصفيته بالشاشه ويغلي على النار وينظف دائماً كلما ظهرت على وجهه طبقة من العكار وتنظف أيضاً جوانب الكسارولة باستمرار حتى يرسى وتصير مثل الغراء ويكون لون أحمر لامعاً وبعد ذلك يحفظ لوقت العمل وهكذا جلاس الفراخ وجلاس السمك وجلاس طيور الصيد من أساس الطيور

روبرين - بسة حمراء Roux Brun

تجهيزات لاجل ١٠ كيلو . نحضر مقدار ٥٠٠ جرام دقيق منخول و ٤٠٠ جرام زبدة سائلة أو مسلي بلدي تقي (العمل) توضع الزبدة في كسارولة ثم يضع عليها الدقيق وتلف على نار هادئة جداً إذا كانت على ظهر الوابور ثم تمكث مدة ساعة على الأقل مع استمرار التقليب حتى يحمر ويصير على لونه أحمر ابندفياً أما إذا كانت في الفرن فتكون في الفرن الاسفل أو في الاستوفا . وتغطي الكسارولة وتمكث مدة ساعتين أو ثلاثة على حسب حرارة الفرن مع استمرار التقليب وبعد ذلك تحفظ لوقت العمل

بسة بيضاء - روبلان Roux Blanc

تجهيزات لاجل كيلو : نحضر مقدار ٥٠٠ جرام دقيق منخول ٤٠٠ جرام زبدة سائلة مكرره أو مسلي بلدي قى (العمل) توضع الزبدة أو المسلي في كسارولة ويوضع عليها الدقيق وتلف على نار هادئة جداً على ظهر الوابور مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة بدون ان يحمر الدقيق وبعد ذلك تحفظ لوقت العمل

صوص اسبانيول - صلصة اسبانيولي

Sauce Espagnole

تجهيزات لاجل ٤ كيلو تحضر مقدار ٥٠٠ جرام بسطة حمراء ومقدار ١٠ لتر أساس استفتانو (العمل) تمزج البسة الحمراء مع ٢ لتر من الاستفتانو ثم تغلي الثمانية لترات البافية وتقرصها على البسة الحمراء الممزوجة ثم توضع على نار حامية مع استمرار التقليب ثم تنظف من الرغوة ويوضع على نار هادئة وتحضر كيلو من الخضارات الاتية : جزر وبصل وكرفس وورق لاورو وتحمرها نصف تحمير بمقدار ٢٠٠ جرام زبد وبعد التحمير تصفى الزبدة وتطفي الخضارات بنصف زجاجة نبيذ أبيض وتوضعها على الصلصة ويوضع مدة ساءه ونصف على نار هادئة ويؤخذ دائماً المسلي الذي يظهر على وجه الصلصة وبعدها تصفى بمنخل سلك ناعم أو شنوار في ماجور فخار ويقلب حتى يبرد ثم يعاد ثانياً في كساروله على النار وتضيف عليها ٢ كيلو طماطم مقطعة على اثنتين وخالية من البذور و كيلو طماطم مصفى بورية ، ٢ كيلو أساس استفتانو وبعد أن تنلى على نار هادئة مدة ساعتين تصفى في ماجور فخار وتقلب حتى تبرد وتحفظ لوقت الطلب

صوص اسبانيولا مجر

Sauce Espagnola Maigre

تجهيزات لاجل ٢ كيلو : تحضر مقدار البسة الحمراء ومقدار أربعة لترات من أساس السمك العمل : تغلي الأساس ويضاف على البسة ويوضع عليها ٢٠٠ جرام من خضروات مسواة بالزبدة ويطفي عليها بالنبيذ الأبيض ، ١٠٠ جرام من قشر الشامبنيون وتسويها مثل الاسبانيول السابق ذكرها

صوص ديمي جلاس صلصة ديمي جلاس

Sauce Demi Gloce

يتركب من النصف اسبانيولي والنصف جلاس ديشاند وبعد تسويتها يضاف عليهم مقداراً من النبيذ الأبيض او مادير وذلك لتغير طعم الاسبانيولا ولا تغلي الصلصة بعد وضع النبيذ او المادير

چود يفوليه (چى بتلو مربوط)

Jus de Veaulie

تجهيزات لاجل كيلو : تحضر ٤ لتر من أساس البتلو ويغلي على نار هادئة حتي ينقص الى الربع (يرسى) وينظف دائماً من العكار الذي يظهر على وجه الصلصة ثم تذيب مقدار ٣٠ جرام (فيكيل) دقيق بطاطس أو أراوت في كوبة نبيذ أبيض او مادير ويربط بها الجوت ثم يغلي قليلاً ويصفي ويخدم عند الطلب ويشترط ان يكون لونه احمر لامعاً مكرراً

صوص فوليتيه صلصة بيضاء عادية

Sauce Velaué

تجهيزات لاجل ٥ كيلو : تحضر مقدار ٧٢٥ جرام بسة بيضاء ومقدار ٦ كيلو أساس ابيض (العمل) تلف البسة على النار وتلقى عليها بالأساس الأبيض وتغلي على النار مع استمرار التقليب ثم تنظف من الرغوة وتغلي على نار هادئة وتضيف لها حزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وكرات وقطع من رأس الكرفس الأبيض وجزر وبصلة مغروس فيها مقدار ٤ عيدان قرنفل ويوضع على نار هادئة جداً مدة ٣ ساعات وتؤخذ

لزبدته التي تظهر على وجه الصلصة أثناء الغليان وبعدها تصفي بشنوار أو منخل سلك ناعم وتوضع في ماجور فخار وتقلب حتى تبرد وتحفظ لوقت العمل

Veloute de volaille

فوليتيه ديڤولاى - صلصة بيضاء من الفراخ

وهو مثل صلصة فوليتيه الا انه تستبدل الاساس الابيض باساس من الفراخ

Veloute de poisson

فوليتيه دى بواصون - صلصة بيضاء من السمك

هى مثل صوص فوليتيه ديڤولاى الا انها تمنع من اساس السمك ولا تمكث على النار اكثر من ٣٠ دقيقة

Sauce Parisienne

أوصلصة الماند

(صوص باريزين)

تجهيزات لاجل لتر . تحضر مقدار لتر صوص فوليتيه عادى وخمس بيضات (صفار) ونصف لتر أساس ابيض بارد وقليل من الفلفل الابيض وجوز الطيب ونصف كوب ماء شامبنيون وعصير ليمونة العمل : توضع الاساس في سطوار بارضية سمكية ويضاف عليه جوز الطيب والفلفل الابيض وماء الشامبنيون وعصير ليمونة والفوليتيه وتحقق الجميع بسلك ثم توضع على نار حامية مع استمرار التقليب بسرعة باسباتول حديد أو خشب حتى ينقص الى الثلث ويصير يابس مثل المهلبية وتكسر على الاسباتول ثم تصفي بفوطه مخصوصة لاجل الصلصة ثم توضع في كساروله وترش عليه زبدة خفيفة لكي تمنع الاشف من وجهها وتوضع الكساروله في أناء به ماء دافىء لوقت العمل وقبل الطلب بمدة ٥ دقائق تخفقا بالسلك وتضيف عليها ١٠٠ جرام زبدة مقطعة قطعاً صغيرة القطعة بعد الاخرى مع استمرار الحقق بالسلك ويخدم عند الطلب

Sauce Suprême

صوص سو بريم

تحضيرات لاجل لتر : تحضر مقدار لتر فوليتيه من الفراخ ولتر من اساس الفراخ ومقدار ١/٢ لتر من ماء الشامبنيون ، ١/٢ لتر كريمة طازجة خالية من الالبان (العمل) تحضر كساروله وتضع بداخلها الفوليتيه واساس الفراخ وماء الشامبنيون والكريمة وتضعها على نار حامية فوق عين الوابور مع استمرار التقليب بسرعة بالاسباتول الخشب أو الحديد حتى تبقى على الثلث وتكسر على الاسباتول وتصفى بالفوطه ثم يضاف لها بعيداً عن النار الحقق بالسلك بمقدار ١/٢ لتر كريمة نقيه جيداً ، ١٠٠ جرام زبدة طازجة القطعة بعد الاخرى مع استمرار الحقق بالسلك ايضا ولا تغلى الصلصة بعد وضع الزبدة والكريمة ويوضع تحتها ماء دافىء وتحفظ لوقت العمل

Sauce Béchamel

صوص بشامل

تحضيرات لاجل ٥ كيلو : تحضر بسة بيضاء ومقدار ٥ كيلو لبن حليب مغلى وبصلة مغروسة فيها اربع عيدان قرنفل ومقدار من الفلفل الصحيح الابيض وقليل من جوز الطيب ومقدار من الملح (العمل) تمزج البسه مع اللبن الحليب وتقلب على النار حتى تغلي ثم توضع على نار هادئة وتوضع لها البصلة

بالقرنفل وجوز الطيب والفلفل وورقة اللاورو وتغلى مدة ساعة وتصفىها بفوطة وترش على وجهها زبدة خفيفة وتحفظ لوقت العمل

Sauce Tomate

صلصة طماطم

صوص طوماط

تحضيرات لاجل ٥ كيلو : نحضر مقدار ٤ لتر طماطم بوزيه من العلب او ٦ كيلو من طماطم مقطعة على اثنين خالية من البذور ، ٢٠ جرام جزر ، ١٥٠ جرام بصل وورقة لاورو وعودتان ومقدار ١٠٠ جرام زبدة و ١٥٠ جرام دقيق ، ٢ لتر اساس ابيض ورأسين ثوم ، ٢٠ جرام ملح ومقدار ٣٠ جرام سكر ومقدار من الفلفل (العمل) توضع في كسارولة ذات قاعدة فينة الزبدة وتلف بها البصل والجزر وبعد أن يبرد قليلا تضيف عليه الدقيق ويلف حتي يحمر قليلا ثم تضيف عليه الطماطم أو البوريه وتضيف لها ٢ لتر اساس وملح وفلفل وقليل من السكر ورأس ثوم مكسره وبعد ان تغلى تغطى وتسوى في الفرن مدة ساعتين ثم تصفى وتغلى ثانياً وتوضع في كسارولة ويرش على وجهها زبدة وتحفظ لوقت العمل ويمكن تسوية قطعة لحم بقري محمرة في الصلصة

Sauce Albufere

صوص البيقرا

وهي صوص سوبريم وتضيف عليها مقدار ثلاث ملاعق جلاس ديشياندا علي لتر من الصلصة ، ٥٠ جرام زبدة فلفل الموضحة في انواع الزبدة المركبه وهي تخدم مع الفراخ المسلوقة والبريزيه

Sauce Americaine

صوص امرىكان

وهو ان نحضر كيلو لالنجوست ، ٢٥٠ جرام بصل وكراث وجزر مفرومه فرما ناعماً جداً وحزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وعودتان ومقدار نصف كيلو من طماطم مقشرة وخالية من البذور ومفروما فرما ناعماً ومقدار ربع كيلو طماطم بوريه ومقدار فنجانين قهوة مابير وفنجان كونيالك و ٢٠٠ جرام زبدة ومثلها زيت و ٢٠٠ جرام جلاس ديشياندا (العمل تقطع الالانجوست قطعاً مستديرة من جهة الذيل والتخانة مثل الاصابع ثم تشق باقى الالانجوست من جهة الرأس بالطول ثم تخرج منه المنخ الاسود والاصفر الذي بداخل الرأس في صحن ثم تغسل عظم الالانجوست السابق ذكره جيداً من الرمل وتضعه في مصفاة لاجل أن يصفى منه الماء ثم تحمر الخضروات المفرومة بمقدار ٢٠٠ جرام زبدة مع زيت في كسارولة على نار هادئة نصف تسوية ثم تضعها على جانب الوابور ثم نحضر كسارولة وتضع بداخلها الالانجوست وعليه ٢٠٠ جرام زبدة وزيت وتضعها على النار وتغطى الكسارولة وتمكث على نار حامية حتى يجف الماء ويلف بالزبدة وبعد ذلك تضيف له الخضارات المسواة والكونيالك والمابير وتولع الكونيالك وبعد أن يطفى يضاف له الطماطم المفرومة والطماطم البوريه وحزمة الخضار والجلاس ديشياندا ومقدار كبشتين من اساس استفاتو وقليل من الملح والفلفل ثم تغطى الكسارولة وتضعها في الفرن حتى تغلى مدة ٢٠ أو ٢٥ دقيقة وبعد ذلك تخرج الكسارولة من الفرن وترفع منها قطع الالانجوست وتصفى الصلصة بمصفاة رفيعة ثم تضعها على النار وتربطها بمقدار ٢٠ جرام دقيق ممزوج بالمنخ و ٥٠ جرام زبدة وتضعها على نار حامية مع استمرار التقليب بسرعة بالاسباتو والخشب الحديد حتى ينقص الى النصف (يرسى) وتصير مغرية ورأسية وبعد ذلك تضعها

على جانب الوابور وتخفقها بالسلك بمقدار ٢٠٠ جرام زبدة طازجة وتضع قطعة بعد الاخرى مع الخفق بالسلك ثم تتركها على جانب الوابور وتحتها ماء ساخن ولا تغلي الصلصة بعد وضع الزبدة ثم تحفظ لوقت الطلب

Sauce Anchois

صوص انشوا صلصة الانشوجة

وهو ان تحضر مقدار ربع لتر من صوص سوبريم وتخفقها بالسلك بمقدار ١٠٠ جرام زبدة انشوجه الموضحة في انواع الزبدة المركبة ، ٥٠ جرام فلتو انشوجه مغسول ومجفف ومقطع قطعاً صغيرة داخل الصلصة وهي مخصوصة لاجل السمك

Sauce Aurore

صوص أورور

وهو ان تحضر نصف لتر صوص سوبريم وتضيف عليها مقدار ثمن لتر طماطم بورية وتخفقها بمقدار ٥٠ جرام من الزبدة بعيداً عن النار وهي مخصوصة لاجل البيض ولحم والفراخ

Sauce Aurore Maigre

صوص أورور مجر

وهو أن تحضر نصف لتر فوليتيه من السمك وتمزجه بثلث لتر طماطم بورية ، ٢٠٠ جرام زبدة وتخفقها بعيداً عن النار وهي مخصوصة لاجل السمك

Sauce Bavaroise

صوص بافاروز

وهو ان تغلي على النار مقدار نصف لتر من الخل مع عودتان وورقة لاورو وجذور مقدونس ومقدار ١٠ او ١٢ حبه من الفلفل الصحيح ومعلقة ريفور مبشور حتى ينقص الى الثلث وتضيف عليها مقدار ست بيضات صفار وتخفقها على جانب الوابور بالسلك حتى يسوى الصفار ويلف على السلك وترفعها بعيداً عن النار وتلقي عليها مع استمرار الخفق بالسلك بمقدار ٤٠٠ جرام زبدة سائلة قليلاً مثل البياريز وتضيف لها ملعقة ماء أثناء الخفق ثم تصفى بفتوة وتضيف ١٠٠ جرام زبدة جنبرى الموضحة بالزبدة المركبة وملعقتين كريمه مخفوقه وقليل من الجنبري مقطع قطعاً صغيرة داخل الصلصة وهي مخصوصة لاجل السمك

Sauce Béarnaise

صوص بيارنيز

هو أن تغلي في كساروله مقدار ربع لتر نبيذ ابيض مع ربع لتر خل وملعقتين بصل شارلوت مفروم أو بصل عادى وعود استراجون وخمسة جرام فلفل صحيح وهو الفلفل (المنيونيت) ابيض صحيح وقليل من الملح حتى ينقص الى الربع ثم تضعه بعيداً عن النار وبعد ان يبرد تضيف عليه ثمانى بيضات (صفار) وتخفقها بالسلك على نار هادئة جدا او يكون تحتها ماء ساخن على النار حتى يسوي البيض ويصير مثل السكرية لا تقف ثم ترفعه بعيداً عن النار وتخفقها بمقدار ٥٠٠ جرام زبدة دائنة ويلف مثل المايونيز ويضاف له الزبدة شيئاً فشيئاً مع الخفق بالسلك وفي اثناء الخفق بالسلك تضاف ملعقة شوربة أو ماء دافئ ثم تصفى ويضاف لها ملعقة استراجون مفروم وملعقة

سرفي أومقدونس ناعم وقليل من الشطة كاي بيير ويوضع تحت منها ماء دافئ وتوضع بعيدا عن النار الى وقت الطلب وهي مخصوصة لاجل السمك او اللحوم المشوية

Sauce Bèarnaise tomate

صوص يارنيز بالطماطم صوص شورو

وهو أن تحضر الصوص يارنيز المتقدم ذكره مع عدم اضافة الاستراجون المفروم والسرفي أو المقدونس وتضيف لها مقداراً من الطماطم البوريه المصفى وهي مخصوصة لاجل التريندو والنوازيت

Sauce Bèarnaise veli

صوص يارنيز بالجلالاس ديقاند صوص فيوا

هو ان تحضر صوص يارنيز المتقدم ذكره وتضيف عليه مقدار ملعقتين جلالاس ديقاند على النار وهي مخصوصة لاجل اللحوم المشوية

Sauce Bercy

(١) صوص برسي

هو ان تضع مقدار ملعقتين بصل شارلوت مفروم في كساروله على النار بمقدار ١٠٠ جرام زبدة ويسوى نصف تسويه وتضيف عليها ربع لتر نبيذ أبيض ومقدار من اساس السمك وتغلي على النار حتي تنقص الى الثلث (ترسي) وتضيف عليها مقدار نصف لتر صلصة قوليتيه واخفقتها جيداً بالسلك واخفقتها ايضاً بعيداً عن النار بـ ١٠٠ زبدة وتضيف عليها ملعقة مقدونس فرما مفروم ناعماً جداً وهي مخصوصة لاجل السمك

Sauce Bercy

(٢) صوص برسي

وهو أن تغلي مقدار ربع لتر نبيذ أبيض مع ملعقتين بصل شارلوت مفروم فرماً ناعماً جداً وبعد ان تنقص الى الثلث (ترسي) تضيف عليها اربعة ملاعق جلالاس ديقاند وتخفقتها بعيداً عن النار بمقدار ١٠٠ جرام زبدة وتضيف لها ١٠٠ جرام نخاع بقرى مقطع قطعاً صغيرة ومسوى غلوة واحدة بالماء وملعقة مقدونس مفروم وهي تستخدم مع اللحوم المشوية

Sauce au beurre

صوص اوبسير

هو أن تضع في كسارولة مقدار ٥٠ جرام زبدة مع ٥٠ جرام دقيق وتلفها قليلاً على النار وتضيف لها مقدار ثلاثة ارباع لتر ماء مغلي وتخفقتها بالسلك جيداً وتضيف لها قليلاً من الملح ثم تربط الصلصة بمقدار اربع بيضات (صفار) مع اربع ملاعق كريمة وعصير ليمونة ثم تصفى بالشاشة وتضيف لها مقدار ٣٠٠ جرام زبدة طازجة مع الحفق بالسلك بعيداً عن النار وتخدم مع الاسبرج والسمك المسلوق

Sauce Bordelaise

صوص بوردوليز

هو ان تضع في كسارولة على النار مقدار ربع لتر نبيذ احمر مع ملعقتين بصل شارلوت مفروم ومقدار من الفلفل الابيض الصحيح وعودتان وورقة لاورو وتضيف عليها ملعقتين من صلصة طماطم وتضع الجميع على النار

ويغلي مدة ربع ساعة ثم تصفيها بالقوطه وتضيف لها اخيرا ملعقة جلاس ديقاندا وعصير نصف ليمونة و ٥٠ جرام نخاع بقري مقطع قطعاً صغيرة أو مستديرة مثل الملمم ويكرر تسوية النخاع غلوة واحدة قبل وضعه بالصلصة وهي مخصوصة لاجل اللحوم المشوية

Sauce bonnefoy

صوص بوردولين بون فوا

وهو كالسابق ذكره بالضبط الا انه يوضع لها نبيذ أبيض بدلا من النبيذ الاحمر وتضيف له صوص قوليتيه بدلا من صلصة اسبانيولى ثم تضع اخيرا ملعقة استراجون المفروم وهي مخصوصة لاجل السمك المشوى واللحوم البيضاء المشوية

Sauce bigarad

صوص بيجاراد لاجل البط المسوى بريزيه

هو بعد أن يسوى البط بريزيه تصفى الصلصة من الشاشة وتنظف جيدا من الجريس اي من الدهن وتتركها تغلي على النار حتي تنقص الى النصف ثم يضاف لها عصير ليمونة واربع برتقالات وعصير ليمونة على اللتر من الصلصة

Sauce bigarade

صوص بيجاراد لاجل البط المسوى روستو

وهو ان تحضر الجوز الخارج من البط وتنظف جيدا من المسلي ثم تربطه خفيفاً بالاراروت او الفيكيل وتضيف عليها مقدار ٢٠ جرام سكر كراملة مطفي عليه بملعقتين خل وعصير برتقالة ثم تضيف ملعقتين من قشر البرتقال وقشر الليمون مقطع قطعاً رفيعة مثل الشعر ومسلوقة بالماء قبل وضعها بالصلصة

Sauce bourguignonne

صوص برجنون

هو ان تغلي على النار مقدار نصف لتر نبيذ احمر مع مقدار خمسة بصل شارلوت مفروم وجذور مقدونس وعودتان وورقة لاورو و ٢٠ جرام قشر شامبنيون ويغلي الجميع حتى ينقص على النصف (يرسى) ثم تصفى بالشاشة وتربطها بزبدة مانيه الموضحة بالزبدة المركبة وتخفقها بالسلك جيدا بعيدا عن النار و ١٥٠ جرام زبدة طازجة وتضع لها اخيرا قليلا من الشطة كاين پير وهي تستعمل لاجل اصناف البيض

Sauce Bretonne

صوص بريتون

(١) هو أن تحمر بالزبدة على النار داخل كساروله بصليتين مفرومتين جيدا وبعد تحمير البصل تضيف عليه مقدار كوبه من النبيذ الابيض ويغلي حتى ينقص الى النصف (يرسى) وتضيف عليه ربع لتر صلصة اسبانيولى ومثلها صلصة طاطم وفصين ثوم مفرومه فرماناعما ثم تغلي على النار مدة ربع ساعة وتضيف لها اخيرا ملعقة مقدونس مفروم وهذه الصلصة تستعمل للفاصوليا المسواة الا بريتون

طريقة أخرى

(٢) وهو أن تفرم مقدار ٥٠ جرام كراث وكرفس وبصل وشامبنيون جليين مثل الشعر ثم يحمر بالزبدة في كساروله على نار هادئة ثم تضيف عليها نصف لتر صلصة قوليتية من السمك وتغلي بضع دقائق ثم تضيف لها أخيراً أربعة ملاعق كريمة و ٥٠ جرام زبدة وتخفقها بالسلك جيداً ثم تضعها في إناء به ماء دافئ لوقت الطلب ويخدم مع السمك

Sauce Cerise

صوص سرين - اي بالكرايز

هو أن تغلي على النار مقدار ربع لتر نبذ بورتو وتضيف عليه ملاعقتين بوهارات انجليزي ومقدار نصف ملاعقة قشر برتقال مبشور ومقدار ملاعقتين جلية جروزي وأخيراً يضاف لها عصير برتقال وهي تخدم لأجل البط المسوي بريزية او روستو

Sauce Canotière

صوص كاتشير

هو أن تغلي على النار مقدار لتر كريبيون (أي الماء المسوي فيه السمك) وتربطها بزبدة منية الموضحة بالزبدة المركبة وبعد أن تغلي بضع دقائق تضيف لها زبدة طازجة بعيداً عن النار وتخفقها بالسلك ويضاف لها قليلاً من الشطة كايين پير بسيط وعشبي مع السمك البحري الحلو

Sauce Capré

صوص كابري

وهو مثل صوص أوير ويضاف عليها أربعة ملاعق كبرى وهي لأجل السمك المسلوق

Sauce Cardinal

صوص كاردنال

هو أن تحضر مقدار نصف لتر صلصة بشامل وتضيف عليها ربع لتر من خلاصة السمك وتغلي حتى تصل إلى النصف (ترسى) وتضيف لها أربعة ملاعق كريمة وتخفقها بالسلك بعيداً عن النار و ١٠٠ جرام زبدة حمراء من الجبرى او اللانجوست وقليل من الشطة كايين پير وهي مخصوصة لأجل السمك والزبدة الحمراء وهي موصحة بالزبدة المركبة

Sauce Champignonne

صوص شامبنيون

(١) هو أن تغلي مقدار ربع لتر ماء شامبنيون حتى يصل إلى النصف أي (يرسى) ثم تضيف له ثلاثة أرباع لتر صوص ديميجلاس ويغلي بضع دقائق على النار ثم يصفى بالفوطة وتخفقها بالسلك بعيداً عن النار ويضاف لها ١٠٠ جرام زبدة و ١٥٠ رؤوس شامبنيون صغير

Sauce Champignonne

طريقة أخرى

صوص شامبنيون

(٢) هو أن تغلي ربع لتر ماء شامبنيون على النار ويضاف له مقدار ثلاثة أرباع لتر من صوص سوبريم ثم

تغلي بضع دقائق على النار و يضاف له ١٥٠ جرام رؤوس شامبنيون صغير وهو يخدم مع الفراخ واحيانا مع السمك مع تغيير صوص السوبريم بصوص ثوليتيه من السمك

Sauce Charcutière

صوص شاركتير

هو أن تحضر مقدار لتر من صوص روير وتضيف عليه عند الطلب مقدار ١٠٠ جرام خيار مقطع جليين رفيع مثل الكبريت الصغير ويخدم مع لحم الخنزير المسوي

Sauce Chasseur

صوص شاسير

(١) هو أن تحضر مقدار ١٠٠ جرام شامبنيون مقطعه ترش ويكون سوتيه بالزبدة مصحوبة ببصلتين بصل شارلوت مفروم وتطفي بكوبه نبيذ أبيض ويغلي على النار حتى يصل الى النصف (يرسي) وتضيف عليه مقدار لتر صلصة طماطم وربع لتر صوص ديمي جلاس ثم يغلي بضع دقائق ويضاف له بعيدا عن النار مقدار ١٥٠ جرام زبدة طازجه وملعقة إستراجون ومقدونس مفروم فرماً ناعماً

Sauce Chasseur

صوص شاسير

(ب) هو أن تحضر مقدار ١٥٠ جرام شامبنيون مقطع ترش سوتيه بالزبدة والزيت محمر خفيفا وتضيف عليه ملعقة بصل شارلوت مفروم وكوبه نبيذ أبيض وكوبه ماديرو كونيكا ويغلي حتى يصل الى النصف (يرسي) ويضاف له مقدار أربعة ملاعق صلصة ديمي جلاس وملعقتين صلصة طماطم وملعقة جلاس ديشاند ويغلي بضع دقائق وتضيف له أخيراً ملعقة مقدونس مفروم فرماً ناعماً ويحفظ لوقت الطلب

Sauce Chaudfroid Brune

صوص شوفروا برين

هو أن تحضر مقدار ثلاثة ارباع لتر صلصة ديمي جلاس ومقدار فنجانين قهوة من خلاصة التروف ومقدار ٦٠٠ أو ٧٠٠ جرام چلاتينه مكررة ثم تضع الديمي جلاس في كساروله ومعه خلاصة التروف ثم تغمها وتغليها على نار حامية ويضاف لها الچلاتينه شيئاً فشيئاً مع استمرار التقليب حتى يصل الى النصف (يرسي) ويضبط ملحاً ثم يضاف لها نصف كوبه من الماديرو أو نبيذ بورتو ويصفي بالشاشة ويقلب حتى يبرد ويحفظ لوقت العمل

طريقة أخرى

هو مثل السابق ذكره ويوضع له من اساس البط والطيور بدلا من التروف وبعد ان يصفى بالشاشة يضاف له عصير برتقالتين وملعقتين من فشر البرتقال مقطع قطعاً رفيعه مثل الشعر ومسلق ومجفف ويخدم منه للبط وطيور الصيد

Sauce Chaudfroid Brune

صوص شوفروا برين - لطيور الصيد

هو مثل السابق ذكرها في اساس الطيور التي يصنع منها وتربط بالفيكيل أو الاراروت

Sauce Chaudfroid Brune

صوص شوفروا برين بالطاطم

هو أن تحضر مقدار لتر بوريه طماطم ثم تضعه على النار ويضاف مقدار ثلاثة أرباع لتر چلاتينه مكررة شيئا فشيئا مع التقليب المستمر حتي ينقص الى النصف (يرسى) ثم يصفى بالشاشه ويقلب حتي يبرد ويستعمل عند الطلب

Sauce Chaudfroid Blanche

صلصة شوفروا بيضاء

صوص شوفروا بلانش

هو أن تجهز مقدار لتر صلصة فوليتيه ومقدار نصف لتر چلاتينه بيضاء مكررة من ماء القراخ وربع لتر كريمة ثم تضع كسارولة على النار ويوضع بداخل الفوليتيه والچلاتينه والكريمة وتقوى النار مع استمرار التقليب باسبائول حديد أو خشب حتي ينقص إلى الثلث (يرسى) وبعد ذلك يضبط ملحها جيداً وتصفى بشاشه وتمزج بمقدار $\frac{1}{8}$ من لتر كريمة بعد أن تبرد وتستعمل حسب الطلب

Sauce Chivry

صوص شفري

هو أن تلف على النار مقدار ١٠٠ جرام خضروات مقطعة قطعاً رقيقه جزر وكرفس وكراث وبصل مع جزء من عظم طيور الصيد بالزبدة ثم تصب عليها بالنبيذ الاحمر ويغلي حتي ينقص الى الثلث (يرسى) وتضيف عليه مقدار من صوص بوافراد ثم تصفيها بالمنخل وتضيف عليها قليلا من الشطة كاين پيپر وقليل من السكر وتخدم مع طيور الصيد

Sauce Chantilly

صوص شانتلي هو مثل صوص موسلين

Sauce Chateaubriand

صوص شاتوبريان

تجهيزات لاجل نصف لتر صلصة وهو . مقدار كوبه من النبيذ الابيض يغلي على النار مع ثلاث بصلات شارلوت مفروم أو بصل عادي مع عودتان وورقة لاورو ومقدار ٣٠ جرام قشر شامبنيون ، ١٢ حبة من الفلفل الابيض الصحيح ويغلي حتي يصل الى النصف (يرسى) وتضيف عليه مقدار ثلاث ملاعق جلاس ديشياندو وعزجه بلمعتين من چو البتلو ويغلي حتي يصل الى الربع (يرسى) ثم تبعدها عن النار وتخففها بمقدار نصف كيلو زبدة وعصير ليمونة ثم تصفي بالشاشه وتوضع عليها ملعقة إستراجون مفروم ومقدونس وهي تخدم مع اللحوم البقرى المشوية

Sauce Chaudfroid Aurore

صوص شوفروا أورور

وهو ان تجهز صلصة الشوفروا السابق ذكرها البيضاء ثم يضاف عليها مقدار ثلاث ملاعق طماطم بوريه ومقدار ٢٠ جرام فلفل أحمر (قراوطي) مذاق في فتجان من الشوربة ثم يصفي بفوطة مخصصة لا جل شوفروا الفراخ وخلافه

Sauce Chaudfroid Verte

صوص شوفروا فرت - أى شوفروا خضراء

هو أن تضع على النار مقدار نصف لتر نبذ أبيض في (كساروله) وتضع معه مقدار ملعقة سرفى ومثله إستراجون وبصل أخضر وورق مقدونس بعد أن يغلي . وبعد ذلك يبعد عن النار ويغطى ويترك مدة عشرين دقيقة ثم يصفى بشاشة ويمزج بمقدار نصف لتر من صلصة شوفروا البيضاء بعد أن يغلى حتى يتقصر الى الربع (يرسى) ويضاف عليها مقدار ملعقتين أو ثلاثة من عصير السبانخ وهذه الصلصة تستخدم لبعض شوفروا الفراخ وتسمى بشوفروا برتانييه

Sauce à la Crème

صوص الأكريم

هو أن تجهز مقدار لتر صلصة بشامل وتضيف عليه $\frac{1}{8}$ ثمن لتر كريمة وتغلى على نار حامية مع استمرار التقليب حتى ينقص الى النصف (يرسى) ثم ترفع عن النار حتى تبرد وتصفىها بفوطه وتجففها بالسلك بمقدار $\frac{1}{8}$ ثمن لتر كريمة وعصير نصف ليمونه ويخدم مع السمك المسلوق والبيض والفراخ والخضار

Sauce Crevette

صوص كريفيت أى صلصة الجمبرى

هو أن تضع فى كساروله على النار مقدار لتر صلصة قوليتية من السمك أو صلصة بشامل ومقدار $\frac{1}{8}$ ثمن لتر كريمة ومقدار $\frac{1}{8}$ ثمن لتر من خلاصة السمك ويغلى الجميع على نار حامية مع استمرار التقليب حتى ينقص الى النصف (يرسى) ثم ترفع عن النار ويضاف عليها ١٠٠ جرام زبدة جمبرى مقطع قطعاً صغيرة مع قليلا من الشطة كاين بيپر وهي مخصوصه لأجل السمك والبيض

Sauce Curry

صلصة كرى صوص كرى

وهو أن تحمر نصف تحمير في (كساروله) على النار بالزبدة الخضروات الآتية: - ٢٥٠ جرام بصل - ١٠٠ جرام كرفس - ٣٠ جرام جذور مقدونس وعودتان وورقة لاورو مع قليل من جوز الطيب ثم يضاف عليها ٥٠ جرام دقيق وملعقة صغيرة من السكرى وعندما يلف قليلا يضاف عليه مقدار لتر شوربة ثم يغلى على نار هادئة مدة ساعة ثم يرفع عن النار ويصفى بمنخل فى أناء آخر ويوضع على النار حتى يغلى ثم يوضع على جانب وإبور وتحت أناء به ماء ساخن وهي تستعمل لأجل السمك والطيخ والبيض

Sauce Curry à la indienne

صوص كرى الأهنديان

هو أن تحضر كسارولة على النار وتوضع بداخلها مقدار ١٠٠ جرام زبدة وبصلتين مفرومتين وحزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وعودتان وورقة لاورو وقطعة من الفرفة وجوز الطيب وعندما تلف قليلا بالزبدة بدون تحمير يضاف عليها مقدار ثلاثة ملاعق ونصف لتر ماء جوز الهند ونصف لتر صلصة قوليتية وتتركه يغلى على نار هادئة مدة ساعة ثم يصفى أخيراً بالشنوار وبعد أن يصفى يوضع فى كساروله نظيفه ويضاف عليه مقدار ثلاث ملاعق كريمة وعصير نصف ليمونة وتوضع بعيداً عن النار وتحتها إناء به ماء ساخن وتخدم مثل الأولى وإذا لم يوجد ماء جوز هند يضاف عليها ماء لوز بعد دقه ويضاف عليه قليلا من اللبن ويصفى بشاشة

طريقة اخرى

Sauce Curry

صوص كرى

هو أن تضع في كسارولة على النار مقدار ١٠٠ جرام زبدة ومقدار بصليتين مفرومتين ، ١٠٠ جرام تفاح مقطع قطعاً صغيرة ثم يلف بالزبدة قليلاً ويضاف عليه ملعقة كرى مع مقدار ربع لتر ماء جوز الهند أو لوز مثل السابق ذكره وتضيف مقدار ربع لتر صلصة ثوليتية عادية أو سمك على حسب الصنف المستخدم ثم يبعد عن النار ويصفى بالشنوار ويضاف عليه مقدار اربع ملاعق كريمة ، ٥٠ جرام زبدة مع الحقن بالسلك ويخدم مثل السابق ذكره

Sauce Colbert

صوص كولبير

هو أن تضع في كسارولة مقدار أربع ملاعق جلاس ديثياند خفيف ويمزج بمقدار ٢٠٠ جرام زبدة بعيداً عن النار مع الحقن بالسلك ثم يضاف عليه ملعقة صغيرة من الاستراجون المفروم وقليل من المقدونس ويستخدم مع اللحوم المشوية

Sauce Diable

صوص ديابال

هو أن تضع في كسارولة مقدار نصف كوب من النبيذ ونصف كوب من الخل مع بصليتين شارلوت مفرومه وبصل عادي ومقدار عشرة حبات فلفل صحيح ويغلي على النار حتى ينقص الى الربع (يرسى) ويضاف عليه مقدار ربع لتر صوص ديمي جلاس ثم يصفى ويضاف عليه عند الطلب قليلاً من المقدونس المفروم وقليل من الشطة كاين بيپر وتخدم مع اللحوم والطيور المشوية

Sauce Diane

صوص ديان

هو أن تحمر نصف لتر صوص بوافراد ويضاف عليه مقدار ربع لتر كريمة لباني مخفوقة وقطع تروف چلين وهي مخصوصة لأجل الكوستليتة والنوازيت والفتو

Sauce Duxelle

صوص دو كسيل

هو أن تفرم بصلة فرما ناعماً وتلفها بالزبدة قليلاً ثم تصب عليها مقدار ربع لتر من النبيذ الابيض وتغلي على النار حتى تنقص الى الربع (ترسي) ويضاف عليها ايضاً ربع لتر صوص ديمي جلاس وربع لتر صلصة طماطم وأربع ملاعق دو كسيل ناشف وبعد أن يسوى ويلب ويضبط ملحاً جيداً يضاف عليه ملعقة مقدونس مفروم وهي تخدم لأجل الاجراتاه وحشو الخضروات

Sauce Diplomate

صوص دبلوماسيات

هو أن تجهز مقدار لتر صوص نورمند وتضيف عليه ٧٥ جرام جبيري أو لاجخوست مقطع قطعة صغيرة أو جبيري وملعقة تروف مقطعة قطعاً رفيعة وهي مخصوصة لأجل السمك

Sauce Ecossaise

صوص إيكويسيز

هو أن تجهز مقدار نصف لتر صوص كريم ثم تضيف عليه مقدار ثلاث ملاعق خضروات مفرومة مثل الجزر والكرفس والبصل والفاصوليا الخضراء وتسوى مكوره بالزبدة وهي تخدم مع البيض والفراخ

Sauce Estragone

صوص إستراجون

(١) هو أن تسلق مقدار ٣٠ جرام ورق إستراجون مقدار غلوة واحدة ثم تقرمه وتضيف عليه أربع ملاعق صلصة فوليتيه من الفراخ وأخيراً يضاف عليها ملعقة إستراجون مفروم ويخدم لأجل البيض والفراخ

صوص إستراجون طريقة أخرى

(٢) هو أن تغلي على النار مقدار كوبه من النبيذ الأبيض في كسارولة وبعد ذلك تضع عليه ٥٠ جرام ورق إستراجون ثم يغطي ويترك بعيداً عن النار مدة عشرة دقائق وتضيف عليه لتر صوص ديميجلاس أو چو بتلو مربوط ويغلي حتى ينقص إلى الثلث (يرسي) ثم تصفى بالشنوار ويضاف عليه ملعقة صغيرة من الاستراجون المفروم وهي مخصوصة لأجل النوازيت واللحم الأبيض مثل الفراخ

Sauce au Fines Herbes

صوص أو فينزر ب

هو أن تغلي على النار مقدار غلية في النبيذ الأبيض ملعقة مقدونس ثم يضاف عليها ١٠٠ جرام سرفي وإستراجون وبصل أخضر ثم تترك الجميع في النبيذ مقدار ٢٠ دقيقة ويصفى بالشاشة وتضع النبيذ على نصف لتر صلصة ديميجلاس أو چو بتلو مربوط ويغلي بضع دقائق ويضاف عليه ملعقتين مقدونس فينو وإستراجون وعصير نصف ليمونة

Sauce Genevoise

صوص جيني قواز

هو أن تلف في كسارولة بمقدار ٢٠٠ جرام زبدة على النار الخضروات الآتية ١٠٠ جرام جزر - ١٠٠ جرام بصل وعودتان وورقة لاورو ومقدار ٢٠ جرام مقدونس ومقدار كيلو من رؤوس السمك السيمون ومقدار من الفلفل الصحيح ثم يترك الجميع مدة ربع ساعة على نار هادئة ثم تصفى الزبدة وتطفي عليه مقدار لتر نبيذ أحمر ويغلي حتى ينقص إلى النصف (يرسي) ويوضع عليه مقدار نصف لتر صلصة إسبانيولا من السمك ثم يترك حتى يغلي على نار هادئة مدة ساعة ثم يصفى في منخل مع دعه باليد الخشب حتى يسقط جميعه من المنخل ثم تضيف عليه أيضاً نصف

لتر نبيذ أحمر وجزء من خلاصة السمك ثم يغلي على النار مع استمرار التقليب حتي يصل الى التبخانة المطلوبة ثم يصفي ثانيا من الشنوار أو الفوطه ويوضع عليه ملعقة من خلاصة الأنشوجة ، ١٥٠ جرام زبدة طازجه مع الخفق بالسلك وهي مخصوصة لاجل السمك السيمون والسمك الترويت

Sauce Godart

صوص جودار

وهو أن تغلي على النار مقدار نصف لتر شجانيا أو نبيذ أبيض حتى ينقص الى نصفه (يرسي) وتضيف عليه مقداراً من الچمبون المفروم أو اللسان ومقدار ١٠٠ جرام خضروات مفرومة فرما ناعماً جزر . كرفس . وكرات وتضيف عليه نصف لتر صوص ديميجلاس ومقدار نصف كوبه ماء شامبنيون ويسوي على نار هادئة مدة ١٥ دقيقة ثم يصفى بالشنوار جيداً ويرد الى النار في كساروله حتي يغلي وهكذا حتي ينقص الى النصف (يرسي) ثم يصفى ثانيا بالمنخل أو الشنوار وتخدم مع جرناتير الاجودار

Sauce au Gratin

صوص أوجراتاه

هو أن تضع في كساروله على النار مقدار ربع لتر نبيذ أبيض وقدره من خلاصة السمك وملعقة بصل شارلوت مفروم أي بصل عادي ويغلي حتي يصل الى النصف (يرسي) وتضيف عليه ثلاث ملاعق دو كسيل ناشف ومقدار نصف لتر صلصة اسبانيولا أو ديميجلاس ثم تتركه يغلي مدة عشر دقائق على نار هادئة وتضيف عليه ملعقة مقدونس مفروم وهي مخصوصة للسمك الاجراتاه مثل السمك الصول والمرلان

Sauce Haché

صوص هاشيه

هو أن تحمر على النار مقدار ١٠٠ جرام بصل مفروم بالزبدة ثم تصب عليه مقدار ربع لتر خل ثم يترك على النار حتى ينقص الى النصف (يرسي) وتضيف عليه مقدار نصف لتر صلصة اسبانيولا ومقدار ربع لتر صلصة طماطم وتتركها على نار هادئة حتي تغلي مدة عشرة دقائق وتضيف عليها ملاعقتين چمبون مفروم أو أحمر وملعقة كبرى وملاعقتين دو كسيل ناشف ونصف ملعقة مقدونس مفروم

Sauce Haché Maigre

صوص هاشيه مجر

وهي مثل المتقدم ذكرها تماماً الا انها تضع بدلا من الصلصة الاسبانيولي صلصة فوليتيه من السمك بدلا من چمبون بوريه أنشوجه وتحققها بمقدار ١٥٠ جرام زبدة وهي تخدم لاجل السمك

Sauce Hussarde

صوص هوسارد

هو أن تحمر بالزبدة مقدار بصلتين شارلوت في كساروله ثم تصب عليه بمقدار نصف لتر نبيذ أبيض ويغلي حتي يصل الى النصف (يرسي) وتضيف عليه مقدار نصف لتر ديميجلاس وملاعقتين طماطم بوريه ومقدار ربع لتر أساس أبيض ومقدار ١٠٠ جرام چمبون مفروم نبي وفص ثوم مبطون نبي وحزمة خضار مكونة من جذور

مقدونس وورقة لاورو وعودتان ويغلي على نار هادئة مدة نصف ساعة ثم يصفى بالمنخل ويغلي حتى يصل الى النصف وتضيف عليه مقدار ملعقتين جمبون مسوى مفروم فرما رفيعا وملعقة ريفورمبشور وملعقة مقدونس وهي لأجل اللحم البقري المشوى ويمكن تغيير الجمبون بلسان أحمر مملح

Sauce Hollandaise

صوص هولاندينز

هو أن تغلي على النار مقدار أربع ملاعق ماء وإثنين خل ومقدار عشرة حبات من الفلفل الأبيض الصحيح ويغلي على جانب الوابور حتى ينقص الى الثلث ثم يضاف عليه ست بيضات (صفار) وتلف بالسلك حتى تسوي البيض ويهلب مثل الكريمة بدون غليان ويضاف عليه بعد ازاحته عن النار مقدار ٥٠٠ جرام زبدة سائلة شيئا فشيئا مع استمرار الخفق بالسلك ومقدار ملعقتين ماء ثم تضبط ملحه وتصب عليه عصير ليمون ثم يصفى الجميع بالقوطة ويوضع فوق اناء به ماء ساخن لوقت الطلب وهذه الصلصة مخصوصة لأجل السمك والخضار

Sauce Homard

صوص هومار

هو مثل صوص دبلومات السابق ذكرها بدون جرناتير داخلها وهي مخصوصة لأجل السمك

Sauce Hongroise

صوص هنجرواز

وهو أن تلف في اناء على النار مقدار بصلتين مفرومتين بالزبدة وتضيف عليه ملعقة فلفل احمر (قراؤطي) أي (بريكه) ثم تصب عليها مقدار كوبه نبيذ ابيض مع حزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وعودتان وورقة لاورو ثم يغلي حتى يصل الى النصف (يرسى) وتضيف عليه مقدار نصف لتر صوص سويريم ويصفى الجميع بالقوطة وهي نخدم مع الفراخ واللحم البتلو والسمك

Sauce au Huitres

صوص اوزوتو

نجهز صلصة نورمند وتضيف عليها مقداراً من الوتر مسوي بوشية مقشر وهي مخصوصة لأجل السمك

Sauce indienne

صوص هنديان وهي صلصة كري ألانديان كالسابق ذكرها

Sauce Ivoire

صوص أقوار

وهي صوص سويريم وتضيف عليها مقداراً من جلاس ديشياند وهي نخدم مع الفراخ المسواه بوشية

Sauce Italienne

صوص ايطالين

وهو ان تجهز مقدار نصف لتر صوص ديميجلاص ممزوج بربع لتر صلصة طماطم وتضيف عليها أربع ملاعق

دوكسيل ناشف وهو موضح في باب تجهيزات مختلفه لأجل الجرناتير ومقدار ١٥٠ جرام جبون أحمر مسوى ومقطع قطعاً رفيعة ويغلى الجميع مدة عشرة دقائق على النار وتضيف عليها ملعقة إستراجون مفروم ومقدونس وسرفى ويمكن وضع لسان بدلا من الجبون

Sauce joinville

صوص ألا جوان قويل

هو أن تجهز مقدار لتر صوص نورماند وتضع فيها مقدار ٦٠ جرام زبدة جمبرى مع الحقيق بالسلك ومقدار من التروف مقطع حلية رفيع وهي تخدم مع السمك

Sauce Livonienne

صوص ليثونين

وهو أن تجهز مقدار لتر صلصة فوليتية من السمك ويخفق بالسلك مع مقدار ٢٠٠ جرام زبدة طازجه وتضيف عليها مقدار ١٠٠ جرام جزر وكرفس وشامبنيون وبصل مقطع قطعاً رفيعة مثل الشعر ثم تسوى مكمورة مع الزبدة ومقدار ٢٥ جرام تروف چلين ومقدونس مفروم ثم يضبط ملحها جيدا وهذه الصلصة تخدم مع السمك

Sauce Lyonnaise

صوص لياينز

هو أن تحمر في ٥٠ جرام زبدة على نار هادئة جداً مقدار ١٠٠ جرام بصل مفروم وتطفي عليها ربع لتر نبيذ أبيض وقليل من الخل ثم تتركها حتى تنقص الى الثلث (ترسى) وتضيف عليها مقدار ثلاثة أرباع لتر صوص ديميجلاس وتتركها تغلى على نار هادئة مدة عشرة دقائق ثم تصفى في المنخل

Sauce Madere

صوص مادير

وهي صوص ديميجلاس وتضيف عليها مقدرا من المادير

Sauce Maltaise

صوص مالينز

وهو أن تجهز صوص هولانديز كالسابق ذكرها وتضيف عليها مقدار عصير برتقالين وچلين رفيع من قشر البرتقال أو مبشور وهي تخدم مع الأسبرج

Sauce Marinier

صوص مارينير

وهو أن تجهز صوص برسى كالسابق ذكرها وتضيف عليها مقدار ثلاث ملاعق فول أي (مديه) مسواه ومقشرة وتضعها على النار وتظل حتى تنقص (ترسى) إلى النصف ثم يضاف عليها مائة جرام زبدة ثم ترفع عن النار وتحفظ لوقت الطلب

Sauce Matolote

صوص ماتولوت

هو أن تغلى على النار مقدار ربع لتر من خلاصة السمك مع نصف لتر من النبيذ الأبيض ويغلى وتضيف عليها

جزء من تنظيف الشامبنيون ومقدار نصف لتر صلصة اسبانيو لا ثم يغلى مقدار عشرة دقائق وتصفى الجميع بمنخل رفيع وتُخفَقها أخيراً بمقدار ١٥٠ جرام زبدة وجزء من الشطة كاين بيپر

Sauce Matolote Blanche

صوص ماتولات بلانش

هو أن تغلى على النار مقدار نصف لتر من خلاصة السمك بالبيد الأبيض وتضيف عليها مقدار من تنظيف الشامبنيون الأبيض ويغلى حتى ينقص إلى النصف أي (ترسي) وتضيف عليها مقدار نصف لتر صوص ثوليتيه من السمك ثم يغلى بضع دقائق ويصفى بمنخل رفيع ثم تخفق بمقدار ١٥٠ جرام زبدة مع الحقق بالسلك بعيداً عن النار مع إضافة قليلاً من الشطة كاين بيپر ١٢، بصله فويرمة مسواة أجلاسيه ١٢ رأس شامبنيون صغير

Sauce Mornay

صوص مورناي

وهو أن تجهز مقدار لتر صلصة بشامل وتضيف عليها ثمن لتر من خلاصة السمك وتغلى حتى تنقص إلى النصف (ترسي) ويضاف عليها ٥٠ جرام جبنه جرافيرا ، ٥٠ جرام جبنه برمران وتلف قليلاً على النار وتمزج بمقدار ثلاث رضات (صفار) ويضاف عليها قليلاً من جوز الطيب ويصب عليها بعيداً عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة

Sauce Moscovite

صوص الاموسكوفيت

هو أن تجهز مقدار ربع لتر صوص بوافراد وتضيف عليه فتجان نبيذ ملجأ وقليل من اللوز مقطع جليين محمص

Sauce Mousseline

صوص موسلين

هو صوص هولانديز وعند الطلب تضيف عليه كريمة شاتليه مخفوقه وهي تخدم مع الأسبرج والخرشوف والكرفس والسمك المسلوق

Sauce Moutarde

صوص موتارد

وهي صوص هولانديز وتضيف عليها أخيراً ملعقة مستردة فرنساوي وهي تخدم مثل صوص الموسلين

Sauce Nantua

صوص ناتويا

هو أن تحضر مقدار لتر من صلصة البشامل راسبه جداً وتضيف عليه مقدار ثمن لتر كريمة ثم تصفى من الفوطه وتضاف عليها ثمن لتر كريمة ، ١٥٠ جرام زبدة جبري مع الحقق بالسلك بعيداً عن النار وإضافة جزء من الجبري مقطع قطعاً صغيره وهي تخدم مع السمك

Sauce Neuburg au Homard (cru)

صوص نيف برج بالهومار الني

هو أن تقطع مقدار هومار واحد أو لانتجوست مقطع قطعاً صغيره من جهة الذيل وقشقه من جهة الرأس

وتخرج المنخ منه وتوضعه وحده في صحن وتجهز مقدار ٤٠٠ جرام زبدة واربع ملاعق زيت ثم تضعه في كساروله وتضع فوقه اللانجوست أو الهومار المكسر مع إضافة قليلا من الملح وقليل من الشطة كايين بيپر وتضع الجميع على النار ويلف حتى يحمر ثم تصفي المسلي منه وتضع عليه مقدار فنجانين كونيالك وتولعه وتصب عليه مقدار ربع لتر نبيذ مارسالا أو ماديير ثم يغلي الجميع حتى يصل الى الثلث (يرسي) ثم ضع عليه ربع لتر كريمة وربع لتر من خلاصة السمك وتتركه يغلي على نار هادئة مدة ٢٥ دقيقة ثم ترفع قطع اللانجوست بعد ان تسوى الصلصة وتضعها على منخل لأجل أن تصفى ثم تأخذ منها اللحم وتقطعه قطعا صغيره وتضعها في إناء آخر ثم تربط الصلصة بالمنخ بعد مزجه بمقدار ٧٠ جرام زبدة ، ٣٠ جرام دقيق وتصفيتها بعد ذلك وتخفقا بمقدار ٥٠ جرام زبدة بالسلك ويضاف عليها اللحم المقطع من اللانجوست ويمكن ايضا ان تضيف اليها من اللانجوست ويمكن ايضا وضعها مكان القطع الصغيرة قطع كبيره حسب المطلوب

Sauce Nevgurg

أو اللانجوست المسوي

صوص نييف بورك بالهمار

هو أن تسوي اللانجوست أو الهومار في كريون عادي مدة ٢٥ أو ثلاثين دقيقة ثم تخرج لحم الصنف الموجود ثم يقطع ترنش داخل ستوار مستدير داخله زبدة ثم يملح وتضيف عليه جزءا من الشطة كايين بيپر ثم تحمره قليلا على الوجهين حتى يصير لونه أحمر ثم تضيف عليه الماديير وتتركه على النار يغلي حتى يصل الى النصف (يرسي) وقبل الطلب تضع عليه مقدار ربع لتر كريمة ممزوجة بربع بيضات (صفار) ثم يبعد عن النار ويقرب قليلا خفيفا حتى يمزج الجميع ويحفظ لوقت الطلب

Sauce Noisette

صوص نوازيت

هو أن تحضر صلصة هولانديز ويضاف عليها مقدارا من الزبدة النوازيت الموضحة في انواع الزبدة المركبة وتخدم مع السمك السيمون والنزويت المسوي بوشيه

Sauce Normande

صوص نورماند

هو أن تضيف على مقدار نصف لتر صلصة فوليتيه من السمك مقدار فنجانين من ماء الشامبليون وفنجان من تسوية المول (المديه) ومقدار ربع لتر من أساس سمك الصول وعصير نصف ليمونة ، أربع أو خمس بيضات (صفار) ، ربع لتر كريمة ثم تضع السكل على النار الحاميه وتقلب بسرعه بأسباقول خشب او حديد حتى تنقص الى النصف أي (ترسي) تقريبا ثم تصفيتها بالفوطه وتضيف لها بعد إزاحتها عن النار مقدار ثلاث ملاعق كريمة ، جرام زبدة مع الخفق بالسلك ثم توضع فوق إناء به ماء ساخن لوقت العمل وهذه تخدم لأجل السمك الصول الا نورماند والاصناف الاخرى

Sauce Orientale

صوص أورينتال

هو أن تجهز صلصة الامريكان وتضيف عليها قليلا من الكري وعندما تصل الى النصف (ترسي) على النار تضع عليها قليلا من الكريمة بعد إزاحتها عن النار مع الخفق بالسلك وتخدم مثل الصلصة الامريكان

Sauce Poloise

صوص پاواز

هو أن تجهز صوص يارنيز المتقدم ذكره وتضيف عليه ناعا بلديا محل الاستراجون مع الخل والبيد ثم تضع عليه ناعا مفروما بدلا من الاستراجون وتخدم هذه الصلصة مثل الصلصة يارنيز

Sauce Poulette

صوص پورليت

وهو أن تغلي مقدار كوبه من ماء الشامبنيون حتى تنقص الى النصف (ترسي) وتضيف عليها مقدار لتر صلصة من صوص الماند وتغلي بضع دقائق ثم ترفعها عن النار وتصر عليها ليمونه وتضيف عليها ١٠٠ جرام زبد مع الحفق بالسلك وملعقه مقدونس مفروم وهذه الصلصة مخصوصه لاجل الكوارع الضاني ولبعض الخضروات

Sauce Périgueux

صوص پريچو

هو أن تحضر نصف لتر صوص ديمي جلاس راسي جداً وتضيف عليه مقدار فنجان من خلاصة التروف ومقدار ١٠٠ جرام تروف مفروم وهي مخصوصه لاجل السكوندو والجمبال والبانيه الساخن

Sauce Périgourdine

صوص پريچوردين

وهو صوص پريچو السابق ذكره غير انك تضيف اليها بدلا من التروف المفروم تروف ملفوف مثل الزيتون أو مقطع قطعا مربعه أو قطعا مستديرة مثل المليم

Sauce Piquante

صوص پيكانت

هو أن تغلي على النار مقدار ربع لتر نبيذ ابيض مع فنجان من الخل حتى يرسي على النصف وتضيف عليه ملعقتين بصل شارلوت مفروم او بصل عادى وتضع عليه مقدار نصف لتر صوص ديمي جلاس ويغلي الجميع مدة ١٢ دقيقة ويضاف عليه بعد ازاجته عن النار ملعقتين كرنشون مفروم ومقدونس استراجون مفروم وهذه الصلصة تخدم مع لحم الخنزير المشوى او المسلوق او روستو وتخدم ايضا مع البقري المسلوق والاسان

Sauce Poivrade Ordinaire

صوص پواقراد أردنيز (عادي)

هو ان تحمر على النار في كسارولة بها زيت الخضرات الآتية : —

١٠٠ جرام جزر ، ١٠٠ جرام بصل ، قليل من جذور المقدونس وعودتان وورقة لاورو ويضاف عليها مقدار فنجان خل وربع لتر ماريناد ويستمر على النار حتى ينقص الى الربع ويضاف عليه لتر صلصة اسبانيولا وتركه يغلي على نار هادئة مدة ساعه وقبل ان تصفى الصلصة بعشرة دقائق تضيف مقدار ١٠ حبات فلفل مكسرتصفي الصلصة بالمنخل وتصرها جيدا ثم تضيف عليها كوبه من الماريناروتتركها تغلي مدة ٣٠ دقيقة على نار هادئة ثم تصفيها

مرة ثانية من الفوطه وتخفقها بالسلك بعيدا عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة وهي تخدم مع اللحم الماريناد وغيره

Sauce Poivrade

صوص پواقراد لاجل طيور الصيد

هو ان تحمر على النار في الزيت الخضروات الآتية : —

١٠٠ جرام جزر و ١٠٠ جرام بصل وعودتان وورقة لاورو وجذور مقدونس ويضاف عليها جزء من عظم طيور الصيد وبعد ان يحمر ويصفى من الزيت تطفى عليه بمقدار ربع لتر من الخل وكوبه من النبيذ الابيض ثم تتركه يغلي حتى ينقص الى النصف (يرسى) ثم تضيف عليه مقدار نصف لتر صلصة اسبانيولا ولترين من اساس الطيور ولتر ماريناد ثم تسوى الجميع على نار هادئة مع تغطيته بغطاء محكم جيدا وبعد ثلاث ساعات او اربعة قبل ان تصفى الصلصة بعشرة دقائق يضاف عليه مقدار عشرة حبات فلفل مكسر قطعاً صغيره ثم تصفى بالمنخل جيدا ويرد على النار مرة اخرى ويضاف عليه مقدار ربع لتر من اساس الطيور ومقدارا من الماريناد ثم يغلي مدة ٣٠ دقيقة ويصفى بالفوطه ويضاف عليها مقدار ١٠٠ جرام زبدة بعيدا عن النار مع الخفق بالسلك

Sauce Porto

صوص پورتو

وهي مثل صوص مادير السابق ذكرها ويضاف عليها نبيذ پورتو بدلا من المادير

Sauce à la Portugaise

صوص پورتوجيز

مجهيزات لاجل عمل لتر صلصة وهو ان تفرم بصلة كبيرة وتحمرها في الزيت على نار حامية وعند ما تحمر تضيف عليها مقدار ثلاث ارباع كيلو طماطم مقشرة خالية من البذور ومقطعة قطعاً صغيرة مع فصان مفرومان من الثوم وملح وفلفل وقليل من السكر ويغطى الكساروله وتسوى على نار هادئة وبعد ذلك تضيف عليها مغرقتين من الطماطم البورية وملعقتين من جلاس ديفياند وملعقة حساء (شوربة) ومقدونس مفروم

Sauce Provençale

صوص پروڤنسال

وهو ان تجهز مقدار نصف لتر صلصة طماطم مقشرة وخالية من البذور ومفرومه جيدا ثم تضاف في ستوار داخله ثلاث ملاعق زيت مقدوح مع اضافة ملح وقليل من السكر وفصان مفرومان من الثوم وتسوى على نار هادئة وبعد ذلك تضيف عليها الكساروله وتضعها على نار هادئة جدا وتغلى نصف ساعه حتى يتم نضجها ويجف ماؤها وتحفظ لوقت الطلب

Sauce Régence

صوص ريجانص

هو أن تضع مقدار ربع لتر نبيذ أبيض في كساروله وتوضع على نار هادئة وتغلي حتى تنقص الى النصف (ترسى) ثم تضيف عليها مقدار ١٠٠ جرام من الجزر والكرفس والكراث والبصل مفرومه جيدا وقليل من خلاصة

التروف ومقدار ثلاثه أرباع لتر صوص ديميجلاس وتغلي مقدار عشرة دقائق على نار هادئه ثم تصفى بفوطه وتخدم مع السكوندو من اللحم

Sauce Robert

صوص روبير

تجهيزات لعمل نصف لتر : وهو أن تفرم بصلة كبيرة وتضعها مع مقدار ٥٠ جرام زبدة على النار حتى تصير نصف تسويه ثم تضيف عليها مقدار ربع لتر نبيذ أبيض وتركها تغلي على نار هادئه حتى تنقص الى النصف (ترسى) وتضيف عليه مقدار نصف لتر صلصة ديميجلاس بعد ازاحتة عن النار وبعد ذلك ترده على نار هادئه مدة ربع ساعه ثم تصفيه في الشنوار جيداً وتضيف عليه بعيداً عن النار قليلاً من السكر البودرة ومقدار ملعقة مستردة فرنساوى وهي تخدم مع لحم الخنزير المشوي والبتلو

صوص روبير طريقة أخرى

هو أن تلف بصلة مع الزبدة على النار وتطفي عليها بمقدار كوبه من النبيذ الأبيض وكوبه من الخل ويغلي حتى ينقص الى الثلث (يرسى) وتضيف عليها مقداراً من الفلفل الصحيح ، ربع لتر صوص ديميجلاس ثم تغليها قليلاً مدة ربع ساعه وتصفيتها في الشنوار وتوضع عليها بعيداً عن النار مقدار ملعقة مستردة فرنساوى وتخدم كالمتقدم ذكرها

Sauce Romaine

صوص رومين

هو أن تسوى مقدار ٥٠ جرام سكر كرامله أحمر غامق وتصب عليه مقدار فنجان من الخل وتضيف عليه أيضاً نصف لتر صلصة اسبانيولا وربع لتر من أساس الطيور وتغلي حتى تنقص الى النصف ثم تصفى بالفوطه ويضاف عليها ٢٠ جرام صنوبر محمص و ٢٠ جرام زبيب بناتي قتله انجليزي ومنقوع في الماء الساخن وهذه الصلصة تخدم مع لحوم الصيد ويمكن أن تستخدم مع اللحوم الماريناد وتستبدل أساس طيور الصيد باستفاد وعادي

Sauce Rouennaise

صوص روينبير

تجهيزات لعمل نصف لتر : هو أن تحضر مقدار ربع لتر صوص بوردوليز مسوي بالنبيذ الاحمر وتصفى مقدار أربع كبده بطناضجة في الصلصة ثم تصفى الصلصة وتضيف عليها الكبد المصفاة وهي تخدم مع البط المسوى روستو

Sauce Ravigote

صوص رافيجوت

هو أن تغلي على النار مقدار كوبه بيذ أبيض مع كوبه خل حتى تنقص الى النصف ثم تضيف عليه مقدار نصف لتر صلصة قوليتية ثم يغلي بضع دقائق على النار ويضاف عليها بعد ازاحتها عن النار مقدار ١٠٠ جرام زبدة بصل الموضحة بالزبدة المركبة وملعقة اسنراجون مفروم وسرفي وبصل أخضر مفروم ويؤخذ من الجميع اجزاء متساويه وهذه الصلصة تخدم مع الفراخ المشلوقة

Sauce Regence pour Poissons

صوص ريچانص لاجل السمك

هو أن تغلي على النار مقدار ربع لتر نبيذ أبيض رين وربع لتر أساس سمك ومقدار ٢٠ جرام شامبنيون مفروم ومثلها تروف ثم يغلي حتى ينقص الى النصف (يرسى) ثم يصفى بالشاشة وتضيف عليه مقدار ثلاثه ارباع لتر صوص نورماند وتضيف عليها ملعقة شوربه من خلاصة التروف

Sauce Regence pour Poissons

صوص ريچانص لاجل الفراخ

هو أن تغلي على النار مقدار ربع لتر نبيذ أبيض ومقدار ربع لتر ماء شامبنيون وقليل من خلاصة التروف حتى ينقص الى النصف أي (يرسى) وتضيف عليه مقدار ثلاثة ارباع لتر صوص بارزين ثم تصفى من الفوطه وتخدم مثل الاولى

Sauce Riche

صوص ريش

هو أن تجهز صوص دپلمات كالسابق ذكرها وتضيف عليه مقداراً من خلاصة التروف وتضيف عليها أيضاً مقدار ١٠٠ جرام تروف مقطع قطعاً صغيره وهى مخصوصه لاجل السمك الكبير المسوى بوشيه

Sauce Rubens

صوص ريبان

هو أن تلف مع الزبدة على النار مقدار ١٠٠ كيلو جرام من خضروات الشوربه المفرومه جيداً وتطفى عليها بمقدار كوبه من النبيذ الابيض ومقدار لتر اساس السمك وتتركه يغلي مدة ٢٠ دقيقه ثم يربع عن النار ويصفى من الشنوار وتنظف الزبدة التي على وجه الصلصه ثم تضعها على النار حتى تغلي وتترك حتى تنقص الى الربع (ترسي) وتضيف عليها ملعقة مادير مع بيضتين (صفار) ، ١٠٠ جرام زبد طازجه ، ٣٠ جرام زبد حمراء مع الجمبرى الموضحه بانواع الزبدة المركبه وقليل من صلصه الانشوجه وهى تخدم مع السمك المسلوق كالبوشيه

Sauce Salmis

صوص سالمي

هو أن تحمر على النار ١٥٠ جرام خضروات مثل الجزر والبصل والكرفس ثم تلف معها عظم الطيور الصحيح او المكسر وتطفى بمقدار ربع لتر نبيذ أبيض وورقة لاورو ويغلي حتى ينقص الى النصف (يرسى) ثم تضيف عليها مقدار لتر صوص ديميجلاس ويغلي على نار هادئة مدة ساعة ثم تصفى بالمنخل وتغمر عصاراً جيداً لتحصل على خلاصة الخضروات وتضيف عليها مقدار ربع لتر نبيذ وقليل من أساس الطيور وبعد ان تصفى تغلي على نار هادئة مدة ساعه حتى تنقص الى النصف (ترسي) وتضيف عليها كوبه من ماء الشامبنيون وقليل من خلاصة التروف ثم تصفى بالفوطه وتخفق بمقدار ٥٠ جرام زبد بعيداً عن النار وتحفظ لوقت الطلب

Sauce Saint Malo

صوص سان مالو

تجهيزات لاجل نصف لتر . هو أن تجهز مقدار نصف لتر صلصه نبيذ ابيض الموضحه بهذا الاسم وتضيف

عليها ملعقة بصل شارلوت مفروم مسوى في النبيذ الأبيض أو ٥٠ جرام زبدة بصل وملعقة مستارده ومقدار من زبدة الانشوجة لاجل السمك المسوى

Sauce Salferino

صوص صول فرينو

هو ان تصفى مقدار كيلو طماطم احمر نى وتصفى الماء من الشاشة ثم تغلى على النار حتى (يرسى) وتصير سميكه مثل الشراب السميك وتضيف عليها ثلاث ملاعق جلاس ديقياندا وشطة كايڤير وعصير ليمون ويضاف عليها بعيدا عن النار بمقدار ١٠٠ جرام زبدة الامترو دوتيل و ١٠٠ جرام زبدة بصل الموضحة في الزبدة المركبة وهى تخدم مع اللحوم المشوية

Sauce Soubise

صوص سوبيز وهى تصنع على طريقتين

الطريقة الاولى : هو أن تقطع ٥٠٠ جرام بصل ترس مسلوقة غلية واحده ثم تصفيه من الماء وتضعه في كساروله وتضع عليه ١٠٠ جرام زبدة ويسوى على نار هادئة جدا بملعقة شوربة أو ملعقة ماء وقبل ما ينضج وهو أبيض على لونه الطبيعي تضيف عليه مقدار نصف لتر صلصة بشامل يابس وقليل من الملح وقليل من الفلفل الأبيض ومقدار ملعقة قهوة سكر بودرة وتغلى الصلصة مغطية في الفرن على نار هادئة جداً ويعدها تصفى بالمنخل أو الشنوار ثم تضعها على النار وتقلبها حتى تصل الى التبخانة المطلوبة وتضيف عليها ١٠٠ جرام زبدة وتخففها مع الصلصة بعيدا عن النار مع أربعة ملاعق كريمة وتوضع فوق إناء به ماء ساخن وتحفظ لوقت الطلب

الطريقة الثانية

هو أن تفرم البصل كالتقدم ذكره وبعد تسويته غلية واحدة يصفى منه الماء ويوضع في كساروله وتضيف عليه ١٠٠ جرام أرز وتضيف عليه أيضا لتر شوربة كونسوميه أو شوربة بيضاء ويضاف عليها سكر مثل النوع الاول و ٢٥ جرام زبدة ويترك حتى يسوي على نار هادئة داخل الفرن وبعد أن يسوي يصفى الجميع بالمنخل السلك ويرش على النار مرة ثانية وتلف بالسلك أو بالاسبانول حتى يصل الى التبخانة المطلوبة وتمزج بالزبدة والكريمة كالنوع الاول بعيدا عن النار وتحفظ لوقت الطلب

Sauce Soubise tomato

صوص سوبيز بالطماطم

تصنع كما لتقدم ذكرها وتضيف عليها مقدار ربع لتر بورية طماطم مصفى

Sauce Souchet

صوص سوشية

هو ان تفرم مقدار ١٥٠ جرام من الخضراوات چلين ربيع مثل الشعر جزر وكرفس وجذور مقدونس ويسوى بالزبدة على نار هادئة جدا ثم يضاف عليها مقدار ربع لتر من خلاصة السمك ومقدار كوبه من النبيذ

الايض ثم يوضع على نار هادئة حتى يتم نضجة ثم يصفى الماء من الخضار ويكون السمك مقطع قطعا متساوية وبعد ان ينضج السمك تصفى منه الخلاصة وتربطها بمقدار نصف لتر صلصة نيذا أبيض ويغلي حتى ينقص الى النصف ثم تضيف عليه الخضار المقطع جليين وتكسى به السمك

Sauce Turti

صوص تورتي

هو أن تضع في كساروله مقدار نصف لتر چومر بوط من البتلو وتضيف عليه أربعة جرامات شاي جبلي و ٣ جرام ورق ريحان وجرام واحد بردكوش و ٢ جرام حصي لبان و ٢ جرام تان وورقة لاورو وقليل من ورق المقدونس و ٣٠ جرام قشر شامبنيون ويغلي الجميع غلية واحدة ثم ترفعه عن النار وتضيف عليه عشر حبات فلفل صحيح ثم يترك مدة ٢٠ دقيقة وبعد ذلك يصفى بالمنخل او في الشنوار وتمزج مع لتر صوص ديميجلاس ويضاف عليه ايضا مقدار ربع لتر صلصة طماطم وتتركه يغلي على نار هادئة مدة ربع ساعة وبعد ذلك يصفى بالفوطة او بالشنوار وتمزج معه مقدار ثلاث ملاعق ماديرو وقليل من الشطة كاين پيپر

Sauce tyralieune

صوص تريليون الانسيين

هو أن تحمر في الزبدة على النار بصلتين مفرومتين ترسا رفيعا (ايمنسيه) وتضيف عليه مقدار ربع كيلو طماطم مقشرة وخالية من البذور ومفرومة فرما جيدا وتضيف عليها نصف لتر صوص بوافراد ثم يتم نضجها على النار مدة عشرة دقائق وتحفظ لوقت الطلب

Sauce Valois

صوص قالوا

وهي صوص يارنيز بالجللاس ديثياندا السابق توضيحها

Sauce Venisieur

صوص فانسيين

هو أن تغلي على النار حتى يرسى على الثلث . مقدار نصف لتر خل و ٢٠ جرام استراجون وملعقتين بصل شارلوت مفروم و ٢٥ جرام ثم يصفى الجميع بشاشة مع مقدار لتر صلصة نيذا ابيض (صوص فان بلا) ثم تخفقها بعيدا عن النار بمقدار ١٥٠ جرام زبد طازجه خضراء كالوضحة في انواع الزبدة المركبة وتضيف عليها ايضا ملعقة سرفي واستراجون مفروم واذا لم يكن موجود سرفي بدلا منه مقدونس مفروم وهذه الصلصة تخدم لاجل السمك

Sauce Venaïson

صوص فنيزو

هو ان تضيف على نصف لتر صوص بوافراد لاجل طيور الصيد ثلاث ملاعق چليه دوجروزي ثم تضيف عليها ايضا ملعقتين كريمة وتضع الچليه دوجروزي والكريمة بعيدا عن النار وهذه الصلصة تستعمل لاجل لحوم الصيد

Sauce vin rouge

صوص فان روج

وهو صوص بورجنون مربوط بزبدة منيه الموضحة في انواع الزبدة المركبة او بالتوضيحات الالية . وهو

أن تمزج علي النار بالزبدة مقدار ١٥٠ جرام من الخضروات الآتية : بصل وكراث وكرفس وجزر ثم تطفي عليها بمقدار نصف لتر صلصة اسبانيولى وبعد ان ترسي العملية الاولى على الثلث تغليها علي نار هادئة مدة ١٥ دقيقة ثم تصفيها بالقوطه تخفقها بعيدا عن النار بمقدار ١٠٠ جرام زبد و تضيف عليها ملعقة صغيرة من خلاصة الانشوجة و قليل من الشطة كاين پير وهذه الصلصة تخدم لأجل السمك .

Sauce Veron

صوص فيرو

هو أن تضيف على مقدار لتر صوص نورماند ربع لتر صوص تريلين وتمزج جيدا و تضيف عليها ملعقتين جلاس ديشاند وملعقه من خلاصة الانشوجة وهذه الصلصة تستعمل لأجل السمك .

Sauce Villageoise

صوص قلاجواز

هو أن تضيف على مقدار نصف لتر صلصة فوليتية عادية مقدار ملعقتين من چوالبتلو ومقدار من ماء الشامبنيون و يغلي الجميع حتى ينقص الى النصف ثم يصفى بالقوطه و تضيف عليها ملعقتين صوص سوبيز بالبشامل ثم تضيف عليها صفار أربعة بيضات و تضيف لها بعيدا عن النار مقدار ١٠٠ جرام زبد مع الخفق بالسلك وهذه الصلصة تستعمل للحم الأبيض

Sauce Villeroy Soubise

صوص قليروا سوبيزيه

هو أن تضع الصلصة كالمتقدم ذكرها مع اضافة ثلاث ملاعق صوص سوبيز ، ١٠٠ جرام تروف مفروم وتستعمل مثل الاولى

Sauce vin blanc

صوص فان بلا

وهو ينقسم الى اربعة أقسام : النوع الاول . هو أن تحضر مقدار لتر صلصة فوليتيه من السمك و تضيف عليها مقدار ربع لتر اساس سمك و صفار اربع بيضات و تضع الجميع على نار حامية بعد مزجها بالسلك ثم تقلب على النار بسرعة بالاسباتون الخشب او الحديد حتى ينقص الى النصف و تضيف لها بعيدا عن النار مقدار ١٥٠ جرام زبد مع الخفق بالسلك

صوص فان بلا طريقه ثانية

النوع الثاني : هو أن تضع صفار سبع بيضات في كساروله وتمزج بالسلك على جانب الوابور حتى يسوى قليلا ثم تخفقها بعيدا عن النار بمقدار ٥٠٠ جرام زبد كالسابق ذكرها و تضع لها اثناء المزج مقدار فنجانين قهوة من خلاصة السمك راسيه جدا وهذه الصلصة لاجل ان يكسى بها السمك ويحمر في الفرن بسرعة بدون ان يضع عليه شيئا آخر

صوص فان بلا طريقة ثالثة

النوع الثالث : هو أن تضع مقدار نصف لتر من خلاصة السمك على نار حامية مع استمرار التقليب حتى ينقص الى الربع ثم يضاف عليه صفار ست بيضات بعيداً عن النار ويخفق بالسلك على جانب الوابور حتى يسوى الصفار ويخفق أيضاً بمقدار نصف كيلو زبدة سائلة مثل صوص هولانديز ويكسي بها السمك

صوص فان بلا طريقة رابعة

النوع الرابع : هو بعد نضج السمك بخلاصته يوضع في إناء آخر وتوضع الخلاصة على نار حامية مع التقليب المستمر حتى (يرسى) ويغرى ثم ترفعها عن النار وتخفقها بمقدار ١٠٠ جرام زبدة طازجة ويكسي بها السمك ويورد أي يحمر في الفرن بسرعة ويخدم في الحال

Sauce Zingara

صوص زنجارا

هو أن تغلي على النار مقدار ربع لتر خل وملعقة بصل شارلوت أو بصله عادية مفروم ويغلي حتى ينقص الى النصف ثم يوضع عليها مقدار نصف لتر من چو البتلو ومقدار ١٥٠ جرام قلب عيش محمر بالزبدة وتركها تغلي على نار هادئة مدة عشر دقائق ويضاف عليها ملعقة مقدونس مفروم وعصير ليمونه

طريقة اخرى

هو أن تغلي على النار حتى ينقص الى الثلث مقدار ربع لتر نبيذ أبيض وماء شامبنيون ثم تضيف عليه مقدار نصف لتر صوص ديمي جلاس وربع لتر صلصة طماطم وتغلي مدة عشر دقائق ويضاف عليه قليلاً من الشطة كايين پير، ١٠٠ جرام اچامبون أو لسان أحر ، ٥٠ جرام شامبنيون، ٣٠ جرام ترووف والجميع مقطعه جليين مثل الشعر داخل الصلصة وهي لاجل البتلو والفراخ

الصلصات الانكليزية الساخنة

Albert Sauce

البرت صوص

هو أن تضع في كساروله ١٥٠ جرام ريفور مبشور مع فتجانين كونسيميه بيضاء وتركه يغلي على نار هادئة مدة ٢٠ دقيقة ثم تضيف عليه مقدار ربع لتر صوص بالزبدة على الطريقة الانكليزية ، وربع لتر كريمه ، ٤٠ جرام قلب عيش ثم تركه يغلي على نار حامية مع استمرار التقليب مدة ثلاث دقائق أو أربع ثم تصفي بالفوطة المخصوصة للصلصة مع

العصير الجيد بالمعلقة الخشب ثم تمزج الجميع بصفاريضتين وتضبط بالملح والفلفل ثم تضع عليه ملعقة صغيرة من المستارده ممزوجة بملعة خل وهي تخدم مع اللحم البقري البريزية والفلتو

Aromatic Sauce

أورماتيك عصوص

هو أن تغلي نصف لتر كونسمة على النار ثم ترفه عن النار وتضع فيه سريعا الخضروات الآتية مدة عشرة دقائق لتخرج منها الرائحة وهي عودان و٤ جرام ورق ريحان وجرام بردجوش وجرام زعتر وجرام شاي جبلي وبصل أخضر وملعقتين بصل شارلوت أو بصل عاد مفروم وقليل من جوز الطيب وأربع حبات فلفل صحيح وبعد ذلك يصفى من الشاشة وتطفي عليها بمقدار ٥٠ جرام بسة حمراء بالزبدة ثم تغلي بضع دقائق وتضع عليها عصير ليمونة وملعة سرفى واستراجون مفرومان بلا نشية وهي تخدم مع السمك الكبير المسوي بوشية أو اللحم المسلوق

Butter Sauce

بتر صوص صلصة بالزبدة على الطريقة (الانجليزية)

هو أن تضع في كسارولة على نار بها مقدار ٦٠ جرام زبدة مع ٦٠ جرام دقيق ثم تلفها على النار واضع عليها مقدار ثلاثة أرباع لتر ماء مغلي وعصير نصف ليمونة وتضبط ملحها جيدا وتضيف عليها مقدار ٢٠٠ جرام زبدة مع الخفق بالسلك ثم تمزجها بصفار ثلاث بيضات تصفى من الفوطة وتحفظ لوقت العمل

Capers Sauce

كابرس صوص

وهو مثل الصلصة السابق ذكرها وتضيف عليها أربع ملاعق كبرى مع لتر صلصة وهي تخدم مع السمك المسلوق وكذلك مع اللحم الضانى المسلوق

Celery Sauce

سلى صوص (صلصة الكرفس)

هو أن تحضر ٤ من قلب الكرفس الأبيض ويسوى بريزيه وكونسمة بيضاء وتضع عليها حزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وبصله مغروس فيها أربع حبات قرنفل ويسوى على نار هادئة ثم يصفى الكرفس في المنخل وتضيف عليها قدر الكرفس صوص كريم الانجليزية وتمرزج جيدا ثم تغلي الماء المسوى فيه الكرفس وتضعه على الصلصة ويصفى بالشنوار ثانيا ويوضع فوق اناء به ماء ساخن تحت الطلب وهذه الصلصة تقدم مع الفراخ المسواه بريزية والمسلوقه

Roebuck Sauce

روبلاك صوص

هو أن تضع في كساروله مقدار ١٠٠ جرام خضار مفروم مكون من جزر وكرات وكرفس وبصل و٦٠ جرام جاميون في ثم نحر بالزبدة ويضاف عليها حزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو ويصب عليها نصف كوبه من الخل ويغلى حتى يرسى على الخضار فقط ثم تضيف عليه ربع لتر صلصة اسبانيولا ويغلى على نار هادئة مدة ربع ساعة ثم ترفع منها حزمة الخضار وتضيف لها كوبه نبذ بورتو وملة قجليزية جروزي وهي تخدم مع لحوم الصيد

Cream Sauce

كريم صوص

هو أن تحضر ستة بيضاء ب ١٠٠ جرام زبدة و ٦٠ جرام دقيق ثم تلف عليها ربع لتر ماديير أبيض وفتجان من ماء الشامبليون ومقدار أربع ملاعق كريمة وتتركه يغلي على النار الهادئة وحزمة خضار مكونة من مقدونس وورقة لاورو ويغلي على نار هادئة مدة ربع ساعه وبعد ذلك ترفع منها حزمة الخضار والبصلة ويصفي من الشنوار وتحفظ لوقت الطلب وهي تخدم مع الكوستايتيه البتلو الروستو

Srimpes Sauce

شريمبس صوص

هو أن تجهز مقدار نصف لتر صوص ويير الانجليه (اي صلصة زبدة) السابق ذكرها ويضاف عليها قليلا من الشطة كايين بيبر وملعقة صغيرة من خلاصة الانشوجة ، ١٠٠ جرام جبيري مقطع قطعاً صغيره وهي تخدم مع السمك

Devilled Sauce

ديفيلد صوص

هو أن تغلي على النار في كسارولة مقدار فتجانين خل مع ملعقتين بصل شارلوت مفروم ويغلي حتي ينقص الى النصف (يرسى) وتضيف له مقدار ربع لتر صلصة اسبانيولا وملعقتين طماطم بوريه ثم تتركه يغلي مدة ١٠ دقائق ثم يضاف عليها ملعقة درب صوص وقليل من الشطة كايين بيبر ثم تصفيها من الشنوار وهذه الصلصة تخدم مع الفراخ الجريية المشوية

Scotch eggs Sauce

اسكوتش إيجز صوص

هو أن تجهز صلصة بشامل بمقدار ٦٠ جرام زبدة ، ٣٠ جرام دقيق ونصف لتر لبن مغلي وتضبط ملحها جيداً ثم تضيف عليها أخير زلال أربع بيضات (بياض) وتقطع قطعاً جليين رفيع وعند الطلب تضيف عليها صفار أربع (بيضات) بعد نضجها ويصفي من المنخل السلك وهذه الصلصة تخدم مع السمك البكلاه

Fenne Sauce

فينيل صوص

وهذه الصلصة صوص او بير الا انجليه وتضيف عليها مقداراً من الفينوكيه مفرومة مسواه بلانشيه (أي غلوة واحدة) وكل ربع لتر صلصة عليه ملعقة فينوكيه وهذه الصلصة تخدم مع السمك الميكروه جرييه ومسلق

Goose borry Sauce

جوس بيرى صوص

هو أن تسوي في كسارولة لتر جوزي أخضر ، ١٢٥ جرام سكر وفتجان ماء وتصفي من الشنوار وتخدم مع السمك الميكروه جريية

Lobester Sauce

لوبستر صوص

هو أن تضيف على لتر صوص بشامل قليلا من الشطه وملعقة من خلاصة الانشوجة ، ١٠٠ جرام هو ما أولايخوست او جمبري مقطع قطعاً صغيرة وهي مخصوصة لاجل السمك

Oyester Sauce

أويستر صوص

هو أن تحمر ١٥ جرام دقيق مع ٢٠٠ جرام زبدة في (كسارولة) على نار هادئة حتى يصير لونه مثل الطحينة الحمراء ثم تطفئ عليها فنجان لبن ونصف فنجان كريمه وتضبط ملح ثم تغلي على نار هادئة مدة عشرة دقائق وتصفىها بالقوطه ثم تضع عليها قليلا من الشطه كايير ومقدار ١٢ جرام وترمسوي أي (الجندفلي) وهي مخصوصة للسمك المسلوق

Broun Oyester Sauce

برون أويستر صوص

وهي الصلصة ذكرها وتضيف عليها أساس استفتاتو بدلا من الكريمة واللبن وهي تخدم مع اللحم الجريه والبودن المسوي من اللحم

Brown Graby Sauce

برون جرابي صوص

هو أن تضيف على مقدار نصف لتر صوص أوييز الا انجليه كالسابق ذكرها مقدار فنجالين چو بتلو وملعقتين كنشرب وهي صلصة موجودة في الزجاجة وملعقتين مرلقاي وهي مخصوصة لاروستوالبتلو

Eggs Sauce

أجز صوص

هو أن تسوي في كساروله ٦٠ جرام زبدة على مقدار ٣٠ جرام دقيق وتضيف عليها مقدار نصف لتر لبن مغلي مع وضع ملح وفلفل أبيض وجوز الطيب وتركه يغلي على نار هادئة مدة عشرة دقائق ثم تصفىها بالقوطه وتضيف عليها أيضا بيضتين مسلوقتين ومقطعتين قطعاً صغيرة وتخدم مع السمك

Eggs and butter

أجز أند بتر

هو ان تسبح او تفك ٥٠ جرام زبدته وتضيف عليها عصير ليمونة وملح وفلفل ابيض وثلاث بيضات ناضجة مفرومة مع ملعقة صغيرة من المقدونس المفروم بلانشيه وهي تخدم مع السمك البكلاه المسلوق وخلافه

Onions Sauce

اونين صوص

هو ان تقطع ٢٥٠ جرام بصل ترس ربيع في مقدار نصف لتر لبن وملح وفلفل ابيض وجوز الطيب ثم تلف به بيضاء مع ٢٠ جرام زبدته ، ٤٠ جرام دقيق ثم يصفى اللبن المسوي في البصل وبعد ذلك تفرم البصل فينو وتضيفه على

الصلصة ان كانت مهلبه وتسوى على نار هادئة مدة عشر دقائق وهذه الصلصة تخدم مع الارانب والفراخ والكرشة واللحم الضأن المسلوق والطيور ودأماً يكسى بها الصنف المخدم معه

Bread Sauce

بريد صوص

هو ان تحضر مقدار نصف لتر لبن مغلي وتضع عليه مقدار ٨٠ جرام قلب عيش افرنكي ايض طازج وقليل من الملح وبصله مغروس فيها ثلاث حبات قرنفل ، ٣٠ جرام زبد وتتركها تغلي على نار هادئة مدة ١٥ دقيقة ثم ترفع منها البصل وتخفقها بالسلك وتضيف عليها فنجان كريمة وهذه الصلصة تخدم مع الفراخ الروستو وطيور الصيد

Fried Bread Sauce

فرايد بريد صوص

هو ان تضع في كساروله مقدار ربع لتر من الشوربه وملعقتين چامبون أو لسان احمر مقطع قطعاً صغيرة وملعقتين بصل شارلوت مفروم وتتركها تغلي على نار هادئة مدة ٢٠ دقيقة ثم تحمر ٥٠ جرام قلب عيش افرنكي وتضيفه عليها وكذلك ملعقة مقدونس مفروم وعصير نصف ليمونه وهذه الصلصة تخدم مع العصافير الروستو

Parsley Sauce

پارسلي صوص

هو ان تجهز نصف لتر صوص الانجليه وتضيف عليه ملعقة شوربه من خلاصة المقدونس وملعقة مقدونس مفروم مسوي بلانشيه وهذه الصلصة تخدم مع الكوارع البتلو والرأس البتلو والمخ

صوص برسي لاجل السمك

Parsley Sauce

پارسلي صوص

هو أن تجهز ٥٠ جرام بسه بيضاء وتضعها في كساروله على النار ثم تطفى عليها نصف لتر من خلاصة السمك ويجب ان يكون في الخلاصه ورق لاورو وفلفل صحيح وجذور مقدونس لاجل الرائحة ثم تتركها تغلي مدة عشر دقائق على نار هادئة مع التقليب ثم تصفى من الفوطه وتضيف عليها ملعقة مقدونس مفروم ومسوي بلانشيه وعصير ليمونه ويحفظ لوقت الطلب

Apples Sauce

اپلز صوص

هو أن تحضر نصف اقة تفاح مسوي ومصفى بوريه وتضيف عليه قليل من السكر وقليل من القرفة المدقوقة وتخفقها بالسلك جيداً وتضعها على جانب الوابور الدافئ وتخدم مع البط والارز ولحم الخنزير

Porto wine Sauce

پورتو وین صوص

وهو أن تحضر مقدار نصف لتر نبيذ پورتو ويوضع على النار حتى ينقص إلى النصف وتضيف عليه ملعقة بصل شارلوت مفروم أو بصل عاديه وعودتان وعصير نصف ليمونة وبرتقالتين وقليل من الملح وقليل من الشطة كاين پير ومقدار ملعقة صغيرة من قشر البرتقال مبشوراً واخيراً يصفى من الشاشة ويضاف عليها نصف لتر چو بتلو مربوط وهي مخصوصة لبط الصيد وطيور الصيد

Horse Radish Sauce

هورس راديش صوص: وهو مثل صوص اليرت

Reform Sauce

ريفورم صوص

وهو أن تحضر ربع لتر صوص بوافراد وربع لتر صوص ديميجلاس وتمزج الاثنين ببعض وتضيف عليها الجرناتير الآتية: مقدار قطعتين خيار كرنشون وزلال بيضه ناضجة ومقدار ٣٠ جرام شامبنيون ، ٢٠ جرام تروف ، ٣٠ جرام لسان أحمر وتقطع الجميع چلين قصير وهذه الصلصة تخدم مع الكوستليتة الضاني وهي تسمى كوستليتة ريفورم

Sage and onions Sauce

سبيج آند أو نيونز صوص

هو أن تسوى بالفرن بصلتين كبيرتين وبعد النضج والتبريد يفرما جيداً ثم تضيف مقدار ١٥٠ جرام قلب عيش مبلل باللبن ويمزج جيداً ثم تضيف عليها ملعقتين شاي جبلى مفروم مع ضبط الملح والفلفل وهذه التحضيرات يحشى بها البط ويسوى روستو واحيانا تخدم الصلصة مع أضافة اربع ملاعق چو عليها

York Shire Sauce

يور كشير صوص

هو أن تسوى في مقدار ربع لتر نبيذ پورتو وملعقة قشر برتقال مقطع چلين رفيع مثل الشعر ثم تصفى القشر من النبيذ بعد نضجه وتضيف على النبيذ ملعقتين صلصة اسبانيولا وملعقتين چليه دي جروزي وقليل من الشطة كاين پير وقليل من القرفة وبعد نضجها تصفى من القوطة ويضاف عليها بعد ذلك البرتقال الموضح مع عصير برتقال وهذه الصلصة تخدم مع البط المسوى بريزيه او روفى والخنزير المسوى بريزيه

الصلص الفرنسية الباردة

Sauce Aioli ou Beurre de Provence

صوص ايولى أو بيرد وپروفانس

هو أن تدق في الجرن الرخام دقا ناعماً جداً مقدار ٣٠ جرام ثوم ويضاف عليها صفار بيضة نيئة

وقليل من الملح ثم تلقى عليها مقدار قنجالين زيت مع الحفق بيد الجرن وتصير مثل المايونيز حتى ينتهى الزيت وتربط الصلصة مع اضافة عصير ليمونة اثناء الحفق وملعقة ماء بارد وهي تخدم مثل المايونيز

Sauce Andalause

صوص اندالوز

هو ان تخضر مقدار نصف لتر صوص مايونيز يابس جداً وتضيف عليه مقدار قنجالين بورية من الطاطم ويضاف لها اخيراً ٧٥ جرام فلفل احمر طلياني وهو موجود عند البقالين في العلب مقطع قطعاً صغيره وتحفظ لوقت الطلب

Sauce Bohémienne

صوص بوهمين

هو أن تضع في سلطانية صيني مقدار ملعقتين صلصه بشامل يابسة وباردة مع اضافة صفار أربع بيضات و ١٠٠ جرام ملح وفلفل أبيض ونقطتين خل ونحفق جيداً بالسلك ويلقى عليها مقدار لتر زيت شيئاً فشيئاً مثل المايونيز مع ملعقتين خل واستراجون حتي تصير أخيراً مثل صوص مايونيز وعند النهاية يضاف لها ملعقة مستارده فرنساوي وتحفظ لوقت الطلب

Sauce Chantilly

صوص شانتليه

هو أن تجهز نصف لتر صوص مايونيز وتضيف عليه قبل الطلب أربع ملاعق كريمه مخفوقه وهي تخدم لاجل الاسبرج الساخن والبارد والكريمة لا توضع مع المايونيز إلا عند الطلب

Sauce Gènoise

صوص جنواز

وهو أن تدق دقا ناعماً جداً مثل العجينة مقدار ٤٠ جرام فستق مقشر طازج و ٢٥ جرام صنير أو لوز حلو ويضاف عليه مقدار ملعقة بشامل يابس بارد ثم يصفي الجميع بمنخل ثم توضع في سلطانية ويضاف عليها ثمانى بيضات خام وقليل من الملح والفلفل ونحفق جيداً بالسلك بلتر زيت وعصير ليمونتين ثم تضيف عليها ثلاث ملاعق بوريه من الخضرات الاتيه ورق مقدونس وسرفي واستراجون وبصل أخضر ويسوى الجميع بلانشيه مدة دقيقتين ثم تبرد وتعصر جيداً بالقوطه وتصفى بالمنخل وهذه الصلصة تخدم مع السمك البارد

Sauce Gribiche

صوص جريبش

هو أن تحفق بالسلك في سلطانية صفار ثمانى بيضات مسوي طازج حتى يصير مثل العجينة وتضيف عليه ملعقة مستارده صغيرة وملح وفلفل أبيض ونحفق الصلصة مثل المايونيز بنصف لتر زيت وملعقتين خل وتضيف عليها ١٠٠ جرام كورنشون وكبرى مفروم وملعقة مقدونس وسرفي واستراجون مفرومان أيضاً وتضيف زلال ثلاث بيضات بعد نضجها وتقطعها جليين وهذه الصلصة تخدم مع السمك وخلافه

Sauce Groseille au Rùifort

صوص جروزی اور یفور

هو ان تغلى على النار ربع لتر نبذ بورتو حتى ينقص الى الثلث وتضيف عليه قليلا من جوز الطيب والقرفه لمدقوقة وملح وفلفل وتضيف عليها ٤ ملاعق چلين جروزی وملعقة ريفور مبشور ناعم وهي تخدم مع جملة أشياء

Sauce Italienne

صوص ايتالين

هو أن يصفى بالمنخل مخ بتلومسوي بارد أو أى مخ ثم تضعه في سلطانية وتضيف عليه نصف لتر صوص مايونيز المركب بصفار ثلاث بيضات ، ٥ جرام ملح وفلفل ونصف لتر زيت وعصير ليمونه ويضاف لها ملعقة مقدونس مفروم وهي تخدم مع اللحوم الباردة

Sauce Mayonnaise

صوص مايونيز

هو أن تضع صفار ست بيضات في سلطانية ومقدار ١٠ جرام ملح وملعقة مستاردة وقليل من الفلفل وملعقة خل وعصير ليمونه العمل: تخفق الصفار مع الملح والفلفل والمستاردة ونقطتين خل ونقطتين ليمون وتخفقها جيدا بالسلك ثم يضاف عليها الزبدة شيئاً فشيئاً حتى يلف ويربط وتمزج مع قليل من الخل ثم الزيت ويمزج ثانياً وتضيف عليه الخل حتى ينتهي الزيت على هذه الطريقة وينتهي مع إضافة عصير الليمون وتضيف عليه أخيراً ثلاث ملاعق ماء مغلى ويحفظ لوقت الطلب

Sauce Mayonnaise Coltee

صوص مايونيز كوليه

وهي صوص مايونيز ممزوجة بالچليه أى ثلاث ملاعق لاجل نصف لتر وهي مخصوصة لاجل سلاطة الاروس والشوفروا الاروس

Sauce Mayonnaise Fouettée à la Russe

صوص مايونيز فوتيه الاروس

هو أن تضع في سلطانية ٤ ملاعق چليه سائل ونصف لتر صوص مايونيز وملعقة خل واستراجون وملعقة ريفور مبشور ثم تمزج الجميع بالسلك وتوضع فوق الثلج وتخفقها بالسلك حتى تصير ناعمة جداً وتماسك وهذه الصلصة لاجل سلاطة الاريس التي تلبأ في القوالب

Sauce Mousqueteire

صوص موسكوتير

هو أن تضع في سلطانية نصف لتر صوص مايونيز وتضيف عليه ٢٥ جرام بصل شارلوت مفروم فرماناعماً جداً ومسوى في قنجان نبذ أبيض وملعقتين جلاس ديشياند وملعقة بصل أخضر مفروم فرماناعماً جداً وقليل من الشطة كاين پير أو فلفل مسحوق وهذه الصلصة تخدم مع اللحوم الباردة ويصفى البصل بعد تسوية الشارلوت بوريه

صوص موتارد الا كريم صلصه مستارده بالكريمة Sauce Moutarde a la Creme

هو أن تضع في سلطانية ثلاث ملاعق مستارده وملح وفلفل وقليل من عصير الليمون وتخفق بالسلك ثم تضيف عليها مزوجا بالسلك مثل المايونيز ربع لتر كريمة طازجة وخالية من اللبن وهي مخصوصة لاجل الأورديقر

صوص ريفور أونوا Sauce Rivot oux noix

هو أن تضع في سلطانية ٢٥٠ جرام ريفور مبشور ، ٢٥٠ جرام جوز مقشر مفروم فرما ناعما جداً ، ٣ جرام ملح ، ١٢ جرام سكر وربع لتر كريمة طازجة وتخفق الجميع وهي مخصوصة للأشياء الباردة من اللحوم

صوص رافيجوت أو فيدينجوت Sauce Ravigote au Vinaigrette

هو أن تحضر نصف لتر زيت واربعة ملاعق خل وملعقتين كبرى ، ٥٠ جرام مقدونس مفروم ، ٥٠ جرام سرفي واستراجون وبصل أخضر مفرومة ، ٥٠ جرام بصل مفروم فرما ناعما جداً ، ٤ جرام ملح وجرام فلفل وتمرزج الجميع جيداً وهي مخصوصة لاجل الرأس البقر والكوارع البتلو والضان

صوص ريمولاد Sauce Rémoulade

هو أن تضع مقدار لتر صوص مايونيز في سلطانية وتضيف عليه ملعقتين مستارده ، ١٠٠ جرام كرنشون ، ٥٠ جرام كبرى والكرنشون مفرومة وتعصر بالقوطه وملعقة مقدونس وسرفي واستراجون مفرومة وملعقة من خلاصة الانشوجة وتخفق الجميع بالسلك وتحفظ لوقت العمل

صوص الا روس Sauce à la Russe

هو ان تضع في الجرن ١٠٠ جرام من الالابخوست أو الهومار ومقدار ١٠٠ جرام كافيال ثم تخفق جيداً بيد الجرن وتضيف عليها ملعقتين أو ثلاثة من صوص المايونيز ثم تصفى بالمتحل الرفيع وتوضع في سلطانية وتمرزج بربع لتر مايونيز وتضيف لها أخيراً ملعقة مستارده فرنساوي وقليل من درب صوص وهي تخدم مع أصناف السمك الباردة

صوص تارتار Sauce Tartare

هو أن تضع في سلطانية صفار ثمانى بيضات بعد تسويتها وتخفقها بالسلك مع الملح والفلفل ثم تلقي عليه مثل المايونيز مع الحفق بالسلك ملعقتين خل وتمرزج معها ٢٠ جرام بوريه بصل أخضر وهي تخدم مع الفراخ واللحم البارد وأصناف السمك

Sauce Verte

صوص ثرت

هو أن تسوى بالانشيه مدة خمس دقائق ٥٠ جرام ورق سبانخ ، ٥٠ جرام كريسون ، ٥٠ جرام ورق مقدونس وسرفي واستراجون ويكون الجميع بالتساوي ثم تصفي وتبرد وتعصر جيداً وبعد ذلك يدق في الجرن حتى يصير ناعماً جداً ثم تعصر جيداً بالفوطه حتى تحصل على قيمة قنجان أو اثنين من الماء وتمرجه على مقدار لتر صوص مايونيز يابس جداً وهي تخدم لاجل السمك البارد

Sauce Vincet

صوص قنس وهي على طريقتين

الطريقة الاولى : وهو ان نغلي على النار مدة ٣ دقائق ٢٠٠ جرام ورق حميض وورق مقدونس وسرفي واستراجون وبصل أخضر وتكون الاجزاء متساوية ، ٦٠ جرام ورق كريسون ومثلها ورق سبانخ ثم تبرد وتعصر وتدق دقا ناعماً جداً وتضيف عليها صفار ست بيضات مسواه ثم تصفي بالمنخل وتوضع في سلطانية مع قليل من الملح والفلفل وصفار خمس بيضات نيئة مع الخفق بالسلك بثلاثة ارباع كيلو زيت وثلاثة ملاعق خل ثم تطفئ عليها اخيراً لاجل الرائحة ملعقه درب صوص

الطريقة الثانية : هو أن تحضر الخضروات المصفاه السابق ذكرها وتضع هذا البوريه على صوص مايونيز مقدار لتر وهي تخدم مع السمك البارد

Sauce Suèdoise

صوص سيدواز

هو ان تسوى في كساروله مقدار ٥٠٠ جرام تفاح مقطع ترنش ويكون حادق واذا كان حلو تضيف له قليلا من عصير الليمون ويمزج معه ملعقتين من النبيذ الابيض حتى تتضججه ثم يصفى من المنخل الرفيع وتلفه على النار حتى تنقصه الى النصف وترفعه بعيداً عن النار يبرد وتضيفه على مقدار ثلاثة ارباع لتر صوص مايونيز ويضاف له لاجل الرائحة ملعقه ريفور مبشور وهذه الصلصه تخدم مع لحم الخنزير البارد وايضا مع الاوز الروني البارد

الصلص الانجليزية الباردة

Cambridge Sauce

كبريدج صوص

هو أن تدق في الجرن مع (صفار) ست بيضات مسواه ، ٤ فلتو أنشوجه مغسوله ومجففه بالفوطه وملعقه كبرى وايضا سرفي واستراجون وبصل أخضر بالتساوي ثم تضيف عليها ملعقه مستارده صغيره وتلقى عليها مع الخفق قنجالين زيت وملعقه خل مثل المايونيز ثم تمرجها بمقدار من الشطه كاين بيپر ثم تصفي الجميع بالفوطه مع الدعك بالملعقه الخشب ثم تضع الصلصه في سلطانية وتحققها بالسلك وتضيف عليها ملعقه مقدونس مفروم صغيره وهي تخدم مع اللحم البارد

Cumberland Sauce

كامبرلانند صوص

هو أن تضع في سلطانية ٤ ملاعق چليه دي جروزي وتضيف عليها مقدار قذجالين زيذ بورتر ونصف ملاعقه
بصل شارلوت مفروم فرماناعما ومسوى بالانشيه ومعصور بالفوطه وملعقة قشر برتقال وملعقة قشر ليمون وتقطع كلها
مثل الشعر ثم تسوى بالانشيه وتصفى من الماء وتجفف بالفوطه وعصير برتقاله ونصف ليمونه وملعقه مستارده صغيره
وقليل من الشطة كايين بيپر ومن الجزريل المدقوق وتمزج جيدا ببعض وهذه الصلصة تخدم مع لحوم الصيد الباردة

Glou Cester Sauce

جلوستر صوص

هو أن تحضر نصف لتر صوص مايونيز سميك جدا وتضيف عليه أربع ملاعق كريمة بانية وعصير ليمونة وقليل
من الفينوكية مفروم وملعقتين من درب صوص وتمزج الجميع جيدا وهي تخدم للحوم الباردة وهي مجهرة في الزجاج

Mint Sauce

مينت صوص

هو أن تحضر مقدار ربع لتر خل وتضيف عليه ٥٠ جرام سكر و١٠٠ جرام ورق نعناع مفروم جيدا وملعقتين
أو أربعة من الماء وتضبط ملحها وتضيف لها فلفل خفيف وهي تخدم مع اللحم الضاني الروستو الساخن والبارد

Xford Sauce

اكسفورد صوص

هو أن تحضر صوص كامبرلان السابق ذكرها وتضع بدلا من قشر البرتقال والليمون المقطع چلين رفيع قشر
ليمون وبرتقال مبشور وهي تخدم كالسابق ذكرها أي صوص كامبرلان

Horse Radish Sauce

هورس لاديش صوص

هو أن تضع ملعقة مستارده في السلطانية وتضع عليها ٥٠ جرام قشر ليمون مبشور و٥٠ جرام سكر بودرة وقليل
من الملح الناعم ونصف لتر كريمة و٢٥٠ جرام قلب عيش مبلى باللبن ومعصور جيدا وملعقتين من الخل وتحقق الجميع جيدا
وهذه الصلصة تخدم مع اللحم البقري المسلوق والمسوى روستو بالصلصة وتخدم بارده ويوضع الخل للصلصة عند الطلب

بناد لا جل الفرس

Panade paur les Farcies

Panade au Pains

بناد من العيش

(١) وهي مخصوصة لا جل السمك (تحضيرات) لتر لبن مغلى و٢٥٠ جرام قلب عيش و٥٠ جرام ملح
العمل : تضع العيش في اللبن حتى يتشرب ثم تضعه على النار وتلفه بملعقه خشب حتى يصير مثل العجينة ثم تخلع
من أرضية الكساروله وتوضع في صحن مدهون زبدة وتترك حتى تبرد

حرف (ب) بنادمن الدقيق وهي تستعمل لجميع الفرس Panades à la Farine

هو أن تحضر ربع لتر ماء و ٢ جرام ملح و ٥٠ جرام زبدة و ١٥٠ جرام دقيق
العمل : توضع الكسارولة على النار وبها الماء والملح والزبدة وبعد أن يغلي تلقي عليه الدقيق على جانب الوابور
وتخفقه جيداً على نار حامية بسرعة مثل عجينة الشو وتضعها في صحن وتترك حتى تبرد لوقت الطلب

حرف (ج) بنادالافرانچيان وهي مخصوصة لفارسة المراه والسماك Panades à la Frangipane

تحضيرات ١٢٥ جرام دقيق و صفار خمس بيضات ، ٩٠ جرام زبدة سائلة ، ٢ جرام ملح و جرام فلفل و قليل
من جوز الطيب مبشور و ربع لتر لبن (العمل) تضع في كسارولة الدقيق و صفار البيض و الزبدة والملح والفلفل و جوز
الطيب و تخفقه بالملقعة و تلقي عليها اللبن المغلي شيئاً فشيئاً و تضعها على النار مدة ٦ سته دقائق مع المزج بالسلك حتى تصير
يابسة ثم ترفعها عن النار و تضعها في الصحن حتى تبرد لوقت الطلب

حرف (د) بناد من الارز وهو لاجل فرس مختلفه Panades au Riz

تحضيرات : ٢٠٠ جرام أرز و مقدار ثلاثة أرباع لتر كونسليه ، ٢٠ جرام زبدة . العمل . تغلى الكونسليه و تضع
فيها الارز و الزبدة و بعد أن تغلي و تدخل في فرن هادى و يترك فيه ٤٠ دقيقة بدون تقليب و عند خروجها من
الفرن يحركها بالاسباتول الخشب بشدة حتى تصير مثل العجينة ثم تترك حتى تبرد لوقت الطلب

حرف (هـ) بناد من البطاطس و يستعمل لالكانال البتلو و خلافه Panades à la Pomme de terre

تحضيرات : ايتين بطاطس متوسطة الحجم و مسلوقة بالماء ثم تقشر و يضاف عليها ربع لتر لبن مغلي و اثنين جرام
ملح و نصف جرام فلفل أبيض و قليل من جوز الطيب ، ٢٠ جرام زبدة طازجة
العمل يغلى اللبن و يوضع عليه الملح والفلفل و البطاطس بعد تقطيع البطاطس ترش رفيع ثم تتركه يسوي مدة
ربع ساعة و تخفقه جيداً بالملقعة الخشب و يخدم معها وهي دافئة

حرف (١) فارسه الا بناد بالزبدة لالكانال المادى و السرك لفرن السكندو

Farce à la panade et au bewrre

تحضيرات هو أن تحضر كيلو لحم أحمر خالى من العروق والشفت والدهن ، ٥٠٠ جرام بناد حرف (ب) ١٢
جرام ملح ، ٢ جرام فلفل و نصف جرام جوز الطيب مبشور ، ٥٠٠ جرام زبدة طازجة و أربعة أو ست بيضات صحاح
و صفار عشرة بيضات

العمل . هو أن تقطع اللحم قطعاً صغيرة و تدفقه مع الملح والفلفل ثم تضيف عليها البناد و تضيف لها الزبدة و تحقق
جيداً بالملقعة حتى تخرج الجميع جيداً ثم تضيف البيض الواحدة بعد الاخرى و بعد ذلك يصفى بالمنخل في إناء فخار
و تخفق جيداً بالاسباتول حتى تصير ناعمة و تحفظ لوقت الطلب و دائماً فارسة الكانل قبل تسويتها تجرب واحدة مثل
خبرة في التسوية لضبطها

حرف (ب) فارسة الپناد الا كريم لاجل الكانل افير Farce à la panade et à la Creme

تحضيرات : هو أن تحضر كيلو لحم أحمر خالي من العروق والشفت والدهن، ٢٠ جرام پناد حرف (ج) وياض ست بيضات، ١٥ جرام ملح، ٢ جرام فلفل أبيض و جرام جوز الطيب مبشور و كيلو ونصف كريمة لباني (العمل) هو أن تقطع اللحم وتدقه جيداً وتضيف عليه يياض البيض الواحد بعد الاخرى ثم تضيف عليه الپناد ويخفق بشده بيد المدق وبعد ذلك يصفى بمنخل سلك رفيع ثم يوضع في كساروله ويمزج بالاسباتول فوق الثلج ثم يترك مدة ساعة ويمزج وهو على الثلج بالكريمة شيئاً فشيئاً مع الحقن بالاسباتول ثم يستخدم عند الطلب

حرف (ج) فارسة فين الا كريم لاجل الموس و كانل الشورية وخلافه

Farce Fine à la etém au Mousseline

تحضيرات : كيلو لحم خالي من الشفت والعروق والدهن وياض ست بيضات ولتر ونصف كريمة لباني يابسة طازجة، ١٨ جرام ملح، ٣ جرام فلفل أبيض (العمل) تدق اللحم جيداً مع الملح والفلفل ثم تضيف عليه يياض البيض الواحدة بعد الاخرى ثم يصفى بالمنخل ويوضع في كسارولة فوق الثلج مدة ساعتين وبعد ذلك يخفق جيداً بالاسباتول على الثلج ثم يضاف عليه الكريمة شيئاً فشيئاً مع الحقن بالاسباتول حتى تنتهى الكريمة وتحفظ لوقت الطلب

حرف (ا) فارسة جوديفو - فارسة بتلو بدهن البقرى Farce Godivcau G au glace

تحضيرات : تحضر كيلو لحم بتلو من السمانة أو وش الفخذة خالية من الدهن والعروق و كيلو ونصف دهن كلاوي بقرى ناشف جداً، ٨ بيضات، ٢٥ جرام ملح، ٥ جرام فلفل أبيض و جرام جوز الطيب مبشور ومقدار ٥٠٠ جرام ثلج نظيف مكرر أو نصف كيلو ماء ثلج

العمل : يفرم اللحم اولاً وبعد ذلك الدهن ويضاف عليه الملح والفلفل ثم يدق اللحم جيداً ثم يرفع ويوضع محله الدهن ويدق ايضاً وبعد ذلك يمزج ببيضة ويدق ثم تضيف عليه البيض اثناء الدق الواحد بعد الاخرى ثم تصفى الفارسة بالمنخل وتضعها في صينية ومسطرها بسمك سنتي وتوضع على الثلج من المساء الى الصباح ثم تردها في الجرن وتخفق مع الدق ثم يضاف عليها الثلج شيئاً فشيئاً مع استمرار التقليب حتى يمزج الجميع ببعضه جيداً واذا وجدت العجينة يابسة وأردت خفقتها تضيف عليها ملعقتين أو ثلاثة من يياض البيض

ملحوظة : الكانل الخارج من البجو ديفر يستعمل لاجل القلوغان ولاجل جرناتير فينانسيير وقطع اللحم ومثل الكانل الاخر ويمكن ان يصب الكانل بالكيس والغالب ان يلف باليد ويسلق بالماء والملح وايضاً يصب الكانل بالكيس وايضاً يصب على ورق اجلاسيه مدهون بزبدة ويوضع فوق صينية ويسوى في فرن هادى جداً

حرف (ب) فارسة جوديفو الا كريم Farce Godiveau à la Crème

تحضيرات : تحضر مقدار كيلو من السمانة البتلو خالي الدهن والعروق و كيلو دهن كلاوي بقرى خالي من العروق والشفت واربع بيضات صحاح وصفار ثلاثة بيضات وثلاثة ارباع كيلو كريمة، ٢٥ جرام ملح، ٥ جرام فلفل وجرام جوز الطيب

العمل : يفرم اللحم والدهن كل صنف على حدة ثم يمزج الجميع مع بعض ويضاف عليها الملح والفلفل وجوز الطيب وتدق في الجرن جيداً وفي اثناء الدق يضاف عليها البيض واحده بعد الاخرى وبعد ذلك تصفى العجينة بالمنخل ثم تفرد في الصينية بسمك سنتي وتوضع على الثلج من المساء الى الصباح وفي الصباح يبرد الجرن بقطعة ثلج مدة ربع ساعه على الاقل ثم يجفف جيداً وتوضع فيه العجينة وتدقها ويضاف عليها الكريمة شيئاً فشيئاً مع الحقق بيد الجرن وقبل العمل نجرب منها قطعة لضبطها ونخدم كالمقدم ذكرها

Farce Godiveau Lyonnais

حرف (ج) فارسة جوديفو ليونيز

تحضيرات . هو أن تحضر ٥٠٠ جرام من لحم السمك الاروس خالي من العظم والجلد ، ٥٠٠ جرام دهن كلاوي بقري ناشف فصوص خالية من الشفت أو النصف دهن كلاوي والثاني نخاع بقري ، ٥٠٠ جرام پناد حرف (ج) وبيض خمسة يضاف ١٥ جرام ملح ، ٤ جرام فلفل وجرام جوز الطيب

العمل : تدق لحم السمك في الجرن ثم ترفعه وتدق الدهن وبعد ذلك تضيف عليه پناد ويدق جيداً مع بعضها واثاء الدق يضاف عليها البيض واحده بعد الاخرى ثم يضاف عليها الملح والفلفل وجوز الطيب مع استمرار الدق وتضيف عليه لحم السمك المدقوق أيضاً حتي يمزج الجميع جيداً وبعد ذلك تصفيتها بالمنخل وتضعها في كسارولة نظيفة مبيضة وتقلبها بالاسباتول وتوضعها على الثلج لوقت العمل وهذه العجينة يمكن أيضاً ان تدق مع لحم السمك أولاً ثم تضيف عليها پناد والبيض والملح والفلفل وبعد الدق تصفى بالمنخل وتوضع في كسارولة فوق الثلج وبعد أن تبرد مدة ربع ساعه نحقق جيداً بالاسباتول الحشب ويضاف عليها الدهن البقري أو النخاع السائح شيئاً فشيئاً مع الحقق بيد الجرن حتي يمزج جيداً وتوضعها على الثلج لوقت العمل وكانل السمك يخدم مع السمك

Farce deveaux Pour dressage فارسة بتلو لاجل قاعدة للغرف عليها في قالب البردورة

تحضيرات : تحضر كيلو لحم بتلو خالي من الدهن والعروق من السمانة أو وش الفخذة، ٥٠٠ جرام پناد حرف (هـ) ، ٣٠٠ جرام زبد ، ٥ بيضات صحاح وثمان بيضات وملعقتين بشامل يابسه، ٢٠ جرام ملح، ٣ جرام فلفل أبيض وجرام جوز الطيب

العمل تدق اللحم جيداً ويضاف عليه الملح والفلفل وجوز الطيب ثم ترفعها من الجرن وتضع مكانها پناد البطاطس وهو دافئ وتدقه وعندما يبرد تضيف عليه اللحم المدقوق والزبدة و (صفار) البيض الواحد بعد الاخرى واخيراً تضيف عليها البشامل بارداً ثم تصفى من المنخل وتوضع في اناء وتنفق بالاسباتول الحشب أو الحديد حتى تنعم ونخدم عند الطلب

حرف أ . فارسة إجراتاء وهي لاجل الباتيه الساخن العادي والبردوره لاجل السكوندو

Farce Gratin à Pâtés de ordinaires

تحضيرات : لاجل كيلو فارسه ، ٢٥٠ جرام لارد من الصدر السمين أو دهن ضأن من غطاء الكوستليتة، ٢٥٠ من السمانة البتلو خالي من الدهن والشفت ، ٢٥٠ جرام كبده بتلو بيضاء على قدر ما يمكن ، ١٥٠ جرام زبد ، ٤٠ جرام شامبيون و (صفار) بيضه وورقة لاورو وعودتان ، ٤ بصل شارلوت أو بصل عادى ، ٢٠ جرام ملح

جرام فلافل ، ٢ جرام بهار ، فنجالين قهوة من المادير ومقدار فنجالين صلصه اسبانيولا راسيه جدا (العمل) هو أن تحضر اللارد والدهن وتحمره بسرعة في ٥٠ جرام زبدة ثم تضعه في مصفاة وتحمر بعده بسرعة اللحم البتلو مقطع قطعاً صغيرة ويصفى ايضاً ثم تحمر الكبد به سرعة مثل البتلو ومقطعه مثله ثم تضع البتلو والكبد واللارد او الدهن في كساروله وعليها الشامبنيون والتان والبصل المفروم والملح والفلفل وجوز الطيب ثم تضعها على نار حامية مدة دقيقتين ثم ترفع الجميع وتضعها في الصحن وتطفي على محل التسوية في الكسارولة بالمادير ثم يدق الجميع في الجرن دقاً ناعماً جداً ثم تضع عليها باقى الزبد أثناء الدق وصفار البيض الواحدة بعد الاخرى والصلصة والاسبانيولا والمادير الممزوج في الكسارولة ثم تصفيها بالمنخل وتضعها في سلطانية مجففة ويمكن ان تضع بدل الكبد البتلو كبدة فراخ أو بط أو دندى خالية من الشفت وتخدم حسب الطلب

حرف ب فارسة اجراتاه لاجل الباتيه الساخن لطيور الصيد

Farce Gratain pour Pâtés Ohauds de gibier

تحضيرات لاجل كيلو ٢٥٠ جرام لارد من الصدر أو الدهن ، ٢٥٠ جرام لحم أرنب جبلي ، ٢٥٠ جرام كبدة فراخ او طيور الصيد وشامبنيون وتروفيوتان وورق لاورو وعلجها كالمقدم ذكرها ، ٥٠ جرام زبد ، ١٠٠ جرام فواجرا واسبانيولا أو صلصة سالمي بارده كل صنف منها على حدته ثم تحمر لحم الارنب والكبد واللارد أو الدهن كالمقدم ذكره وتضع الجميع في كسارولة وتوضع على النار مدة دقيقتين أو ثلاثة بالمادير ثم تصفى وتدق في الجرن دقاً ناعماً جداً ثم تضيف عليها الفواجرا و (صفار) البيض والصلصة الباردة والمادير وتصفى بالمنخل وتحقق بالاسباتول وتخدم عند الطلب

حرف ج فارسة لاجل الكروتون والسكناييه وطيور الصيد الصغيره والبط

Farce Gratain pour Croûtons et Canapès

تحضيرات لاجل كيلو ٣٠٠ جرام لارد طازج أو دهن ضان من غطاء البدن ، ٦٠٠ جرام كبدة فراخ ومقدار عدده بصل شارلوت مفروم أو بصل عادي ، ٢٥٠ جرام شامبنيون مفروم وورق لاورو وعودتان ومقدار ١٥ جرام ملح و٢ جرام فلفل وجرام من البهار العمل هو أن تحضر اللارد أو الدهن في كسارولة ثم تحضر بعدها الكبد بسرعة مع إضافة الملح والفلفل والتان وباقي الأشياء الاخرى والتحمير يكون سوتية شمط في ستوار ثم تتركها تبرد قليلاً وبعد ذلك تدق في الجرن وتصفى في المنخل وتوضع في سلطانية وتغطيها بورقة مدهونة بزبدة وتترك لوقت الطلب

حرف ا فارسة لاجل القطع الباردة مثل الجالانتين والباتيه والتارين

Farce pour piées froides Galantines. Pâtés Tarrines

فارسة البورك أو فارسة من البتلو لحم خنزير تتركب بالتساوى النصف لحم أحمر والاخرى لارد أبيض وتهرم كل جزء على انفراد ثم تدق ويضاف عليها الملح والفلفل وجوز الطيب والبهارات ويضاف عليها مقدار ثلاث بيضات وتصفى بالمنخل وتخدم للتارين والباتيه العادي ويمكن أن يضع بدل لحم الخنزير لحم بتلو وبدلاً من اللارد من بدن الكوستليتة السمينة

Farce B. veau et Pore

حرف ب' فارسة من البتلو أو لحم الخنزير

تحضيرات هو أن تحضر ٢٥٠ جرام من لحم السمانة البتلو و ٢٥٠ جرام لحم خنزير أحمر مقطع قطعاً صغيرة و ٥٠٠ جرام لارد سمين طازج و ٣ بيضات صحاح والبهارات وملح وفلفل وجوز الطيب وفنجان كونيالك العمل : يفرم اللحم واللارد كل منها على حدة ثم تدقها في الجرن دقا ناعماً جداً وتضيف عليها البهارات والبيض والكونيالك بعد أن يشتعل ثم تصفى بالمنخل وهذه الفارسة تخدم لأجل الفراخ الجلاتينه والتارين ويمكن أن يضع بدلاً من البتلو والخنزير بتلو فقط وبدل اللارد دهن من غطاء الكوستليتة الضاني

Farce evo aille et Gibier

حرف ج فارسة لأجل الفراخ وطيور الصيد

تحضيرات وهذه الفارسة لا تؤخذ إلا من الفراخ الكبيرة ولا تقل عن وزن كيلو ونصف ولا تكن مسنه وهو أن نخلى الفرخة أولاً وترفع الصدر وحده واللحم الآخر وحده والفليتو يوضع في الفارسة بدون دق أى صدر الفراخ وتحضر ٥٥٠ جرام من لحم الفراخ و ٢٠٠ جرام بتلو خالى من العظم والعروق والشفت و ٢٠٠ جرام لحم خنزير أحمر أو بتلو و ٩٠٠ جرام لارد سمين طازج و ٥ بيضات صحاح و ٥٠ جرام ملح وبهارات ومقدار فنجالين كونيالك العمل : يفرم لحم الفراخ والبتلو والخنزير واللارد ثم تخفق الجميع مع بعض وتدق في الجرن دقا ناعماً جداً ويضاف عليها البهارات والبيض وأخيراً يضاف عليها الكونيالك بعد استعماله ويصفى بالمنخل ويحفظ وهي كالمقدمة ذكرها إلا أن يستبدل لحم الفراخ بـ لحم من طيور الصيد

ملحوظة فارسة البتلو والخنزير أحياناً يضاف عليها ١٥٠ جرام فواحراً على الكيلو وتصفى بالمنخل أو ٥٠ جرام تروف مفروم وكذلك الفراخ وفارسة طيور الصيد إذا أردت تضيف عليها الفارسة من فارسة اجراتا حرف (ب) وقليل من خلاصة الطيور ويمكن أن يضع بدلاً من لحم الخنزير لحم بتلو أبيض مصفى وبدلاً من اللارد أبدان الكوستليتة الضان السمينة

حرف (أ) فارسة مخصوصة لأجل حشو السمك البريزيه (وهو على طريقتين

Farce Speei ales pour Gorrir les Poissons Braises

الطريقة الأولى : هو أن تحضر ٢٥٠ جرام كبدة سمك نيء مفرومه ومقدار ١١٠ جرام قلب عيش أبيض منقوع في اللبن ، ٥٠ جرام ملح وجرام فلفل وقليل من خلاصة جوز الطيب ، ١٠ جرام بصل أخضر ، ٥ جرام مقدونس ، ٢٠٠ جرام سرفى مفروم ، ٥٠ جرام زبدة وبيضة صحيحة وصفار أربع بيضات وتوضع الجميع في سلطانية وتخفق ببعضها وتخدم عن الطلب

حرف (ب) الطريقة الثانية : - هو أن تحضر ٢٥٠ جرام قلب عيش منقوع في اللبن معصور ، ٥٠ جرام بصل ، ٢٥ جرام بصل شارلوت أو بصل عادي ثم يلف بالزبدة قليلاً مع ١٠٠ جرام شامبنيون مفروم ومعصور وملعقة مقدونس مفروم وفصان ثوم مبطوطان أو مفرومان وبيضة صحيحة وصفار أربع بيضات ، ٨ جرام ملح ٢ جرام فلفل وجزء من خلاصة جوز الطيب وهي تجهيزات كالمقدم ذكرها

ملحوظة . السكاثل يقطع على أشكال مختلفة وهو أولا يلف باليد على الترابيزة بالدقيق مثل البلبله ويبط مستدير بقدر القرش

ثانياً : يصب بالكيس على صينية مدهونة بالزبدة

ثالثاً : يقطع بالملعة الصغيرة أو الكبيرة

رابعاً : ان يلف بأصابع اليد بشكل كلاوي الديك

والسكاثل الذي يخدم للجرناتير فينانسيير أو ألا تولوزين يقطع بالملعة أو بالكيس والسكاثل لاجل جرناتير الاجودار أو ألا ريچانص أو شامبور مقدار القطعة ٢٠ جرام والسكاثل المرسوم بالتروف واللسان يقطع دائماً بالملعة الكبيرة البيضاوي أو المستديرة ويدهن بياض بيض ويرسم بالتروف واللسان ويرص في صينية أو ستوار مدهون زبدة ويسوى في الفرن ويوضع فوق ماء مغلي أو مرقة فراخ ويسوى مدة ٥ أو ٦ دقائق

جرناتير لاجل الشرب شيفوناد De Garnitures pour Potages Chiffonade et Pluches

يتركب الشيفوناد من ورق اللاتوجة أو ورق الحميض مسوى بالزبدة ويكون مقطع قطعاً رفيعة العمل . تقطع ورق اللاتوجة أو ورق الحميض خالي من العروق وتقطعه جليين رفيع مثل الشعر ثم يغلي غلية واحدة بالماء ويصفى ويوضع في الزبدة ويسوى مكور على نار هادئة حتى يسوى وبعد ذلك يوضع لاصناف الشورية التي بالكريمة ولجل الكونسوميه بعد أن تغلي غلية واحدة في الماء وتصفى وتوضع في كسارولة صغيرة وعليه جزء من الكونسوميه بعد أن تغلي ببطيء حتى يسوى وعند الطلب يصفى ويوضع في الكونسوميه ويقال له شيفوناد

Pluches de Cerfeuil

بلنش دي سرفي أي ورق سرفي

وهو ورق سرفي خالي من العروق قطعاً ويوضع في الحساء لاجل الرائحة وذلك عند طلبها

Crepes Salees pour Potages

كريب بالملح لاجل الشورية أي بانكيك

تحضيرات وهو يتركب من ١٥٠ جرام دقيق منخول ، ٤ بيضات ، ثلاثة أرباع لتر لبن وقليل من الملح ويمزج الدقيق مع اللبن والبيض والملح ويصفى من الشنوار ويسوى في الطاسة رفيع مثل الباتيك الاعتيادي وبعد النضج يقطع قطعاً رفيعة مثل الشعر ويوضع الكونسوميه عند الطلب

Croutes et Croutons

كروت أو كروتون

الكروت وهو يستخدم من القشر الخارجي من الخبز الافرنكي ثم يقطع مستدير أو مربع ويدهن بالزبدة ويحمر في الفرن ويخدم مع الشورية واحياناً يحمر بالجينة المبشورة ويكون مكسي بها عند التحمير

Croutons

كروتون

وهو من قلب العيش يقطع قطعاً رفيعة ثم يحمر بالزبدة ويخدم مع الشورية

فارسه من الفراخ لاجل كائل الشوربه Farce fine de Vólai lle pour auenelles A Potages

تحضيرات : هو ان تحضر في الجرن مقدار ١٠٠ جرام من صدور الفراخ ومعها بياض بيضه وقليل من الملح وجوز الطيب وتدقها دقا ناعما ثم تصفيها بالمنخل وبعد ذلك تضعها في كساروله فوق الثلج بملقه خشب وفنجان كريمه اباني ويصب بالكيس بلبله رفيعه في صنيه مدهونه زبدته ويطلق عليه بالكونسوميه مغلي ويسوى على نار هادئه مدة ٥ أو ٨ دقائق ثم يصفى بمصفاه ويستخدم للكونسوميه أو الشوربه

فارسه من طيور الصيد Farce Fine de gibier pour Kuenelles A. Potage

وهي كالمقدم ذكرها ويستبدل صدور الفراخ بصدور أي نوع من طيور الصيد حسب الطلب

فارسه لاجل كائل السمك Farce Pour au enelles A Potage

وهي كالمقدم ذكرها الا ان يوضع لحم السمك بدلا من لحم الطيور وبياض بيضتين

تسوية طماطم لاجل الشرب Fon due de Tomates

وهي على نوعين : فالنوع الاول . يقال له خلاصة الطماطم للشوربه وهي طماطم حمراء ناضجه تضعها في ما مغلي مدة ٣٠ ثانيه ثم ترفعها من الماء وتبرد بماء بارد وتقشر ثم تقسم الى قسمين وتغسل جيدا البذور وبعد ذلك تقطع قطعاً رفيعه ثم توضع في كساووله ومعها قليلا من الزبدته وملح بسيط وقليل من السكر وتوضع على نار هادئه جدا وتسوى حتى تجف ماؤها وترسى ثم تحفظ لوقت الطلب وهي تخدم لتلوين الشرب

النوع الثاني من تسوية طماطم الشرب وهي كنكاسيه Tomate Concassées

وهو ان تحضر طماطم كالسابق ذكرها بعد تنظيفها من القشر والبذور وتقطعها قطعاً صغيره متساويه وقبل أن تخدم بخمس دقائق تغلى مقداراً من الشوربه الموجوده أو ماء وملح وبعد ان يغلى على النار تضع الطماطم داخل الشوربه مدة ٥ دقائق ثم ترفع وتوضع في الشوربه أو الكونسوميه

جليين لاجل جراتير الشوربه Juliennes

وهي تتكون من الخضروات الآتيه : جزر وكراث أبيض ورؤوس كرفس ولفت وفاصوليا خضراء ويقطع الجميع قطعاً رفيعه مثل الشعر ويساق الجميع أولا مدة ٥ دقائق ويصفى منها الماء ويكمل تسويتها بالشوربه الموجوده واذا كانت مع كونسوميه يكمل تسويتها بالكونسوميه

نوع آخر من الجليين: — وهي تتكون من صدور الفراخ أو صدور طيور الصيد أو من السمك على حسب شكل الشوربه الموجوده ولسان وخرشوف وترووف وتخدم مثل المتقدم ذكره

Brunoises de la Gumes

برينويز من الخضروات والطيور

وهي مثل العجيين السابق ذكره من الخضرات ولكن بعد أن يقطع قطعاً رفيعة مثل الشعر يقطع ثانياً مثل السمسم ويسوى مثل السابق ذكره

برينويز الصيور

هو يصنع مثل السابق ذكره من الطيور الا انه يقطع قطعاً رفيعة مثل الشعر ثم يقطع ثانياً مثل السمسم كالنوع السابق

جراتير مختلفة للشوربه

Perles de Japon

پرل دي جاپون

وهو أن تحضر ٦٠ جراماً لاجل اللتر من الشوربه الكونسومية ويسوي أولاً بالماء مدة ٢٥ دقيقة ثم يصفى ويبرد ويوضع في الشوربه

Sagou

ساجو

ويسوي مثل تسوية الپرل دي جاپون وكذلك التايوكه ويسوي الجميع مثل بعض مدة ٢٠ دقيقة

Pates d italine

بت طلياني وهي مثل شعيرية العصفور والترس وخلافه

تحضيرات : وهو أن تحضر مقدار ٥٠ جرام بت طلياني للتر من الشوربه وتسوي مدة ١٠ دقائق بالماء ثم تبرد تضعها في جزء من الكونسومية في كساروله صغيره ثم تصفى من الماء وتوضع في الكونسومية

Vermicelle

فيرمسيل اي شعيرية شعير

تحضيرات : وهو أن تحضر ٥٠ جرام للتر من الشوربه وتسويتها من ٥ الى ١٠ دقائق حسب الشعيرية ونوعها وبعد تسويتها تبرد وتوضع في الكونسومية

تسوية الارز لاجل الكونسومية

تحضيرات : هو أن تحضر مقدار ٤٠ جرام أرز للتر ويسوي أولاً بالماء مقدار نصف تسويه ثم يبرد ويوضع في الكونسومية ليكمل نضجه فيها واذا لم يوجد ميزان تؤخذ علامة الشوربه العادية مقدار ٢٠ جرام

Profiteroles

پري فترول

وهو ان تجهز عجينة الباتاشون الاتي وهو مقدار ٣ فناجين قهوة من الماء في كساروله أي مقدار ربع لتر ماء ، ١٥٠ جرام زبد ، ٥ جرام ملح ثم تلقي عليها في الكساروله بعد أن يغلي بمقدار ٢٢٠ جرام دقيق منخول وتلفها بعيداً عن النار أي على جانب الوابور بالاسبانول الخشب حتى تصير مثل العجينة خالية من التحزيز ثم ترفعها

بعيداً عن النار وتضع عليها وهي دافئة ٥ بيضات الواحدة بعد الاخرى ثم تصب في صينية ببلبله رفيعة سادة مثل البازلا وتخدم مثل الشوربه

Royales Diverses

رويال وهي على انواع مختلفه لاجل الشوربه

وهو ان تخفق في إناء بيضه صحيحه وصفار ثلاث بيضات وقليل من الملح وتضيف عليها فنجالين من السكونسوميه ثم تصفي بالشاشه أو الشنوار وتسوي في قوالب باباصغيرة مدهونه بزبدته وتوضع في الفرن داخل صينية بهاماء حتى تسوي مدة ٢٥ أو ٣٠ دقيقه بدون ان تغلي ثم ترفع من الفرن وبعد ان تبرد تقطع قطعاً متساويه وتوضع في السكونسوميه عند الطلب

Royales Crecy

رويال كريسي

وهو ان تسوي ٢٥ جرام جزر احمر مقطع ترش رفيع بالزبدته وبعد ان يسوي تضيف عليه ملعقه بشامل بارده وملعقتين كريمه ثم تصفي بالفوطه أو بمنخل رفيع ويوضع عليها قليلا من الملح والسكر وتضيف عليها بيضه صحيحه وصفار بيضتين وتسوي كالسابق ذكره

Royale de Celeri

رويال دي سيليري رويال كرفس

هو ان تحضر ١٠٠ جرام قلب كرفس مقطع ايمنسيه أي ترس رفيع ويسوي مكورا بالزبدته وبعد اتمام نضجه يضاف عليه مقدار ملعقه ونصف بشامل ويصفي بالمنخل الرفيع أو الفوطه وتضيف عليه صفار ثلاثة بيضات ويسوي كالمقدم ذكره

Rayale à la crème

رويال الاكريم ويقال له رويال دي سلونيك

هو ان تخفق في إناء بالسلك بيضة واحدة وصفار ثلاثة بيضات وتضيف عليها فنجالين قهوة من الكريمة وقليل من الملح وجوز الطيب ويصفي في الشاشه ويسوي كالمعتاد مثل الرويال العادي

Royales de Creme de Riz Avlait Damands ديري أولى داماند

وهو ان تضع في اناء ملعقه كريمه ديري أو ملعقه أرز مسوي ويصفي بالمنخل وأربع ملاعق من خلاصة اللوز المدقوق ومصفي أيضاً بالمنخل ويمزج أولاً باللبن وبعد ذلك يضاف عليه صفار أربع بيضات ويصفي بالشاشه ويسوي كالمقدم ذكره

Royales de Gibier

رويال جيبيه من طيور الصيد

وهو ان تحضر ٥٠ جرام لحم من صدور طيور الصيد مسوي ويدق دقاً ناعماً في الجرن ثم تضيف عليه

ملعقتين صلصة اسبانيولا باردة وملعقتين كريمة وبيضة واحدة وصفار بيضتين ثم يصفى بالمنخل الرفيع أو بفوطة ويسوى كالعادة

Royales de Pointes D A Sperges

رويال دي بوانت اسپرچ

هو أن تحضر ١٠٠ جرام بوانت اسپرچ مسوى وتضيف عليه ملعقتين صلصة بشامل وملعقتين كريمة وقليل من ماء السبانخ الاخضر وصفار ثلاثة بيضات وتصفى بمنخل ناعم أو بفوطة وتسويته كالمتقدم ذكره

Royale de Poireaux

رويال دي پوارو أي رويال من الكرات

هو أن تقطع ١٠٠ جرام كرات أبيض مقطع قطعاً رفيعة جداً ويسوى مكوراً بالزبدة ويكون أبيض على لونه ثم تضيف عليه ثلاثة ملاعق بشامل، ملعقتين كريمة وبعد ذلك يصفى بالمنخل ويضاف عليها صفار بيضة ويسوي مثل السالف ذكره في النوع الاول للرويال العادي

Royale De Purée de Foiegras

رويال دي فواجراس

هو أن تحضر ١٠٠ جرام فواجراس بوريه مصفى من المنخل وتضيف عليه ملعقتين بشامل دافئ وبيضة وصفار ثلاثة بيضات وتسويته كالعاد

Royale De purée de Marrons

رويال دي مارون «ابوفروه»

هو أن تحضر ١٠٠ جرام ابوفروه بوريه مصفى بالمنخل وتلقى عليه ثلاثة ملاعق شوربة كولسوميه وقليل من السكر وصفار ثلاثة بيضات وتسويته كالسابق ذكره

Royale de Foie Frais

رويال دي فوافري (الكبد الطازجة)

هو أن تحضر ١٠٠ جرام كبد طازجة مسواه في ثلاثة ملاعق شوربة مصفاة وتضيف عليها الملح والفلفل وقليل من السكر وقليل من اللون الاخضر مستخرج من السبانخ وبيضة واحدة وصفار بيضتين ويسوي كالسابق ذكره

Royale de Poisson

رويال دي بواصون اي رويال من السمك

هو أن تحضر ٦٠ جرام سمك مسوى أبيض ومدقوق في الجرن دقا ناعماً ويضاف عليه ملعقة بشامل وملعقتين كريمة وقليل من جوز الطيب ويصفى بالمنخل الرفيع أو بالفوطة ويضاف عليه صفار ثلاثة بيضات ويسوى كالمتقدم ذكره

Royale de Tomate

رويال من الطماطم أي رويال دي تومات

هو أن تحضر فتجالين بوريه طماطم مصفاة بالفوطة وملعقتين شوربة مع قليل من الملح والسكر وبيضة، بيضتين (صفار) وتسوي كالسابق

Royale de Truffles

رويال دي تروفي رويال من التريف

هو أن تدق في الجرن دقاناً مقدار ١٠٠ جرام تروفي اسود و نصف ملعقة صلصة ديميجلاس باردة وصفار ثلاث بيضات وتصفي بمنخل ناعم جداً وتسوي كالسابق ذكره .

Royale de Valaille

رويال دي فولاي رويال من الفراخ

هو أن تدق ٥٠ جرام من صدور الفراخ المسواه ثم تضيف عليها ملعقتين بشامل وملعقة كريمة وقليل من جوز الطيب والملح والقلقل صفار بيضتين وتصفي بالمنخل أو من الفوطه وتسوي كالسابق
ملحوظه : ملعقة التعبير هي ملعقة الشوربة المعتادة وكذلك لعدم الاختلاف في العمل .

الاساسات الاولى للشرب

Consomme

تحضيرات لاجل . التركونسومية عادي

هو أن تحضر ٧ كيلو موز بقري أحمر ، ٣ كيلو لحم بالعظم ومقدار ١٠٠ جرام جزر ، ١٠٠ جرام لفت ، ٢٠٠ جرام كرات وبصلتين وأربعة عيدان قرنفل ، ١٥٠ جرام كرفس العمل : هو أن تحضر ٢ كيلو موز بقري أو ٤ كيلو لحم بقري العمل : هو أن تحضر اللحم والعظم في ماء بارد مدة ربع ساعة وبعد ذلك تغسله وتضعه على النار يغلي غلوة واحدة ثم يغسل ثانياً بماء بارد جيداً وبعد ذلك يضاف مقدار ١٤ كيلو ماء بارد ويوضع على النار وعندما يغلي ينظف منه الرغوة جيداً ويضاف عليه جميع الخضروات المذكورة بعد غسلها جيداً بالماء البارد وتركها على نار هادئة مدة ٥ ساعات ثم تصفى بالشاشة وتحفظ لوقت الطلب

Petite marmite pour 10 Personnes

بتيت مارميت لاجل ١٠ أشخاص بالمائدة

هو أن تحضر مقدار كيلو لحم بقري من الكولا طه ومقدار نصف كيلو مواسير مقطعة قطعاً صغيره وفرخة كبيرة فيومي وبعضاً من قواطع الفراخ و ٢٠٠ جرام جزر و ٢٠٠ جرام لفت ملفوفاً بالملعقة مثل الزيتون ، ١٥٠ جرام روس كرات أبيض ، ١٠٠ جرام قلب كرفس أبيض و ١٥٠ جرام كرنب مسوي بلانشيه
العمل : يقطع اللحم قطعاً متساوية ثم يغلى مع الفراخ غلوة واحدة ويغسل الجميع بماء بارد ثم تضعها في إناء من الفخار وتضع عليها ٤ لترات من الكونسومية العادي وتضع الإناء على النار حتى تغلى ثم تنظف منها الرغوة ثم يضاف عليها الكرات والكرفس مقطع قطعاً متساوية ويضاف عليها أيضاً الجزر واللفت بعد غليها مرة واحدة بالماء وبعد ذلك تضيف عليها عظم المواسير مربوطة بداخل شاشة ثم تضع لها الملح وتركها تغلى على نار هادئة مغطاة نصف

غطاء حتى تسوي وبعد ذلك تسوي الكرنب في كسارولة اخري بالكونسوميه ولا يوضع في الشوربة الا عند الطلب وبعد تسوية الشوربة يفك العظم من الشاشة ويخدم مع الشوربة في إناء آخر وهي تخدم في الاناء التي نضجت فيها وبعد ذلك تنظف جيداً من الدهن ويمكن الاستغناء عن الكرنب

Consommé Simple de Gibier

كونسوميه طيور الصيد

تحضيرات لاجل ١٠ لتر هو أن تحضر كيلو من لحم ارانت الصيد ومقدار ٤ كيلو من لحوم الصيد مثل الغزال أو خلافة ومقدار من عظم البردوره والقيطان ثم توضع هذه اللحوم في كسارولة وتحمّر في الفرن وبعد ذلك تضيف عليها ٥٠٠ جرام جزر ، ٥٠٠ جرام كراث اخضر ، ٥٠٠ جرام بصل وأربعة عيدان قرنفل ، ٣٠٠ جرام كرفس ، ١٠ جرام كبابه صيني محزم مه داخل شاشة ، ١٠٠ جرام جذور مقدونس وعودتان وورقة لاورو ومقدار نصف لتر من ماء الشامبنيون ثم تضيف عليها ١١ كيلو ماء وتغلي على النار ثم تنظف من الرغوة التي على الوجه ، ٦٠ جرام ملح وتغلي على النار الهادئة مدة أربع ساعات وتصفي بالشاشة وتحفظ لوقت الطلب

Consommé Simple de Poissons

كونسوميه عادية من السمك

تحضيرات لاجل ١٠ لتر هو أن تحضر ٨ كيلو من عظم رؤوس السمك ، ٧٠٠ جرام بصل مقطع قرش ، ٢٠٠ جرام جذور مقدونس ، ٤٠٠ جرام كراث ، ٥٠٠ جرام كرفس ، ١٠٠ جرام ملح تم تغليها وتنظف منها الرغوة جيداً وترك تغلي على نار هادئة مدة نصف ساعة وتصفي وتحفظ لوقت الطلب

طريقة ترويق الكونسوميه

Consommé ordinaire

كونسوميه عادي مقدار ٤ لتر

هو أن تحضر ٤ لتر كونسوميه ايض عادي ومقدار كيلو ونصف لحم بقري أحمر مفروم ، ٢٠٠ جرام كراث ، ١٠٠ جرام جزر ، ٥٠ جرام كرفس مقطع قطعاً صغيرة وياض أربع ييضات العمل : هو ان توضع اللحم في كسارولة مع الخضروات وياض البيض وورقة لاورو ، ١٠ حبات فلفل صحاح ثم تمزج الجميع جيداً ببعض وتضيف عليها الكونسوميه بارد أو دافئ وتضعها على النار مع التقليب حتى تغلي ثم يضاف عليها نصف لتر ماء بارد وتركها على نار هادئة مدة ساعتين وتضع داخلها مقدار قطعتين من الطماطم صحاح وبصلة مشوية في الفرن وتغلي على النار مدة ساعتين وبعد ذلك تصفي بالشاشة وتحفظ لوقت العمل

Cosommé ordinaire de Volaille

ترويق كونسومية من الفراخ لاربعة لتر

وهي كالطريقة السابقة ويزاد على اللحم المفروم فرخه وقواطع أربع فراخ محمره قليلا في الفرن وتسوى كالطريقة المتقدمة

Consommé ordinaire de Gibier

ترويق كونسومية طيور ولحوم الصيد

تحضيرات لأجل اربعة لتر هو أن تحضر مقداره لترات كونسومية عادية من لحوم الصيد و كيلو ونصف لحم بقري أحمر ومقدار ٢ كيلو عظم من طيور الصيد محمر في الفرن ، ٢٠٠ جرام كرات مقطوع قطعاً صغيرة رفيعة وعود شاي جبلي وعود حصى لبان ومقدار ٦ حبات كبابه صيني وأربع حبات فلفل اسود وقليل من ماء الشامبنيون وبيض أربع بيضات وتمزج الجميع ببعض مع الكونسومية البارد وتضعها على النار مع استمرار التقليب حتى تغلى وتركها على نار هادئة مدة ساعة وتصفى بشاشة وتخدم عند الطلب

Consommé de Poisson

كونسومية من السمك

تحضيرات لأجل اربعة لتر هو أن تحضر مقدار ٥ لتر كونسومية عادية من أساس السمك وتحضر كيلو ونصف من لحم السمك ثم تدقه مع بياض أربع بيضات وتضعها في كساروله مع ١٠٠ جرام كرات ١٠٠ جرام جذور مقدونس مقطعة قطعاً رفيعة وعليها نصف زجاجه نبيذ أبيض والكونسومية ثم يغلى على النار مع استمرار التقليب وتركه على نار هادئة مدة نصف ساعة ثم تصفى بالشاشة وتحفظ لوقت العمل

ملحوظه : ويمكن ان يضاف عليها أثناء الترويق جزء من الكافيار أى مقدار ٣٠ جرام لكل لتر وكيفية اضافته يدق بالجرن او يدعك بشوكة ويوضع بالكونسومية أثناء الترويق وتكون الكونسومية بارده قبل وضعها على النار

الى هنا انتهاء تكرير انواع الكونسومية وهي لاتستعمل الا من الاربعة اشكال الموضحة بعاليه وهي اللحم البقري وطيور الصيد والفراخ والسمك مع ملاحظة ازدياد انواع الكونسومية فانها لاتخرج عن هذه الاصناف الاربعة

أنواع الكونسومية

Consommé Ailerons

كونسومية ايليرو

وهي كونسومية مكررة من الفراخ ويضاف عليها الجرنه أجنحة الفراخ مخليه من العظم مملوءه فارسه ومسواه برزبه وارز عادي

Cosommé Aélbion

كونسوميه البيون

وهي كونسوميه عادية مكرره ويضاف عليها الجرنية كانل من الفواجرا أي كبد الاوز وپوانت اسبرج أي (رؤوس اسبرج) وتروف وعرف وكلاوي الديك

Cosommé Alexandra

كونسوميه الاكسندرا

وهي كونسوميه من الفراخ مكررة ويضاف عليها جرنية على مقدار اللتر من الكونسوميه ثلاث ملاعق تايبوكا وچلين من صدور الفراخ وكانل من الفراخ وشيفوناد من ورق اللاتوجه

Consommé à l'allemande

كونسوميه الالماند

وهي كونسوميه عادية مكرره ومربوطه خفيف بالتايبوكا جرنية وچلين كرنب أحمر وقطع صوصيص وفرا انكفور وريفور مبشور في صحن مع الشوربه ويضاف لها رائحة كبابه صيني

Consommé Alsacienne

كونسوميه الزاسيين

وهي كونسوميه مكرره عادية جرنية مكرونة نوى وپروقتول مملوء بوريه فواجرا أي بوريه كبد الاوز ويخدم في صحن مع الشوربه

Consommé Ambassadeur

كونسومية امبصادير

وهي كونسوميه مكرره من الفراخ جرنية رويال من التروف وقطع من الشامبنيون وقطع من صدور الفراخ

Consommé Ambassadrice

كونسوميه امبصادريس

وهي كونسوميه مكرره من الفراخ جرنية ثلاثة انواع من الرويال وهو رويال من التروف ورويال من الطاطم ورويال من البازلا الخضرا وچلين من صدور الفراخ وشامبنيون جلين

Consommé à l'Ancienne

كونسوميه الانسين

وهي كونسوميه بتيت مارميت ويخدم من كريتون من عيش مستدير بحجم القرش مخلي من الوسط وبعلا بيوربه من خضروات الشوربه ويرش عليه جينة بزميزان ويحمر في الفرن وتخدم في صحن مع الشوربه

Consommé Andalouse

كونسومية اندلوز

وهي كونسومية عادية من خلاصة الطاطم جرنية رويال من الطاطم. وطاطم كونكاسية وچلين من الجامبون أو اللسان وأرز حادي

Consommé Arenberg

كونسوميه ارنبرج

وهي كونسوميه مكررة من الفراخ . الجرناتير جزر ولقت وتروف ملفوفة بالمعقة الصغيرة مثل البازلا ومعها أيضا بازلا
وكانل صغير مقطوع قطعاً مستديرة ورويان من الاسبرج مقطوع مثل الكانل

Consommé Aurore

كونسوميه أورور

وهي كونسوميه عاديه بخلاصة الطماطم مربوطة خفيف بالتايوكا جرنية جليين من صدور الفراخ

Consommé Beatrice

كونسوميه بياتريس

وهي كونسوميه عاديه من اللحم البقري مكرره والجرنية صمولينة أى سميط خشن وكانل مستديرة من الفراخ
ممزوج بخلاصة الطماطم

Consommé Belle Fermiere

كونسوميه فرميير

وهي كونسومية عاديه من اللحم البقري مكررة . جرنية جليين من الكرنس وقطع صغيرة من الفاصوليا مقطعة قطعاً
سامبوكسا وشعرية لسان عصفور أو خلافاها

Consommé Belle Gabrielle

كونسوميه بل جبريل

وهي كونسومية عاديه مكررة مربوطة بالتايوكا خفيف . جرنية كانل من فارسة الفراخ وقطع صغيرة من الجمبري

Consommé Berchoux

كونسوميه بيرشو

وهي كونسوميه عاديه من خلاصة طيور الصيد . جرنية دويال عادى من خلاصة السمك . ورويان من ابوفرو
وجليين تروف وشامبينون

Consommé Bergere

كونسوميه بيرجير

وهي كونسوميه مستقويه مكررة ومربوطة خفيف بالتايوكا . جرنية رؤوس اسبرج

Consommé Berny

كونسوميه برنى

وهي كونسوميه عاديه مربوطه بالتايوكا . والجرنية بطاطس موزب صغير مثل البندق ولوز محمص ومقطع ترش
رفيع بالطول وتروف وورق سرفي منظم من الجذور

Cosommé Blane Manger

كونسوميه بلان منجيه

وهي كونسوميه مكررة من الفراخ . بازلا رفيعة وورق سرفي وتخدم مع الشوربة فى صحن وحده وتارتليت عجبن
صغير مملوء صدور فراخ مفرومة الا كريم

Consommé Bouchere

كونسومييه بوشير

وهي بيت مارميت كالسابق ذكرها . جرنية كرنب ومقطع قطعاً صغيره مربعه ومسوي بالشوربة وعظم مواسير بقرى مقطعة قطعاً صغيرة مستدير بسمك سنتي محزومة داخل شاشه وتخدم في صحن مع الكونسومييه بعد أن تفكه من الشاشه

Cosommé Bouguettiere

كونسومييه بوكتير

وهي كونسومييه فراخ مكرره . والجرنيه جزر ولفت وكرفس وكوسه مقطعه مثل فصوص الثوم

Consommé Bourbon

كونسومييه بوربون

وهي كونسومييه عادية مربوطة خفيف بالتايوكا . جرنيه كانل يضاوى صغيروبول دي چابون وورق سرفى عند الطلب

Consommé Bourdalaue

كونسومييه بوردالوز

وهي كونسومييه عادية مكررة . جرنيه مركب من أربعة أنواع من الرويال وهي رويال أحمر طماطم ورويال أبيض من الاسبرج ورويال أصفر من الجزر ورويال أخضر من البازلا

Consommé Beretonne

كونسومييه بريتون

وهي كونسومييه عادية جرنيه . چلين من الكرفس وشامبنيون وورق سرفى

Consommé Brieux

كونسومييه برييه

وهي كونسومييه عادية مربوطه خفيف بالتايوكا . جرنيه رويال من الفستق وتروف مقطع قطعاً صغيرة وبرل دي چابون

Consommé Britannia

كونسومييه بريطانيا

وهي كونسومييه عادية مربوطه بالتايوكا . جرنيه رويال من الانجوست وچلين من التروف

Consommé Brunoise

كونسومييه برنواز

وهي كونسومييه عادية جرنيه من الخضروات الاتيه مقطعة قطعاً رفيعة وهي جزر وكرات وكرفس وماسدوان مسوي وحده في الكونسومييه ويضاف عليها بعد النضج بازلا رفيعة وورق سرفى ويمكن أن تضع أرزوارچ وكانل صغير وبرل دي چابون بدلا من الخضروات السابقة وهي تسمى أيضاً بهذا الاسم

Consommé Parisienne

كونسوميه پاريزين

وهي كونسوميه عادية مكررة بخلاصة الكراث . جرنيه بطاطس جليين وكراث جليين

Consommé Parmesane

كونسوميه پارمزان

وهي كونسومية عادية مكررة . جرنيه بسكويت الا اكوير بالجينه البرمزان. أو الا يضاحات الاتية. وهو أن تخفق صفار ثلاثة بيضات في سلطانية مع قليل من جوز الطيب وبعد خفقه جيداً يضاف عليه بياض أربع بيضات مخفوقه مارنج، ٥٠ جرام دقيق منخول، ٩٠، جرام جينه برمزان مبشورة ثم تصب في صينية على ورق أجلاسيه يبلبله رفيعة بسمك سنتيمتر وبطول ٥ سنتيمتر وتسوي في فرن هادىء وتخدم في صحن داخل الشوربة

Consommé Petite Marié

كونسوميه پتيت ماريه

وهي كونسوميه من الفراخ مكررة . جرنيه رويال من صدور الفراخ و ممزج بماء لوز مصفى وورق سرفى .

Consommé Petite marmite

كونسوميه پتيت مارميت

وهي كونسوميه دبل أى مستقويه من الفراخ أو اللحم البقرى . جرنيه جزر و لفت ملفوفان مثل الزيتون وكراث مقطع قطعاً مربعة صغير ومثله كرنب وكرفس وقطع صغيره من اللحم البقرى ومن الفراخ ومواسير عظم بقرى مقطعة بسمك ٣ سنتيمتر محزومه في شاشة ويسوى في الشوربة بداخل المارميت الخصوصي للشوربة وبعد نضجها يضبط ملحها جيداً ويمكن تقويم المواسير في طبق بجانب الشوربة وتخدم معها عيش طوست رفيع محمر

Consommé Petite marmite Bearnaise

كونسوميه پتيت مارميت بيارنيز

وهي كالمتقدم ذكرها ويزاد عليها أرز مسلووق وجليين بطاطس

Consommé à la Prinsece

كونسوميه: الا پرنسيس

وهي كونسوميه مكررة عادية. جرنيه بازلا فريتو بالتجهيزات الاتية تضع في سلطانية ١٠٠ جرام دقيق ويضتين وقليل من الملح وفنجالين كريمة و ممزج الجميع بملعقة خشب ثم تضعها في مصفاة ذات ثقوب واسعة وتمسك المصفاة وتجعلها فوق طاسة على النار بها مسلي أو زيت وتجعل العجينة تتساقط داخل الزيت أو المسلي بحيث تكون مثل البازلا وبعد أن نحر توضع في مصفاة أخرى لاجل أن تصفى من المسلي أو الزيت وتخدم في صحن بجانب الشوربة

Consommé Printanier

كونسوميه پرينطانيه

وهي كونسوميه لحم أو فراخ . جرنيه لفت وجزر بالملعقة الصغيرة مثل البازلا وبازلا أيضاً وورق سرفى

Consommé Tabiaca

كونسوميه تايوكا

وهي كونسوميه عادية مكررة ومربوطة بالتايوكا وتكن التايوكا مسواه كالمعتاد

Consommé theadora

كونسوميه تبادورا

وهي كونسوميه من الفراخ مكررة . جرنه چلين من صدور الفراخ وتروف وقطع رويال عادي ورؤوس اسبرج

Consommé Tosca

كونسوميه توسكا

وهي كونسوميه مكررة من بهريز الفراخ مربوطة خفيف بالتايوكا مع خلاصة الخضروات الآتية . ثم تنقع في كوبة ماديير مغليه وقليل من ورق الريحان وزعتر وبرد جوش وشاي جبلي مدة عشرة دقائق ثم تصفى بشاشة وتضاف على الكونسوميه لاجل الرائحة ويضاف لها كرات مقطعة چلين ربيع مثل الشعر والپروفيتول يقدم في طبق وحده مع الشوربة

Consommé à la trevise

كونسوميه الا تريفييز

وهي كونسوميه عادية أو من الفراخ مكررة جرناتير چلين صدور فراخ ولسان وتروف ويمبرغها ايضاً وافيليه

Consommé Tsarine

كونسوميه تسارين

وهي كونسوميه فراخ من رائحة الفينو كيه جرناتير فيزجا مقطعة قطعاً صغيرة وناضجه في الكونسوميه

Consommé saint-hubert

كونسوميه سان اوبرت

وهي كونسوميه من طيور الصيد . جرنه رويال من طيور الصيد وممزوج معه مقدار الربع عدس ومقطع مثل الصليب بالقطاعة وچلين من صدور الطيور

Consommé Sarar bernardt

كونسوميه ساره برنارد

وهي كونسوميه عادية ومربوطة خفيفاً بالتايوكا مع رائحة الخضار المذكورة في كونسوميه توسكا بالماديير . جرناتير كانل من الفراخ وممزوج بالطاطم ونخاع بقري مقطع مستدير ومسوى بلانشيه

Consommé Sévigné

كونسوميه سفينيه

وهي كونسوميه من الفراخ مكرره . جرنه كانل أبيض من صدور الفراخ لا توجه چلين ورؤوس اسبرج

Consommé Solange

كونسوميه سولانج

وهي كونسوميه عادية مكررة أربع برليه ولا توجه مسواه وقطع مربعات صغيره وچلين من صدور الفراخ

Consommé sou bertte

كونسومييه سوبرت

وهي كونسومييه مكررة من الفراخ بخلاصه الطماطم مع قليل من الفلفل والشطه كاين پير . جرنيه كانل مستدير من صدور الفراخ محشي بالتروف ويكون عند تقطيع الكانل مثل العين والتروف من الداخل والابيض حوله وقطع من الكريشيس او الجبرى

Consommé Souveraine

كونسومييه سوفيرين

وهي كونسومييه فراخ مكرره من جرنيه كانل كبير ممزوج من يريتواز من الخضروات وورق سوفى

Consommé Garibald

كونسومييه جارى نالد

وهي كونسومييه فراخ مكرره . جرنيه برل دي جابون ومكرونة اسباجتي

Consommé Gouloise

كونسومييه جلواز

وهي كونسومييه فراخ مربوطه ربطا خفيفا بصفار البيض . جرنيه عرف الديك وكلاوى الديك وفارسه من الچامبون ومسواه في قالب بابا صغير ومقطعه قطعاً صغيره ومستديرة ورويال من الچامبون مقطع قطعاً سامبو كسا صغيره

Consommé Gerge Sand

كونسومييه جورج ساند

وهي كونسومييه مكرره من السمك . جرنيه كانل مصنوع بزبد الجبرى وموريل مقطع على اربعة قطع وهو صنف مثل الشامبنيون ويقدم معه عيش طوست موضوا عليه اسكالوب ليتانس أى كبد السمك في صحن وحده مع الشوربه

Consommé Germaine

كونسومييه جرمن

وهي كونسومييه عادي مكرر جرنية كانل من الفراخ ورويال من البازلا بشكل وبرنبواز من الخضروات وورق سرفى

Cosommé Germinal

كونسومييه جرمنال

وهي كونسومييه بخلاصة الاستراجون . جرنيه بازلا وفاصوليا خضراء مقطعة قطعاً صغيرة وكانل ورؤوس اسبرج وسرفى

Consommé Girondine

كونسومييه چروندين

وهي كونسومييه من اللحم البقرى . جرنيه رويال من الچنبون مقطع سامبو كسا وچلين جزر

Consommé Grand Dochesse

كونسومييه جران دوشيس

وهي كونسومييه فراخ . جرنيه كانل من الفراخ وچلين من صدور الفراخ ولسان ورؤوس اسبرج

Consommé Grenade

كونسوميه جريناد

وهي كونسوميه بخلاصة الطماطم . جرنيه رويال من بوريه الخضروات ممزوجة بالطماطم بدون جزر وطماطم كنكاسيه وورق سرفي

Consommé Grimaldi

كونسوميه جريمالدي

وهي كونسوميه من خلاصة الطماطم جرنيه رويال اعتيادي وچلين وكرفس

Consommé jockey Club

كونسوميه چوكي كلوب

وهي كونسوميه فراخ . جرنيه رويال كريس أي رويال من الجزر ورويال من البازلا ورويال من الفراخ

Consommé jacobine

كونسوميه چاكوبين

وهي كونسوميه فراخ . جرنيه بطاطس . فاصوليا خضراء . لفت وتقطع كلها قطعاً صغيرة وبازلا وچلين من الزوف.

Consommé Joinville

كونسوميه چوان فيل

وهي كونسوميه من الفراخ ثلاثة ألوان كانل وهي أخضر وأحمر وأبيض

Consommé Jouvencel

كونسوميه چوفانسل

وهي كونسوميه عادية مربوطة ربطاً خفيفاً بالتايوكا . جرنيه ورق لا توجه فارسي ملفوف مثل السيجارة ومسوى يوشيه ويخدم معه في طبق وحده كريتون (أي عيش طوست) مدور على حجم الخمسة قروش وبوريه دي كريس أي الجزر ويرش بالجينه ويحمر جراتاه في الفرن

Consommé Juanita

كونسوميه جويانيتا

وهي كونسوميه من الفراخ . جرنيه رويال طماطم وصفار بيض ناضج ومصفي بالمنخل مثل الشعيرة داخل الشوربة

Consommé Judic

كونسوميه چوديك

وهي كونسوميه فراخ مستقوية جداً ويقدم معها في الكوكوت في طبق وحده لا توجه بريزيه وفوقها فارسة فراخ مصبوبة بالسكيس أو بالملعقة مثل الكانل

Consommé Julienne

كونسوميه جوليين

وهي كونسوميه عاديه مكررة . جرينه چلين من الخضروات الاتيه جزر ولف وكرات وكرفس وفاصوليا خضراء
وأخيراً بازلا وورق سرفى

Consommé Dame Blanche

كونسوميه دام بلانش

وهي كونسوميه من الفراخ مربوطة ربطاً خفيفاً بالتايوكا جرينية رويال من خلاصة اللوز و قطع من صدور الفراخ
مقطعة مثل النجمة وبرد دي چابوت

Consommé de Midoff

كونسوميه دى ميدوف

وهي كونسوميه من الفراخ مكررة . جرينية وخضروات مقطعة قطعاً مربعة جزر وفاصوليا خضراء أولفت وبازلا
وچلين من التروف و كانل ممزوج باللون الاخضر وورق سرفى

Consommé de Slignac

كونسوميه دى سانيك

وهي كونسوميه فراخ مربوطة ربطاً خفيفاً بالتايوكا جرينية رويال عادى و قطع من اللاتوجة مدورة فارسى
وورق سرفى

Consommé Diablotins

كونسوميه ديابلتين

وهي كونسوميه من الفراخ جرينية قطع قلب العيش الأفرنكي مقطع قطعاً مستديرة بقدر القرش سمك اثنتين ستيمتر
ثم يرش عليها زبدة ثم يرش فوقها جينة برمزان ممزوجة بالشطة كايين پيپر وبشامل يابس وصفار بيض ويحمر فى
الفرن ويخدم مع الشوربة فى طبق وحده

Consommé Diane

كونسوميه ديان

وهي كونسوميه بطيور الصيد مكررة جارية قطع من فارسة الطيو مقطعة مثل الصليب و قطع من التروف وكوبة
مادير عند الطلب للكونسومية

Consommé Divette

كونسوميه ديفيت

وهي كونسوميه مكررة من الفراخ جرينية رويال من الجبرى مقطع قطعاً يضاوى و كانل من السمك مقطع قطعاً
مستديرة و قطع من التروف

Consommé Doria

كونسوميه دريه

وهي كونسوميه مكررة من الفراخ . جرينية برىطانية من الفراخ وخيار مقطع بالملعقة ومكرونة تخينة مملوءة بفارسة

الفراخ ممزوجة بالطماطم ويلاً بها المكرونة وتسوي في الفرن مع قليل من الشوربه وبعد نضجها تقطع قطا مستديرة داخل الشوربه وبريقتول مع الشوربه في طبق بجانب الشوربه

Consommé Douglas

كونسوميه دوجلاه

وهي كونسوميه عاديه جرنيه قطع مستديرة من حلويات البتلو ورؤوس اسبرج وفوند خر شرف مقطع قطا صغيرة .

Consommé Dubarry

كونسوميه دوبارى

وهي كونسوميه عاديه مربوطة ربطاً خفيفاً بالتايولا . جرنيه رويال عادى مقطع قطعاً صغيرة وقطع قر نبيط ملفوفاً مثل البندق وورق سرفى

Consommé Duchesse

كونسوميه دوشيس

وهي كونسوميه مكررة من الفراخ جرنيه رل دى جايون ورويال عادى مقطع قطعاً صغيره ولا توجه جليين

Consommé Ecossaise

كونسوميه ايكوسينز

وهي كونسوميه عاديه بدون تكرير من اللحم الضأن وتنظف جيداً من الدهن جرنيه قطع مسلوقة من اللحم الضانى وارح برليه وبرنواز من الخضروات مقطع قطعاً كبيرة

Consommé Ephemeres

كونسوميه ايفيمير

وهي كونسوميه من الفراخ . جرنيه جليين كبير من الجزر ورؤوس اسبرج وبازلا وأربع ملاعق ايفيمير بالتجهيزات الآتية : ملاعقتين جبنة برمزان مفرومة وملعقة كريمة وقليل من الملح والفلفل الابيض وجوز الطيب ونصف ملعقة جلاس ديشياندم تصب بالكيس ببليلة رفيعة في صينية مدهونة بالزبدة وتسوى بمقدار غرفتتين بمغرفة الشوربه مدة دقيقتين

Consommé Imperatrice

كونسوميه امپراتريس

وهي كونسوميه من الفراخ . جرنيه عرف الديك وكلاوى الديك ورؤوس اسبرج ورويال عادى مقطع قطعاً صغيرة مستديرة : طريقة أخرى كونسوميه فراخ . جرنيه فارسة من الفراخ مقطعه قطعاً مستديرة ويمكن بداخل الفارسة قاصوليا خضراء بالطول وجزر وتررف

Consommé Impérial

كونسوميه امپريال

وهي كونسوميه من الفراخ مربوطة ربطاً خفيفاً بالتايوكا . جرنية كانل وكلاوى الديك وعرف الديك وبازلا وورق سرفى

Consommé à la Indienne

كونسوميه الا انديان

وهي كونسوميه بخلصة الكرى . جرنيه رويال بماء جوز الهند وأرز مسوى بالشوربة وحده في طبق

Consommé Infante

كونسوميه انفانت

وهي كونسوميه فراخ مربوطه ربطاً خفيفاً بالتايوكا . جرنيه كروتون مستدير من العيش الافرنكي مملوء بفارسان ممزوجة بيوريه خضروات شوربة مسواه ويرش عليها جبنه برمزان وتحمّر في الفرن

Consommé Italienne

كونسوميه ايطالين

وهي كونسوميه عاديه . جرنيه قطع من الرويال الطماطم ورويال السبانخ ومكرونة اسباحتي وجبنه مفرومة وحدها في الطبق مع الشوربة

Consommé Rabelais

كونسوميه رابليه

وهي كونسوميه من خلاصة السمك وجزء من ماء التروف جرنيه جليين من الكرفس وكانل من السمك وتروف جليين وكوبه ماديّر عند استخدام الشوربة للسفره

Consommé Rachel

كونسوميه راشل

وهي كونسوميه مربوط ربطاً خفيفاً بالتايوكا . جرنيه جليين من الخرشوف وكروتون من العيش الافرنكي المستدير ومغلى من النصف ويحمّر بالزبد مملوء بنخاع بقري مسوى بلانشيه

Consommé Raviolis

كونسوميه رافيولي

وهي كونسوميه عاديه جرنيه رافيولي صغير مسوى مع الشوربة

Consommé à la Rejance

كونسوميه الاريجانص

وهي كونسوميه من الفراخ . جرنيه بيض فليليه وقطع مستديرة من رويال كريس أي من الجزر ممزوج بخلصة البندق والبيض الفليليه وهو أن تضرب بيضه بالشوكه وتصفي من الشنوار داخل الشوربة ويكون مثل الشريط الرفيع

Consommé à la Richopin

كونسوميه الاريشا

وهي كونسوميه من اللحم البقري وجرنيه كانل من الفراخ وورق لاتوجه فارسي . وتلف مثل السيجارة وجليين من الجزر واللفت وورق سرفي

- كونسوميه الارين Consommé à la Reine
وهي كونسوميه من الفراخ مربوطه ربطاً خفيفاً بالتايوكا. جرنيه قطع رويال من الفراخ وچلين من صدور الفراخ.
- كونسوميه الارو-ينيه Consommés à la Rossini
وهي كونسوميه فراخ مربوطه ربطاً خفيفاً بالتايوكا بخلاصة التروف جرنيه بر يفتول ملوء بوريه فواجر او قطع تروف
- كونسواليه روتشيلد Consommé Rothschild
وهي كونسوميه من خلاصة طيور الصيد: جرنيه قطع مستديره من الرويال أبوفروه ممزوجا بلحم الفيزان وچلين من صدور الفيزان أو أى نوع من طيور الصيد وچلين من التروف وكوبه نبيذ عند الطلب
- كونسوميه فلوريال Consommé Floréal
وهي كونسوميه فراخ جرنيه. جزر مقطع بالقطاعة مثل الورد وافت مثله وبازلا ورؤوس اسبرج وكانل ممزوج بالفستق وورق سرفى
- كونسوميه رويال Consommé Royale
وهي كونسوميه فراخ والجرنيه رويال عادى مقطع حسب الطلب
- كونسوميه روبن Consommé Rubens
وهي كونسوميه من الفراخ وخلاصة الطهاطم جرنيه چيه دى هبلون ماحوظة الهبلون هو نوع من الخضار مثل الاسبرج
- كونسوميه سلستين Consommé Célestine
وهي كونسوميه فراخ مربوطه خفيف بالتايوكا. جرنيه چلين رفيع من البانديك ممزوج بمقدونس مفروم جيداً أو تروف
- كونسوميه شانصليير Consommé Chanceliere
وهي كونسوميه فراخ جرنيه قطع مستديره مثل رويال البازلا الطازجه وچلين من صدور الفراخ وچلين شامبيون و تروف.
- كونسوميه شارولين Consommé Charolaise
هي كونسوميه بتيت مارميت. جرنيه بصل قويرة صغيره مسدوى اجلاسيه أبيض وجزر بالمعلقة مثل الزيتون وقطع مستديره من السكرنب الفارسى

Consommé Chartreuse

كونسوميه شار تاليز

وهي كونسوميه عادية مربوطه ربطاً خفيفاً بالتايوكا جرنيه قطع صغيرة من الطماطم المقشرة وراثيولي صغير فارسي بالفواجرا أى كبد الاوز السمين والسبانخ وشامبنيون مفروم ثم تضيف للشوربة أيضا ورق سرفى

Consommé Chasseur

كونسوميه شاسير

وهي كونسوميه بخلاصة طيور الصيد بالنيذ بورتو . جرنيه جليين شامبنيون وورق سرفى وپريفترول ويخدم وحده في طبق بجانب الشوربة ملوئ بوريه من طيور الصيد

Consommé Chatelaine

كونسوميه شاتيلين

وهي كونسوميه من الفراخ مربوطه ربطاً خفيفاً بالتايوكا . جرنيه قطع من رويال مركب . النصف سويزاى بوريك بصل والنصف خرشوف بوريه وكانل من الفراخ ورويال من بوريه أبو فروه

Consommé Cheveux d Anges

كونسوميه شيفيه دنج

وهي كونسوميه من الفراخ . جرنيه شعرية شعر رفيع جداً

Consommé Chevreuse

كونسوميه شقرين

وهي كونسوميه فراخ . جرنيه كانل فراخ ورويال من الاسبرج الاخضر وجليين من التروف

Consommé Favorite

كونسوميه فاڤوريت

وهي كونسوميه عادية مربوطة ربطاً خفيفاً بالتايوكا . جرنيه بطاطس مقطع بالملقعة قطعاً صغيرة مثل البازلا وخرشوف جليين وشامبنيون وورق سرفى

Consommé Flamande

كونسوميه فلامند

وهي كونسوميه عادية . جرنيه يقطع فطما صغيرة من رويال بروكسل وبازلا وورق سرفى

Cosominé Francillon

كونسوميه فرانسيوه

وهي كونسوميه من الفراخ . جرنيه فارسة من الفراخ ممزوجة بالبيض ثم تفرشها في طبق اجراتاه وتكسر عليها البيض وتقلعه بقطاعه بعد نضجه ويخدم مع الشوربة وتكون القطع مثل التاج

Consommé Cancalaise

كونسوميه كانكايز

وهي كونسوميه سمك . جرنية مول (مديه) مسواه بوشيه بالنيذ الابيض وجليين من فلتو الصول وكانل من السمك

Consommé Carmelite

كونسوميه كارمليت

وهي كونسوميه من السمك مربوطه ربطاً خفيف بالاراروت . جرنه فارسه من السمك مقطعة قطعاً مستديرة وأرز ناضج

Consommé Curmen

كونسوميه كارمن

وهي كونسوميه نجلاصة الفلفل والطاطم جرنه قطع من الطاطم مقطعة سامبو كسامثل البقلاوه وجيلين من الفلفل الحلو وأرز ناضج وورق سرفي

Consommé Caroline

كونسوميه كارولين

وهي كونسوميه فراخ . جرنه رويال من اللوز مقطع سامبو كسا وأرز مسوي وورق سرفي

Consommé Castellane

كونسوميه كاستلان

وهي كونسوميه من خلاصة طيور الصيد . جرنه مركب النصف من لحم الطيور والنصف بوريه عدس وصفار بيض ناضج مفروم وجيلين من طيور الصيد

Consommé Colbert

كونسوميه كولبير

وهي كونسوميه عاديه جرنه من جرناتير برينطانيه وبيض بوشيه

Consommé Clobine

كونسوميه كلوبين

وهي كونسوميه من الفراخ جرنه چرناتير برينطانيه وصدور حمام مقطع جليلين وبيض حمام مسوي بوشيه أوياض بيض صغير

Consommé Contesse

كونسوميه كونتيس

وهي كونسوميه فراخ مربوطه بالتايو كاجرنه رويال من الاسبرج الابيض مقطع سامبو كسا وورق لا توجه فارسي مقطع قطعاً صغيره وكاندل مقطع ايضاً قطعاً مستديره وقطع من التروف

Consommé Craute au Pate

كونسوميه كراتوپو

وهي كونسوميه بتيب مارميت جرنه . خضروات بالملقه مثل الزيقون وكرب وكراث مقطعة قطعاً مربعه ومعه في صحن وحده عيش كروتون من قشر العيش الافرنكي محمر بالزبد

Consommé Crecy

كونسوميه كريسي

وهي كونسوميه من الفراخ مربوطه ربطاً خفيفاً بالتايوكا جرنه مقطع قطعا رويال من الجرد مقطع قطعا سامبو كسا وبرينواز من الجزر وورق السرفي

Consommé Cussy

كونسوميه كوسي

وهي كونسوميه من خلاصة طيور الصيد . جرنه رويال أبو فروه ولحم الصيد مقطع قطعا مستديره وكانل من لحوم الصيد وچلين تروف ونصف كوبه ماديرو كونيكا عند الطلب

Consommé Cyrono

كونسوميه سيرانو

وهي كونسوميه من خلاصة البط جرنه كانل من البط

Consommé Lèopold

كونسوميه ليپولد

وهي كونسوميه عاديه مربوطه بالصولينيه جرنه شيفوناد من اللاتوجه وورق حميض وورق سرفي

Consommé Lorette

كونسوميه لوريت

وهي كونسوميه من الفراخ بخلاصة الفلفل الحلو جرنه چلين تروف ورؤوس أسبرج وورق سرفي ومعه في صحن وحده بطاطس صغير مثل البلي وهو بوم بورت

Consommé Macdonald

كونسوميه ماك دونالد

وهي كونسوميه عاديه جرنه تقطع مستديرة من رويال المنخ وأيضاً قطع من الخيار مسوي ورافيو لي صغير

Consommé Madrilène

كونسوميه مادلين

وهي كونسوميه من خلاصة الكرفس والطماطم مضافا عليها فلفل الحلو وهي تخدم بارده ومع الفلفل الحلو قليلا من الفلفل الأخضر . جرنه طماطم مقشرة وشيفوناد من ورق الحميض وشعريه شعرو معها الجرناتير وتخدم ساخنة

Consommé Marguerite

كونسوميه مارجاريت

وهي كونسوميه فراخ جرتية ورد مارجاريت من فارسة الفراخ مقطع بالقطاعة وصفار بيض مسوي في وسط الوردية وهي تسمي مارجاريت ورؤوس اسبرج

Consommé Maria

كونسوميه ماريا

وهي كونسوميه من الفراخ مربوطه ربطاً خفيفاً بالتايوكا . جرنه رويال من الفاصوليا البيضاء مقطع قطعا مستديرة جرنه برينطانية من الخضروات

Consommé Marquise

كونسوميه الامركيز

وهي كونسوميه فراخ . جرنية كاندل من الفراخ بالطماطم وچلين لاتوجة وتروف

Consommé Martiniere

كونسوميه مارتنيير

وهي كونسوميه فراخ جرنية كرنب فارسي مقطع قطعا مستديرة وبازلا وورق سرفي وبخدم في طبق وحده كريتون ديابل تين

Consommé Medicis

كونسوميه ميديسي

وهي كونسوميه عادية مربوطة ربطا خفيفا بالتايوكا . جرنية رويال كريس من الجزر ورويال من البازلا الطازجه وشيفوناد من ورق الحميض

Consommé Mégère

كونسوميه ميچير

وهي كونسوميه عادية جرنية انيو كي صغيرة من البطاطس وشيفوناد من اللاتوجة وشعرية شعر

Consommé Marcedés

كونسوميه ماري سيدية

وهي كونسوميه عادية . جرنية قطع من الفلفل الأحمر الحلو وقطع من عرف الديك

Consommé Messaline

كونسوميه ميسالين

وهي كونسوميه من الفراخ وخلاصة الطماطم جرنية چلين من الفلفل الحلو ركلاوي الديك وأرز مسوي

Consommé Metternich

كونسوميه ميترنش

وهي كونسوميه من خلاصة لحم الفيزان جرنية رويال من الخرشوف وچلين من صدور الفيزان

Consommé Mikado

كونسوميه ميكادو

وهي كونسوميه من الفراخ بخلاصة الطماطم جرنية قطع صغيرة من الطماطم وقطع صغيرة من صدور الفراخ

Consommé Milanais

كونسوميه ميلانيز

وهي كونسوميه من الفراخ جرنية چلين من شامبيون وتروف وچانبون او لسان ومكرونة اسباجتي وجبنه رمزان مفرومة في طبق بجانب الشورية

Consommé Mimosa

كونسوميه مى موازا

وهى كونسوميه من الفراخ . جرنه روباى أحمر من الجوز وروباى أصفر خارج من البيض وروباى أخضر من البازلا

Consommé Mireille

كونسوميه ميرى

وهى كونسوميه من الفراخ . جرنه صمولينه سمكه خشنة وروباى عادى مقطع قطعاً مستديره من فارسة الفراخ ممزوجة بالطاطم

Consommé Mirette

كونسوميه ميريت

(١) وهى كونسوميه بقت مارميت . جرنه ديابل تين وهى قطع مستديرة من قلب العيش الا فرنكى بسمك سنتيمتر وبحجم القرش تم تكسى كل قطعة من العيش بيوريه من خضروات الشورية بشكل هرم ممزوجة بملعة شامل يابس مع صفار بيض وجينه برمان مبشورة وقليل من الشطة كاين پير سم يحمر فى الفرن
(٢) طريقة اخرى : — كونسوميه بقت مارميت . جرنه كانل من الفراخ وشيفوناد من اللاتوجة وورق سرفى وفى الطباق بجانب الشورية باتيه أو برمان

Consommé Monaco

كونسوميه موناكو

وهى كونسوميه من الفراخ جرنه برينطانيه من الخضروات وتروى وبرل دي چابون وبريفترول فى الطباق بجانب الشورية

Consommé Mont-carlo

كونسوميه مونت كارلو

وهى كونسوميه من الفراخ مكررة . جرنه جزر ولقت مقطع قطعاً صغيرة مستديرة وكبرى وتروى أو الجرنه الآتى : كانل صغيرة من الفراخ وشيفوناد من ورق اللاتوجة وورق سرفى وبريفترول وحده مع الشورية

Consommé Mont-morency

كونسوميه مونت مورونسى

وهى كونسوميه من الفراخ مربوطة ربطا خفيفا بالتايوكا . جرنه قطع صغيرة من رؤوس الاسبرج وكانل أبيض من الفراخ وأرز مسوى وورق سرفى

Consommé Mont-mort

كونسوميه مونت مور

وهى كونسوميه عادية مكررة جرنه قطع مستديره صغيرة من فارسة الفراخ وممزوجة بالتروى واللسان مفرومه فرما ناعما وقطع من روباى البازلا وجزر ولقت مقطع قطعاً صغيرة مثل الهلالات مع قطع صغيرة من رؤوس الاسبرج وورق سرفى

Consommé Mousseline

كونسوميه موسولين

وهي كونسوميه مكرره من الفراخ . جرنه قطع صغيرة من فarse موسلين من الفراخ مسواه في مولد اريول

Consommé Navarin

كونسوميه ناقراره

وهي كونسوميه عادية : جرنه قطع مستديرة من رويال البازلا الطازجة الخضراء وقطع من الكريشيس أو الجمبري ومقدونس مفروم نصف فرم ومسوي بالاشيه

Consommé Nelson

كونسوميه نلسن

وهي كونسوميه من خلاصة السمك مربوطة ربطاً خفيفاً بالاراروت جرنه أرز مسلوق وبوشيه صغير مملوء قطعاً صغيرة من اللانجوست الا أمريكيان في طبق وحده بجانب الشوربة

Consommé Nemours

كونسوميه نيمور

وهي كونسوميه من الفراخ مربوطة ربطاً خفيفاً بالتايوكا . جرنه قطع مستديرة من الكاندورويال من الجزر وبرد دي چابون وچلين من التروف

Consommé Nesselrod

كونسوميه نسلرود

وهي كونسومية بخلاصة طيور الصيد جرنه قطع من رويال أبو فروه ممزوج بملعقتين من صوص سالي وچلين من صدور الطيور

Consommé Necoise

كونسوميه نسواز

وهي كونسوميه عادية بخلاصة الطماطم جرنه . قطع من الطماطم كنكاسيه وفاصوليا خضراء مقطعة قطعاً صغيرة وبطاطس وورق سرفي

Consommé Ninon

كونسوميه نينون

وهي كونسوميه من الفراخ مكررة جرنه جزر وبطاطس ولفت وتروف وتجهز الجميع بملعة البازلا وورق سرفي وفي الطبق وحده بجانب الشوربة تارتليت صغير مثل النجمة ثم يدهن بالزبدة وفي كل فرمة قطعة تروف ثم يبيض بفارسة فراخ وفي الوسط قطع صغيرة من الفراخ ممزوجة بالبشامل وصفار البيض ثم يسوي بماء في اناء داخل الفرن ويوضع في طبق وحده بجانب الشوربة

Consommé Hodge-Podge

كونسوميه هودج پودج

وهي كونسوميه من اللحم الضاني : جرنه ارج بريه وبازلا وبرينوا من الخضروات وقطع صغيره من اللحم الضاني

Consommé Hongroise

كونسومييه هنجرواز

وهي كونسومييه من خلاصة الطماطم داخله فلفل احمر قرناؤوطي أي بابريكه جرنيه قطع صغيره من فارسة الفراخ داخلها قليلا من البابريكه وكانل بتلو

Consommé Olga

كونسومييه أولجه

وهي كونسومييه عاديه بالنبيذ بورتو . جرنيه كرات وكرفس وجزر مقطعه چليين رفيع

Consommé Oreintale

كونسومييه أورينتال

وهي كونسومييه عاديه . جرنيه هلالاات صغيرة من الجزر واللفت والبندر والارز الاناضج بالزعفران

Consommé Orientale

كونسومييه أورينتال

وهي كونسومييه من اللحم الضاني مكرره باللحم البقري داخلها مقدار ملاعق من الطماطم مصفاة بالشاشة ملونه بلون خفيف من الزعفران . جرنيه صفار بيض مسوي ومصفى بالمنخل السلك مثل الشعريه ورويال من المخ الضاني مقطع مثل الهلال وارز مسوي

Consommé orléanaise

كونسومييه اورليانيز

وهي كونسومييه عاديه مكرره جرنيه رويال الشيكوريا مقطع قطعا مربعة وفاصوليا خضراء مقطعه قطعاً صغيره وفاصوليا فلاچوليه وورق سرفي

Consommé Orleans

كونسومييه اورليان

وهي كونسومييه عاديه مكرره مربوطه ربطا خفيفا بالتايوكا . جرنيه ثلاثة الوان من الكانل الصغير والكانل الالوان ابيض من الفراخ واحمر من الطماطم واخضر من السباح

Consommé Orsay

كونسومييه اوزسي

وهي كونسومييه من الفراخ . جرنيه صفار بيض مسوي وكانل من الحمام وچليين من صدور الحمام وقطع من رؤوس الاسبرج الاخضر

Consommé Valois

كونسومييه فالواه

وهي كونسومييه عاديه جرنيه . كانل ممزوج بالطماطم وارچ برلية ورؤوس اسبرج

Consommé Vatel

كونسومييه فأتل

وهي كونسومييه من خلاصة السمك جرنيه رويال من الجبرى وقطع صغيره من السمك

Consommé Vénitienne

كونسومييه فنيتين

وهي كونسومييه عاديه برائحة الاستراجون والريحان والسرفي جرنيه أرز مسوى ونيوكي صغيرة جراتان في الفرن ويخدم مع الشوربه

Consommés Vermicelle

كونسومييه فيرميسل

وهي كونسومييه عاديه — جرنيه شعريه شعر

Consommé Vèron

كونسومييه فيروه

وهي كونسومييه بخلاصة التروف . جرنيه قطع صغيرة من الرويال فلاچوليه وچلين من الكراث وكوبه نبيذ بورتو عند الطلب

Consommé Vertpré

كونسومييه فيرپريه

وهي كونسومييه عاديه مربوطه وبط خفيفا بالتايوكا . جرنيه ورؤوس اسبرج وبازلا وقطع صغيره سامبو كسا من الفاصوليا الخضراء وشيفوناد من ورق اللاتوجه وورق الحميض وورق سرفي

Consommé Viènnnoise

كونسومييه فينواز

وهي كونسومييه من اللحم البقري ممزوجه بالفلفل الاحمر الفرناؤوطي جرنيه چلين من البانكيك بالچينه وانبوكي بالبطاطس ممزوجه بالچينه ومسواه بالشوربه عند الطلب

Consommé Villeneuve

كونسومييه فياينورث

وهي كونسومييه من الفراخ جرنيه قطع سامبو كسا باللاتوجه فرسي وبانكيك مكسي بفارسة الحامبوه وقطع من الرويال العادي

Consommé Vivers

كونسومييه فيففر

وهي كونسومييه النصف لحم بقري والنصف من لحم البط بخلاصة الكرفس مضافا عليها عصير البنجر وقليل من الشطة كاين پير . جرنيه چلين من الكرفس وفي طبق بجانب الشوربه ديا بلوتين

Consommé Windsor

كونسومييه ويندسور

وهي كونسومييه عاديه بالكوارع البتلو واللحم البقري ورائحة الخضروات الاتية : بردجوش وريحان وشاي جبلي واستراجون وكبابه صيني . جرنيه قطع من الكوارع البتلو وكاثل من الفراخ

أنواع الشوربة الكونسومية المخصصة للسهرة

Consommé Spécirx pour soupers	اي السوميه والبالو
Consommé àl essence de Cailles	كونسوميه بخلاصة السماني
Consommé àl essence de Celeri	كونسوميه بخلاصة الكرفس
Consommé àl essence de Estragon	كونسوميه بخلاصة الاستراجون
Consommé àl essence de Morilles	كونسوميه بخلاصة المورى
Consommé àux piments Doux	كونسوميه بخلاصة الهلفل الحلو
Consommé àl essence de truffes	كونسوميه بخلاصة التروف
Consommé Aux Paillettes dor	كونسوميه بايت در
Consommé àla Portugaise	كونسوميه الشامبانيه بخلاصة الطماطم
Consommé Au Fumet de perdreau	كونسوميه بخلاصة الپوردوره
Consommé aux Vins	كونسوميه اوژان بالنبيذ
Consommé Gelé de Volaille froid	كونسوميه چليه من الفراخ بالطماطم
Velouté Volaille Froid	فوليتيه من الفراخ بارده لاجل السهره

«أنواع الشوربة المر بوطه . مثل البرتاج وفوليتيه وكريم»

« كيفة عمل الفوليتيه لعموم الشوربة »

هو أن تلف على النار في كسارولة مقدار ٣٠ جرام دقيق بمقدار ٢٥ جرام من الزبدة ويسوي على نار هادئة مدة عشرة دقائق بدون أن يتحجر الدقيق وتضيف عليه مقدار ٢ لتر بهرينز الفراخ أو بهرينز اللحم أو بهرينز السمك على حسب نوع الشوربة ثم توضع على نار حامية حتي تغلي وينظف منها الرغوه ويضاف عليها حزمة من الخضار مكونة من جزر وكراث وكرفس أبيض ومقدونس وورقة لاورو ثم توضع على نار هادئة وتغلي مدة

ساعتين أو ثلاثة حتى تنقص الى النصف ثم تصفى بالفوطة وهذه طريقة عمل القوليتيه للشرب . القوليتيه قسمين الاول الكريمة ، الثاني البوتاج . أو قوليته يستخرج من الشوربة المعبر عنها بالكريم ثم يضاف عليها بعد عملية القوليتيه ٢٥ جرام زبدة طازجة للتر الواحد و $\frac{1}{8}$ لتر كريمة مع ملاحظة عدم غليها بعد وضع الكريم والزبدة وتركها على اناء به ماء دافئ بجوار الوابور وتكون هذه الأضافة قبل ميعاد تقويمها بمدة وجيزة واما الشوربة التي يعبر عنها بالبوتاج أو قوليته يضاف مع الكريمة صفار بيضتين على اللتر الواحد

ملحوظة : دائما يضاف للشوربة بنسبة اللتر الواحد من الشوربة $\frac{1}{8}$ من لتر كريمة لباني طازجة و ٧٥ جرام زبدة أي ٢٥ درهم و صفار بيضتين للقوليتيه أو البوتاج

قوليته من كريم دى رى من دقيق الارز

قوليته كريم دى رى أي من دقيق الارز وهو بعد أن تغلي مقدار لترين من بهريز الفراخ أو اللحم تربطها بمقدار ٣٠ جرام كريم دى رى أي دقيق الارز ممزوج بقليل من اللبن أو الماء مع اضافة الخضروات الآتية : — قطعة من الجزر وقطعة من الكرفس الأبيض وقطعة من الكراث الأبيض وتسوى مثل القوليته السابق ذكرها وقد يضاف على الشوربة أو الكريمة خضروات مصفاة مثل البازلا والعدس والخرشوف وخلافه حسب نوع الشوربة وهو موضح في انواع خضروات البوهارات الموضحة في القسم المذكور بعد الشوربة

شوربة القوليته أو الكريمة كريم انييه سوريل Crème Agnès sorel

قوليته من الفراخ مضافا عليها ماء شامبنيون مربوطة بالكريمة والزبدة الطازجة جرناتير شامبنيون مقطع جليين و صدور فراخ ولسان أحمر

كريم الاجريين Crème. algérienne

بوزية بطاطة ممزوج بمقدار ربع كيلو بورية بطاطة و ١٠٠ جرام بندق مدقوق ثم تمزج بالقوليتيه من الفراخ وتصفى بالشنوار ويضاف عليها الكريمة والزبدة

كريم امبصادير Crème à Ambassadeur

بوريه بازلا ناشفة ممزوجة بهريز الفراخ جرنية أرز وشيفوناد من اللاتوجة وورق الحميض وتربطها أخيرا بمقدار ٢٥ جرام زبدة طازجة للتر و $\frac{1}{8}$ لتر كريمة

كريم الا امريكان Crème à la americaine

النصف بسك ديكر يقيس والنصف طماطم بورية مربوطة خفيف بالتايوكا وممزوجة قليلا بالزبدة جرنية قطع من اللانجوست أو الجمبري ويمكن استبدال بسك ديكر يقيس بصلصة جمبري الا امريكان

Crème Andalouse

كريم اندالوز

لتر فوليتيه من الفراخ ممزوجة بربع لتر صوص طوماط مع أربعة ملاعق بوريه بصل وبعد أن تصفى تضاف عليها الكريمة والزبدة جرنية قطع من لحم الطماطم وأرز مسوى وچلين من الفلفل الحلو

Crème Bagration Gras

كريم باجرا سيون جرا

لتر فوليتيه من البتلو جرنية مكرونة مسواه مقطعه قطعا صغيره بقدر ٢ سنتيمترا وجينه مبشوره فى الطبق وحدها بجانب الشوربه

Crème Bagration Maigre

كريم باجرا سيون مجر

لتر فوليتيه من السمك بماء الشامبنيون مربوطه بالكريمة وصفار بيض جرنية چلين من الصول و كانل من السمك ويضاف عليها ملعقة زبد جبرى

Crème Bisque d'Ecrevisses

كريم بسك ديكريفيشس أو كولييه ديكريفيشس

وهو أن نحضر فى الكساروله الخضروات الاتيه :- كراث وكرفس أبيض وجزر وبصل مفروم مقدار ١٥٠ جرام ويضاف عليها مقدار ١٠٠ جرام زبدة ثم يستحضر الموجود من الاصناف الاتيه :- كريفيشس او جبرى اولانجوست وبعد تنظيفها جيداً وتقطيع الانجوست يوضع أحدهما على الخضار فى الكساروله ويوضع على النار حتى يمزج بعضه ويحمر الانجوست أو الجبرى من غير تحمير الخضروات وتضيف عليها فتجان كونيالك وكوبة من النبيذ الابيض ثم يحرق فى الكونيالك وبعد حرقه يضاف عليه مقداراً من شوربه السمك ومقداراً من شوربه الفراخ مع مقدار كيلو من الطماطم خالية من البذر ومقدار ٤ حبات من الفلفل الصحيح وورقة لاورو ومقدار ١٠٠ جرام أرز ثم تتركه على نار هادئه فى الفرن أو على جانب الوابور مدة نصف ساعة وبعد ذلك يرفع من الكساروله بعد قطع الانجوست التى من جهة الذيل وتدق باقى العظم فى الجرن ثم يصفى الجميع بالمنخل وثانياً من الشنوار أو الفوطه وبعد أن يغلي يضبط الملح ثم يضاف عليه مقدار ٥٠ جرام زبد بعبداً عن النار وقليل من الكريمة . جرنية قطع من الانجوست أو الجبرى على حسب الموجود . واذا كان من الانجوست أو الكريفيشس بعد أن تصلح جزءاً من العظم بملاء فارسة سمك الاكريم ويسوى فى الفرن قبل الطلب ويخدم مع الشوربه ويضاف للشوربه كوبه من الشامبانيا وقت الطلب لاجل الرائحة ومقدار ٣٠ جرام زبدة الجبرى أو الانجوست

Crème Bisque d'Ecrevisses à l'Ancienne

كريم بسك دى كرفيشس النسيين

وهو كالمقدم ذكره فقط يستبدل الارز بقلب عيش افرنكي محمر

Crème Bonvalet

كريم بون فاليه

شوربه بوريه بطاطس مع بوريه لفت مسواه بهريز الفراخ وتصفى بالشنوار وتنفقها بالزبدة ومقدار من

الكريمة جرنيه رويال عادى وقطع صغيره وقطع من الفاصوليا الخضراء بازلا وفاصوليا بيضاء وچلين من الكراث وورق سرفى

Crème Boiedieu

كريم بويدييه

شوربه قوليتيه من الفراخ مربوطه بالكريمه والزبد . جرنيه كانل من الفراخ والفواجرا وقطع من صدور الفراخ والتروف .

Crème Borély

كريم بوريلى

شوربه قوليتيه من السمك وبعد ان تصفى تمزج بالكريمه . جرنيه كانل من السمك ومول مقشر اى (مديه

Crème Bourda Loue

كريم بوردالو

قوليتيه بدقيق الارز يستعمل لها ماء الفراخ وبعد ان تصفى يضاف عليها الكريمه والزبد جرنيه . رويال احمر من الطماطم ورويال ابيض من الفراخ واصفر من الفاصوليا البيضاء واخضر من الاسبرج الاخضر وورد من الجزر

Crème Bressene

كريم بريسان

قرع احمر استامبولى مسوى بهريز الفراخ وبعد ان يصفى يضاف عليه مقداراً من الكريمه وزبد طازجه كالمعتاد جرنيه شعريه طلياني مسواه بالماء (أو أي نوع من انواع الشعريه الايطالي)

Grème Bretonne

كريم بريتون

فاصوليا بيضاء مسواه مضاف عليها بصل وكرفس وكراث نصف تسوية بالزبد ثم تصفى وتمزج بهريز الفراخ ويضاف عليها الكريمه والزبد

Crème Parmantier

كريم برمانتييه

تضع كساووله مقدار ١٥٠ جرام زبد ومقدار ٢٠٠ جرام بصل وكراث وتحمر بالزبد نصف تحمير ويضاف عليها اقة بطاطس مقشره ومقدار ٢ لتر بهريز اللحم أو فراخ ثم توضع على نار هادئه حتى يتم نضجها ثم تصفى بالشنوار ويضاف عليها كريمه وزبد كالمعتاد جرنيه كروتون عيش افرنكي مقطع رفيع وحمر بالزبد

Crème Petit Duc

كريم بيتي دوك

قوليتيه بخلاصة السمك وبعد ان تصفى يضاف عليها الكريمه والزبد ويصب عليها كوبة شامبانيا عند الطلب الاسفره ، جرنيه قطع صغيره من صدور السمك أو تكشنيه ورويال من خلاصة الطيور

Crème Palastine

کریم پالاستین

ترتوفه مسواه بالشوربه ومصفاة بالشنوار ثم يضاف عليها الكريمة والزبدة كالمعتاد

Crème Poireau

کریم پوارو

فوليتيه ممزوجة بالكرات مسوي ومصفي بوريه أو مسوي مع الفوليتيه وبعد التصفية يضاف عليها كريمة وزبدة كالمعتاد

Crème Pois Frais

کریم پو افريه

بازلا خضراء ناضجة ومصفاة بوريه ثم تمزج بيهريز الفراخ وكريمة وزبدة طازجة كالمعتاد. جرنیه بازلا خضراء ناضجة صحيحة وورق سرفي

Crème Pois Frais à la menthe

کریم پو افريه الالمنت

مثل السابق ذكرها مضافاً عليها نعناع مسوي بلانشيه ومفروم ناعم

Crème Pompadour

کریم پمپادور

بوريه طماطم ممزوج بمرقه الفراخ . جرنیه برل دي چابون وچلين من اللاتوجه

Crème Portugaise

کریم پورتوجيز

طماطم بوريه بخلاصة الفراخ ممزوجة بالزبدة وبعد أن تصفى يضاف لها الجرنیه أرز مسوي

Crème Potiron

کریم پوتيرو

بوريه قرع استامبولي مسوي بالشوربه ثم يضاف عليها الكريمة وزبدة طازجة . جرنیه شعريه شعر

Crème Potiron Maraichere

کریم پوتيرو ماريشير

نصف بوريه قرع أحمر والنصف بوريه بطاطس ناضجة بالشوربه مع الخضروات الآتية مسواه بالزبدة نصف تسوية كرات وكرفس وبصل وبعد أن يصفى يضاف عليها كريمة وزبدة كالمعتاد جرنیه چلين من الكرات وورق اللاتوجه وورق حميض وورق سبانخ وبازلا خضراء وأرز مسلق وورق سرفي

Crème Pourpier

کریم پور پيميه

بوريه بطاطس مسوي بالشوربه والخضروات ومعه مقدار النصف رجه وبعد أن تصفى تمزج بالكريمة والزبدة الطازجة وورق الرجاء مسوي بلانشيه

Crème Princesse

كريم پرينسيس

قوليتيه من الفراخ مسواه مع الأسبرج بنسبة ٢٥٠ جرام اسبرج على اللتر الاوليتيه وفخذ الفراخ مدقوقة ومصفاة وتمزج بالكريمة ثم تمزج بالشوربه ويضاف عليها زبدة طازجه . جرينه رؤوس اسبرج وقطع من صدور الفراخ وورق سرفي

Crème puré de les Oseille

كريم پوريه دى لوزاى

تحضر مقدار نصف كيلو من ورق الحميض ثم يغلي عليه واحد بالماء ثم يصفى من الماء ويوضع في كسارولة مع مقدار ٢٠٠ جرام زبدة ويضاف عليها مقدار كبشة من بهريز الفراخ ثم يغطى ويسوى على نار هادئة ثم يصفى بالمنخل ويمزج بالابن أو مرقة الفراخ ويضاف عليه كريمة وصفار بيض وقطعة زبدة طازجه . جرينه شعريه شعر

Crème Ecrevisses à la Joinville

كريم ايكريشيس الاچوان فيل

قوليتيه من السمك وبازلا ديكريشيس ممزوج ببعض ويضاف عليها ثمن لتر كريمة و ٢٥ درهم زبدة مضروبه بالشوربه وعند الطلب يضاف عليها كوبة شبنانيا جيده جرينه قطع من الكريشيس أو الجبري چيلين من التروف وشامبنيون چيلين

Crème Ecrevisses à la luculus

كريم ايكريشيس الالو كوليس

النصف قوليتيه بخلاصة السمك الصول والنصف بسك ديكريشيس ممزوجة ببعضها ثم تربط بالكريمة والزبدة كالعتاد . جرينه وقطع من الكريشيس أو الجبري وقطع من عظم الكريشيس أو اللانجوست مصلحه بالمقص مثل المحار مملوء فارسة من السمك الا كريم ممزوجه بتروف ومسواة في الفرن قبل الطلب بمدة ٥ او ١٠ دقائق وتقدم مع الشوربه

Crème Ecrevisses Princesse

كريم ايكريشيس پرينسيس

قوليتيه ممزوجه بسك ديكريشيس ويضاف لها كريمة وزبدته ونصف كوبة شامبانيا كالعتاد . جرينه كانل من السمك ممزوج بزبدة الجبري ورؤوس اسبرج أخضر

Crème Elisa

كريم ايليزا

قوليتيه من الفراخ وتربط بالزبدته والكريمة . جرينه شيفوناد من ورق الحميض وورق سرفي . ملحوظه دائما تعطى الكريمة والزبدته للشوربه بنسبة اللتر الواحد من الشوربه لتر كريمة لباني و ٧٥ جرام زبدة اي ٢٥ درهم

Crème Endives

كريم انديف

بظاطس مسواه بالشوربه والخضروات الآتية كراث وكرفس وبصل محمره سوتيه وتسوى مكمورة بالزبدة

نصف تسويه ثم يضاف عليها نصف اقة من البطاطس وتترك على النار حتى يتم نضجها . وطريقة اخرى وهى تحضر مقدار خمسة او ستة من الهندييا وبعد سلقها بالماء والليمون نصف تسوية تصفى من الماء وتوضع فى كساروله بها ٢٥ درهم زبد ومقدار ١ ربح لتر من بهريز الفراخ وعصير نصف ليمونه ثم تغطى وتوضع على نار هادئه حتى يتم تسويتها ثم تصفى بالمنخل ويضاف البطاطس عليها وتمزج ببعض وبعد ان تغلى يضاف عليها الكريمة والزبد كالمعتاد بعد ازاحتها عن النار

Crème Excelsior

كريم اكسلسيور

قوليتيه من الفراخ ومسوى معها ارج يرليه ومقدارا من الاسبرج الاخضر و ١٥٠ جرام اسبرج على اللتر ثم يصفى الجميع بالمنخل وبعده بالشنوار ويضاف عليه الزبد والكريمة كالمعتاد . جرنيه ارج يرليه

Crème Imperator

كريم امپراطور

بوريه عدس بخلاصة الفيزان ثم يخفق بالزبد ويضاف عليه كويه من النبيذ مارسالا وقت الطلب جرنيه كمانل من الفيزان وچلين من التروف وقطع من رويال عادي وراقبولي صغير مملوء بوريه فواجرا

Crème Imperial

كريم امپريال

تايبوكا مسواه بالشوربه ومخفوقه بالكريمة وصفار بيضة واحدة ثم يصفى بالمنخل وبعده بالشنوار . جرنيه برل دى چابون

Crème Indienne

كريم انديان

قوليتيه من الفراخ بماء جوز الهند ممزوجة بملعقة كرى وبعد تصفيته من الشنوار يمزج بالكريمة الطازجة مزجا جرنية ارز مسوى الا انديان .

Crème Irma

كريم ارما

قوليتيه من الفراخ ممزوجة بالكريمة . جرنيه كمانل من الفراخ ممزوج بالكري ورؤوس اسبرج

Crème Isoline

كريم ايزولين

بوريه من الفراخ مسوى مع الارز أي الفراخ ناضجه مع الارز ثم تدق الفراخ مع الارز وتصفى بالمنخل وتمزج مع جزء من كريم كوله أو بسك ديكريشيس - جرنيه برل دى چابون

Crème Oerg

كريم اورچ

قوليتيه من الفراخ ناضجه بالكريم أورچ وبعد أن تصفى يضاف عليها . جرنيه أورچ يرليه

Crème Orléans

كريم اورليان

بوريه فراخ مسواه مع الارز ثم تدق الفراخ والارز وتصفى بالشنوار . جرنيه كانل أبيض من الفراخ و كانل
أحمر بزبداء الجهمري و كانل أخضر ممزوج بالكريسون أو السبانخ

Crème Tourangelle

كريم توانجيل

النصف بوريه فاصوليا بيضاء والنصف بوريه فاصوليا فلاجوليه ممزوجة ببهريز الفراخ وبعد تصفيها بالشنوار
يضاف عليها الكريمة والزبداء الطازجه — جرنيه فاصوليا فلاجوليه وقطع من الفاصوليا الخضراء

Crème Saint Cloud

كريم سان كلود

بوريه بازلا خضراء مع بوريه لاتوجه وتمزج بشوربة فراخ وزبداء و كريمة طازجه كالمعتاد ويصفىها بشنوار
رفيع . جرنيه چلين من اللاتوجه وكروتون من العيش مقطع رفيع ومحمر بالزبداء و ورق سرفى

Crème Saint Germain

كريم سان جرما

بوريه بازلا طازجه ممزوجة بخلصة الفراخ و كريمة وزبداء خفيفة طازجه ثم تصفىها بالشنوار . جرنيه بازلا
صحيحة وكروتون من العيش محمر بالزبداء ومقطع قطعاً رفيعه و ورق سرفى

Crème Saint Hubert

كريم سان اوبرت

فوليتيه بخلصة طيور الصيد مربوطه بالكريمة وبمقدار ملاقة شوربه چليه دى جروزي و كروبة شامبانيا عند الطلب
جرنيه . قطع من صدور طيور الصيد وقطع من التروف

Crème Saint Marceaux

كريم سان مارسو

بوريه بازلا خضراء ممزوجة بالشوربة و كريمة وزبداء طازجه خفيفة جرنيه چلين من السكرات و ورق سرفى

Crème Santé

كريم سانتيه

هو أن تحضر مقدار ٢٥٠ جرام كرات وبصل وكرفس ثم توضعها فى كسارولة بعد فرمها وتلف على نار هادئة
مقدار نصف تسوية بمقدار ٥٠ جرام زبداء ثم يضاف عليها أقة بطاطس مقشرة ومقطعة وتلف الجميع ثم يضاف
لها مقدار ٢ لتر من الشوربة ويوضع على نار هادئة حتى يتم تسويتها ثم تصفى بالمنخل والشنوار الرفيع وتضاف عليها
الزبداء والكريمة . جرنيه شيفوناد من ورق الحامض المسوى وكروتون عيش مقطع رفيع ومستدير ومحمر فى الفرن

Crème Sévigné

كريم سيفينييه

. النصف فوليتيه من الفراخ والنصف بوريه لاتوجه ممزوجة ببعضها ويضاف عليها كريمة وزبداء طازجه
وتصفى من شنوار رفيع . جرنيه چرين من اللاتوجه و كانل من الفراخ

Crème Silicienne

كريم سيليسن

النصف بوريه من الطماطم مسوى بمخلاصة الفراخ والنصف تايبوكا ناضجة أيضا بمرقة الفراخ ثم تصفى وتمزج ببعضها وتربط بكريمه وصفار البيض والزبدة الطازجة الحقيقه ثم تصفى بالشنوار الرفيع . جرينه برل دى
چابورت

Crème Soissonnoise

كريم سوا-ونيز

بوريه فاصوليا فلاجولييه تمزج بمرقة الفراخ والزبدة الطازجة والكريمه ثم تصفىها من الشنوار . جرينه عيش
كروتون رفيع محمر بالزبدة

Crème Solferine

كريم سولفرنيو

هو أن تحضر مقدار ٢٥٠ جرام بصل وكرات وكرفس مفرومه وتمزج بالزبدة وتحمر نصف تحمير ويضاف عليها مقدار نصف أقة بطاطس مقشره مقطعه ثم تلف مع بعضها ويضاف عليها نصف لتر بوريه طماطم وتلف الجميع ببعض ويضاف عليها مقدار لتر شوربه فراخ وورقة لاورو وتسوى على نار هادئة مدة نصف ساعه ثم تصفى بالمنخل ويضاف عليها الكريمه والزبدة كالمعتاد . جرينه جزر بملعقة البازلا الصغيره وبطاطس بها أيضا مسواة بالشوربه والزبدة

Crème Sport

كريم سبورت هو مثل كريم ساقتيه

Crème sultane

كريم سلطان

ثوليتيه من الفراخ ثم تسوى فرخه داخل الثوليتيه وبعد أن تسوى تخلى من العظم وتذق في الجرن مع مقدار ٦ جرام من اللاوز أو البندق النظيف ويصفى بالمنخل ثم تمزج بالثوليتيه ويضاف عليها الزبدة والكريمه والزبدة من الفستق الموضح تركيبها في انواع الزبدة المركبه . جرينه هلالا من فarse الفراخ مرسومة بنجمة من التروف

Crème Suzon

كريم سوزو

بوريه بازلا ناشفه ممزوجه بالشوربه والكريمه وزبد طازجه خفيفه وبعد أن تصفى وتغرف في ساطانيه برش على وجهها خيط من الكريمه اللبانى المضروب به خفيف . جرينه أبيض بوشية صغير

Crème Chamberillon

كريم شابريلان

بوريه طماطم بمخلاصة الفراخ ومسوى معه قليلا من الارز ثم تصفى بالمنخل والشنوار الرفيع ويضاف لها مقدار من الزبدة الطازجه جرينه كنانل من الفراخ ممزوج استراجون مفروم وشعرية شعر

Crème Chompenoise

كريم شامپنواز

النصف كريم برمنتيه والنصف كريم سيلارى اى كرفس ممزوجه جرينه برينواز من الجزر وقلب كرفس ابيض

Crème Chanoinesse

كريم شنوانس

فوليتيه من السمك ممزوجه بيسك ديكريشيس بعد أن تصفى ايضاً عليها مقداراً من الزبد الطازج . جرينه قطع صغيره من الليتانس

Crème Chantilly

كريم شانتليه

بوريه عدس ممزوجه بمرقة الفراخ وكريمه وزبد طازج . جرينه كانل من الفراخ

Crème Chartreuse

كريم شارترينز

فوليتيه من الفراخ مربوطه بالكريمه . جرينه قطع من الطماطم كنكاسيه ورافيولي صغير مملوء بالسبانخ وفواجرا وشامبنيون مفروم وورق سرفي

Crème Cherville

كريم شيرفى

فوليتيه من مرقة الارانب الصغيره وبعد أن تصفى تمزج بالكريمه وزبد طازج خفيف . جرينه قطع صغيره من لحم الارانب ومورى مقطع قطعاً رفيعة وقليل من المادير عند الطلب

Crème Chevreuse

كريم شيفريز

فوليتيه من الفراخ مربوطه بالكريمه وزبد خفيف . جرينه چلين من التروف . وچلين من الفراخ وصولينه خشنة من القمح

Crème Chevière

كريم شيفريير

بطاطس وكراث ابيض وقلب لاتوجة وورق حميض وورق سرفي وكلها تهرم وتسوى بالزبد ومرقة الفراخ ثم تصفى وتمزج بالكريمه الطازجة . جرينه كروتون صغير من البطاطس محمر فريتو بالزبد

Crème Chicorée

كريم شيكوريه

فوليتيه من الفراخ ممزوجه بيوريه الشيكورية اى السريس ثم تخفق بعد التصفية بالكريمه والزبد . جرينه كروتون صغير من العيش محمر بالزبد وورق سرفي

Crème Choisenj

كريم شوازيل

بوريه عدس ممزوج بمرقة الفراخ والزبدة الطازجة . جرينه شيفوناد من اللاتوجة أو ورق الحميض وأرز مسلوق

Crème Choisy

كريم شوازي

فوليتيه من الفراخ ممزوجة ببوريه لاتوجة وبعد أن تصفى تمزج بالكريمة والزبدة الطازجة الخفيفة جرينه كروتون من العيش محمر بالزبدة وورق سرفى

Crème Garbure

كريم جاربير

بوريه من الخضروات الآتية . بطاطس وجزر وكراث وكرفس وقرع تسوى كلها مكوره في كساروله بالزبدة ويضاف عليها قليلا من مرقة الفراخ حتى تسوى ثم تصفى بالمنخل وثنائياً بالشنوار الرفيع ويمزج بالكريمة والزبدة كالعتاد ويخدم معه في الطبقة بجانب الشوربه عيش كروتون محمر بالزبدة

Crème Garbure Bearnaise

كريم أو بوتاج جاربير بيارنيز

وهي شوربة بقت مارميت بالخضروات الآتية .

بطاطس ولفت وجزر مقطعه قطعاً مستديرة وفاصوليا بيضاء وفاصوليا خضراء وقطع من الحامبون ومن الفراخ ويسوى ويضاف عليها الملح والفلفل وتستمر على نار هادئة مدة ثلاث ساعات وعند الغرف توضع الخضروات في برمة من الفخار وفوقها قطع من قشر العيش الافرنكي مستديرة وترش بالحبته وتحمر في الفرن ويمكن أن يوضع بدلا من الحامبون . ضاني أو بقري

Crème Gorbure-crécý

بوتاج أي كريم جاربير كريسيمه

بوريه من الجزر مسوى بالزبدة والشوربة مع قليل من الارز ثم تصفى من المنخل والشنوار الرفيع ويضاف عليها كريمة وزبدة كالعتاد وتخدم في الطبقة مع الشوربة قطع من قشر العيش الافرنكي محمر

Crème Gorbure Dau phinaise

بوتاج جاربيرد وفنواز

هو أن تفرم بصلة ترنش رفيع وتلف بالزبدة مع الخضروات الآتية بعد تقطيعها قطعاً رفيعه وهي مقدار نصف أقة بطاطس ونصف أقة قرع وربع أقة من البنجر ويلف الجميع على النار بالزبدة وتعطى وتوضع على نار هادئة مع مرقة فراخ ويضبط الملح حتى يسوى ويقدم مع الشوربة في الطبقة قطع رفيعه من العيش الافرنكي مرشوش عليها جبنة برمان محمره في الفرن

Crème Garbure Fermière

پوتاج جازبير فيرمير

وهو كرنب مقطع رفيع مثل الشعر مسوى بلانشيه ويكمل نضجه بشوربة الفراخ ويقدم مع الشوربة كروتون عيش صغير مدور مثل القرش ومكسي بيوريه من الخضروات الآتية : جزر وكرفس وكراث وبطاطس ويرش عليه جينة ويحمر في الفرن

پوتاج طريقة اخرى

كونسوميه عادية ويقدم معها في الطبق كروتون من قشر العيش الافرنكي مكسي بيوريه لفت وبطاطس مسواه مع بعضها بالشوربة وتصفى بالمنخل ويرش بحينه برمزان ومحمرة في الفرن

Garbure Marachiere

پوتاج جازبير ماريشير

كونسوميه عادية ويقدم معها كروتون من قشر العيش الافرنكي مكسي بالخضروات البوريه . الآتية سلسفي وكرفس وكراث وبطاطس ويرش بالحينه ويحمر في الفرن

Garbure Savayarde

پوتاج جازبير ساڤايارد

وهي كالمقدم ذكرها ويوضع بدلا من البوريه سلسفي . بوريه بصل

Crème Gasconne

كريم چاسيكون

قوليتيه من الفراخ مسواه بالطماطم ممزوجة بالسوميز أي بوريه البصل وبعد ان يصفى يمزج بالكريمة والزبدة كالمعتاد . جرينه قطع من لحم الاو

Crème Génin

كريم چينين

هو أن تحضر الخضروات الآتية جزر وكراث أبيض وشامبيون ونصف كيلو من الطماطم ، ٥٠ جرام من الأرز ثم تلف الخضروات مع تقطعها قطعا رفيعه ومزجها بالزبدة ثم يضاف عليها الطماطم والأرز وقليل من الشوربه ويسوى على نار هادئه مدة ساعه ثم تصفى بالمنخل والشنوار الرفيع ويضاف عليها الكريمة والزبدة كالمعتاد . جرينه شيفوناد من ورق الحميض وورق السرفي

Crème Gentilhomme

كريم چنتلوم

بوريه عدس بخلاصة طيور الصيد وبعد أن تصفى يضاف عليها الزبدة الطازجة وتمزج معها كوبة من المادير عند الطلب جرينه قطع چامبون صغيره وكروتون من العيش الافرنكي ومقطع قطعا صغيره ومحمرة في الفرن ويمكن استبدال الجامبون بلسان أحمر

Crème Georgette

كريم جورجيت

قوليته من الفراخ مزوجه بمقدار ربع لتر بورية جزر وقليل من الطماطم وبعد أن يصفى يضاف عليه الزبدة كالمعتاد جرينه تا يوكا خفيفه

Crème Germiny

كريم جيرمني

هو أن نحضر صفار ثلاث بيضات ١٠٠٠ جرام زبدة وربع لتر كريمه ويضرب الجميع بالسلك ويصب عليها مقدار لتر من مرقة فراخ مغليه وتصفى بالشنوار . جرينه جلين من ورق الحميض مسوى بالزبدده والشوربه ويقدم فى الطبق مع الشوربه بايت أوبرمزان

Crème Germinal

كريم جيرمينال

قوليته من الفراخ ممزوجه بالاسبرج مربوطه بالزبدده والكريمه كالمعتاد وبعد أن تصفى . جرينه رؤوس اسبرج وورق سرفى

Crème Gosford

كريم جوسفورد

قوليته بالاسبرج مسوى بمرقه الفراخ مربوطه ربطا خفيفا . بالتا يوكا وزبدده خفيفه كالمعتاد

Crème Gounod

كريم جونود

بوريه بازلا خضراء ممزوجه بمرقه الفراخ وكريمه وزبدده خفيفه جرينه قطع من صدور الفراخ وكروتون من العيش محمر بالزبدده وورق سرفى

Crème à la Grecque

كريم الاجريك

بورية بازلا خضراء بمخلصة اللحم الضانى ممزوجه بالزبدده . جرينه جلين من الجزر والكرات والكربن الاخضر مسواه بالزبدده

طريقه أخرى

قوليته من مرقة اللحم الضانى مربوطه بالكريمه والزبدده وصفار البيض . جرينه أرز وتقدم فى الطبق عيش كروتون رفيع محمر بالزبدده

Crème Jackson

كريم جاكسون

بوريه بطاطس مسوى بالشوربه وبوريه فاصوليا فلاجوليه ممزوجه ببعضها وبعد أن تصفى بالمنخل والشنوار

الرفيع تربط ربطا خفيفا بالتايوكا ويضاف عليها كريمه وزبدة طازجة . جرنيه جلين من السكرات المسوى بالزبد . والشوربة

Crème Jacquelin

كريم چاكولين

فوليتيه من السمك وبعد أن تصفى تربط بالكريمة وصفار البيض والزبدة كالمعتاد جرنية جزر بلمقة الخضار ويازلا ورؤوس اسبرج أخضر وأرز مسوى

Crème Jean Bart

كريم چانبارت

فوليتيه من السمك مربوطة بالكريمة وصفار البيض . جرنيه كانل من السمك وقطع من الطاطم كنكاسيه ومكرونة مقطعة قطعاً صغيرة وجلين من السكرات

Crème Jeannette

كريم چانيت

فوليتيه من الفراخ ممزوجة بيوريه سلسفى وبعد أن تصفى تربط بكريم وصفار بيضه وزبد خفيفه جرنيه . أرز مسوى وقطع صغيره من صدور الفراخ

Crème Joinville

كريم چوان فيل

فوليتيه من السمك ممزوجة بكريم بازلا ديكرىفيس ثم تصفى بالشنوار الرفيع ويضاف عليها كريمه وزبد خفيفه . جرنيه تروف وشامبنيون وقطع من الجمبري

Crème Juanita

كريم چيانيتا

فوليتيه من الفراخ بدقيق الارز وبعد أن تسوى وتصفى من الشنوار تربط بالكريمه وصفار البيض والزبد كالمعتاد جرنيه كانل من الفراخ وصفار البيض الناضج وقطع من لحم الطاطم المقشره

Crème Dame Blunche

كريم دامبلانش

فوليتيه من الفراخ مربوطه بالكريمه والزبد كالمعتاد . جرنيه قطع من صدور الفراخ وكانل أبيض وهرل دى چابون

Crème Danaise

كريم داناوا

فوليتيه بالخرشوف بمخالصة البط وزبد وكريمه كالمعتاد . جرنيه كانل من البط وجلين من الشامبنيون وكوبه من نبيذ مارسالا عند الطلب

Crème Dartois

كريم دارتوا

بوريه فاصوليا بيضاء ممزوجة بمرقة الفراخ أو اللحم مربوطه ربطاً خفيفاً بالزبدة والكريمة كالمعتاد . جرنيه برينواز من الخضروات

Crème Dieppoise

كريم دييپواز

فوليتيه من السمك ممزوجة بالتبيذ الأبيض وكراث وماء وشامبنيون وبعد أن يصفى من الشنوار تربطها بالكريمة والزبدة وصفار البيض كالمعتاد . جرنيه قطع من الجمبري ومول منظم أى مدية منظم ومقشر

Crème Derby

كريم دربي

فوليتيه من الفراخ مسواه بالكريمة ديرية وخلاصة دقيق الارز ومقدار ملعقة من السكرى وبعد أن يصفى وتمزج بالكريمة والزبدة كالمعتاد . جرنيه كانل من الفراخ ممزوج بالفواجرا وقطع من التروف وأرز مسوى

Crème Diane

كريم ديان

فوليتيه بخلاصة البرديرو وبعد التصفية يضاف عليها كريمة وزبدة كالمعتاد . وكوبه من المادير عند الطلب . جرنيه هلالات صغيرة من فارسة البيرديرو وجولين من التروف

Crème Divette

كريم ديفيت

فوليتيه ديكريفيس وفوليتيه من السمك ويضاف عليها الزبدة والكريمة كل منها على حدة . جرنيه كانل من السمك وقطع من التروف صغيرة وقطع من الجمبرى

Crème Doria

كريم ذريه

فوليتيه من الفراخ ممزوجة بيوريه خيار وبعد أن تصفى تضاف عليها الزبدة والكريمة كالمعتاد . جرنيه قطع من الخيار مثل البازلا مسواه بالزبدة وأرز مسلوق

Crème Dubarry

كريم دوباري

فوليتيه من الفراخ ممزوجة بيوريه قرنبيط مسوى بالزبدة وبعد أن تصفى يمزج بالكريمة والزبدة الطازجة كالمعتاد جرنيه قطع من القرنبيط وورق سرفى

Crème Régance

كريم ريغنص

فوليتيه بكريم أودج بمرقة الفراخ ممزوجة بكريم بازلا بسك ديكريفيس ممزوجة بالزبدة والكريمة كالمعتاد جرنيه ، كانل من الفراخ ممزوج بزبدة الجمبرى وعرف الديك وأرچ پرله

كريم الارين

Crème à la Reine

فرخة مسواة بالارز وبعد نضجها تخلى من العظم وتدق في الجرن وتصفى بالمنخل مع الارز وتمزج بمرقة الفرخة وتصفى مرة ثانيا بالشنوار ثم تمزج بالكريمة والزبدة كالمعتاد . جرنه قطع من صدور الفراخ

كريم رين مارجو

Crème Reine Margot

وهي كريمة كالمقدم ذكرها ويضاف عليها خلاصة اللوز وبعد أن تصفى يضاف عليها الكريمة والزبدة كالمعتاد . جرنه كاندل من الفراخ ممزوج بالفستق الم فروم الناعم

كريم دي رى

Crème de Riz

قوليته من الفراخ بدقيق الارز وبعد أن تصفى يضاف عليها الكريمة والزبدة كالمعتاد . جرنه أرز مسلوق .

كريم روسوني

Crème Rossini

وهو مثل كريم الارين . جرنه كاندل من الفراخ ممزوج بالفواجرا . (أى كبدة الاوز) وجلين من التروف

كريم فانشيت

Crème Fanchette

قوليته من الفراخ ممزوجة بالاسبرج وبعد أن يصفى يمزج بالزبدة والكريمة كالمعتاد . جرنه ورق لاتوجة فارسى وملفوف مثل الاصابع ومقطع قطعاً مستديره وبازلا خضراء

كريم فوبون

Crème Foubonne

وهي مثل كريم سان چارما . جرنه جليين خضروات وورق سرفي

كريم فاڤوريت

Crème Favorite

قوليته من الفراخ ممزوجة بنسبة الثلث بوريه من اللاتوجه والثلث بوريه اسبرج وبعد أن يصفى تمزج بالكريمة والزبدة كالمعتاد . جرنه رڤوس اسبرج خضراء . أو شيفوناد من ورق الحميض

كريم فيث الاپتاجور

Crème Fèves à la Pithagore

بورية فول أخضر مسوى بالشوربة وممزوج بالكريمة والزبدة كالمعتاد

كريم فلامند

Crème Flamande

بطاطس مسوى بالشوربة وكرنب بروكسيل مسوي بالزبدة ومرقة الفراخ ثم تصفى مع البطاطس والكرب وتمزج ببعضها جيداً ويضاف عليها الكريمة والزبدة

Crème Fontanges

كريم فوتانج

بوريه بازلا خضراء ممزوجة بهريز الفراخ وزبدة وكريمة خفيفة . جرنية شيفوناد من ورق الحميض وورق سرفي

Crème Frenéuse

كريم فرنيز

بوريه لفت وبطاطس مسواه بهريز الفراخ ثم تمزج بالكريمة والزبدة وصفار البيض بعد التصفية

Crème Verneuil

كريم فيرنى

النصف بوريه بازلا خضراء طازجة والنصف كريم أورج وتمزج ببعضها وبعد أن تصفى تمزج بالزبدة والكريمة جرنيه جزر مقطع قطعاً صغيرة وشامبنيون وقطعا صغيرة من الرويال العادي

Crème Villars

كريم فيلار

النصف بوريه خرشوف والنصف بوريه فاصوليا فلاجولية بخلاصة البصل ممزوجة بمرقة الفراخ وبعد أن تصفى تضاف عليها الكريمة والزبدة كالمعتاد . جرنيه — كروتون من العيش مقطع قطعاً رفيعة ومحمّر بالزبدة

Crème Viviane

كريم فيفان

فوليتيه من الفراخ ممزوجة بالزبدة والكريمة كالمعتاد . جرنية قطع من الخرشوف المسوى بالزبدة وقطع التروف ومن الجزر

Crème Vuillemot

كريم فييمو

بوريه فاصوليا ممزوج بمرقة الفراخ والزبدة والكريمة . جرنية ورق حميض جليين مسوى بالزبدة والكريمة كالمعتاد وارض مسوى في الطبق مع الشوربة عيش كروتون محمّر بالزبدة

Crème Waldèze

كريم ولديز

النصف تايوكا مسواة بمرقة الفراخ والنصف بوريه طماطم مسوي بخلاصة الفراخ ممزوجة ببعضها وفي الطبق وحدة جينه برمان مفرومة

Crème Washington

كريم واشنطن

فوليتيه من الذرة وبعد تصفية تضاف غلية السكرية والزبدة الخفيفة . جرنيه حب ذرة مسوى ويضاف عليها وقت الطلب كوبة من النبيذ مع كوبة وسكى

Crème Windsor

كريم وندسور

قوليتيه من خلاصة الكوارع البتلو بخلاصة الخضروات الآتية ريحان وبرداجوش واستراجون وسرفي منقوعة في كوبه من النبيذ وتصفى بالشاشة وبعد النصفية تمزج بالكريمة والزبدة وصفار البيض . جرينه كانل من الفراخ بصفار البيض المفروم وچلين من الكوارع البتلو

Crème cambacérés

كريم كامباسيريه

النصف قوليتيه من الحمام والنصف الاخر بسك ديكريثيس ممزوجه ببعضها ومربوطة بالكريم والزبدة جرينه كانل من الحمام الممزوج بقطع رفيعة من الجمبري

Crème camelia

كريم كامليا

بوريه بازلا خضراء طازجة ممزوجة بمرقة الفراخ وبعد أن تصفى تربط ربطاً خفيفاً بالتايوكا ويضاف عليها كريمة وزبدة كالمعتاد جرينه چلين من صدور الفراخ وچلين من قلب الكراث الابيض

Crème cardinal

كريم كاردنال

قوليتيه من السمك ممزوج ببسك ديالانجوست ويضاف عليها زبدته وكريمة خفيفه وأخيراً ملققة زبدة حمراء من الجمبري . جرينه قطع رويال من الجمبري أو اللانجوست مقطع مثل الصليب

Crème carmelite

كريم كارمليت

قوليتيه من السمك ممزوجه بالزبدة والكريمة . جرينه . كانل من السمك وچلين من فلتو صول

Crème Carmen

كريم كارمن

قوليتيه من الفراخ المسواه بالكريم ديري أى دقيق أرز ممزوجة بالطاطم وبعد أن تصفى يضاف عليها زبدة وكريمة . جرينه قطع من الطاطم مقطعه قطعاً صغيرة

Crème Clermont

كريم كليرمو

قوليتيه من مرقة الفراخ ممزوجه بيوريه كرفس وبوريه أبو فروه وبعد أن تصفى عليها الكريمة والزبدة . جرينه بصل حلق محمر فريتو وبوريه أو فروه ممزوج بالكريمة وملفوف مثل البندق

Crème Caroline

كريم كارولين

قوليتيه من الفراخ بدقيق الارز وبعد أن تصفى يضاف عليها الكريمة وصفار البيض وزبدته كالمعتاد . جرينه رويال من خلاصة اللوز وأرز مسلوق

Crème Colombine

كريم كلومبين

قوليتيه من الحمام برائحة البانسون وبعد أن يصفى يمزج بالكريمة والزبدة كالمعتاد . جرينه جليين من صدور الحمام وكانل من الحمام

Crème Compiègne

كريم كومبييني

بوريه فاصوليا بيضاء ممزوج بمرقة الفراخ والكريمة والزبدة كالمعتاد . جرينه شيفوناد من ورق الحميض وورق سرفي

Crème Contesse

كريم كونتيس

قوليتيه من الفراخ ممزوج بالاسبرج وبعد أن يصفى يمزج بالكريمة والزبدة كالمعتاد — جرينه شيفوناد من ورق الحميض ورؤوس اسبرج أبيض

Crème Contesse

كريم كونتيس

طريقه اخرى : — بوريه فاصوليا بيضاء ممزوجة بمرقة الفراخ وتصفى وتمزج بالزبدة والكريمة . جرينه كروتون من العيش مقطع قطعاً رفيعة ومحمّر بالزبدة وورق سرفي

Crème Condé

كريم كونديه

بوريه فاصوليا حمراء بالبنيذ الأحمر مخففة بالزبدة

Crème Conti

كريم كونتي

بوريه عدس ممزوجة بمرقة الفراخ والزبدة والكريمة كالمعتاد قطع من اللارد محمر . ويمكن الاستغناء عن اللارد

Crème Conti à la Brunoise

كريم كونتي الابرنواز

هو مثل السابق ذكرها . جرينه برنواز من الخضروات

Crème Corneilles

كريم كورمي

بوريه بطاطس مسوى بالشوربة وبوريه فاصوليا خضراء ممزوجة بمرقة الفراخ وزبدة وكريمة كالمعتاد . جرينه قطع من الفاصوليا الخضراء

Crème Crécy

كريم كريسي

بوريه جزر وكيفية تسويته بصلصة صغيرة مع قطعة كرات وكرفس ويلف بالزبدة في كساروله ويضاف عليها
الجزر مقطع قطعاً رقيقه ومعة قليلا من الأرز ومرة فراخ وقليل من السكر ويغلى على نار هادئة حتى يسوى ثم
يصفى بالمنخل والشنوار ويمزج بالزبدة والكرème

Crème Crécy al Ancienne

كريم كريسي الانسين

وهي كالمقدم ذكرها . جرينه كروتون من العيش مقطع قطعاً رقيقه ومحر بالزبدة

Crème Crécy à la Briarde

كريم كريسي الابرارد

بوريه جزر مسوى مع البطاطس وبعد أن يصفى يمزج بالزبدة والكرème كالمعتاد . جرينه كروتون من العيش
محر بالزبدة وورق سرفى

Crème Cressonniere

كريم كريسونيزير

بوريه بطاطس مسوى بالشوربة ومسوى معه كريسون وبعد أن يصفى يمزج بالكرème والزبدة كالمعتاد
جرينه ورق كريسون مسوى بلانشيه

Crème Crevettes à la Mignon

كريم كريشيت الامينيو

فوليتيه من السمك بسك ديكريشيت وبعد أن يصفى يمزج بالكرème والزبدة كالمعتاد وملعقة زبدة حمراء من
الجمبرى . جرينه كاندل من السمك النصف أحمر والنصف أبيض وبازلا وقطع من التروف مقطعه مثل البازلا

Crème Crevettes à la Normande

كريم كريشيت الانورماند

فوليتيه من السمك ممزوج بكولييه ديكريشيت وبعد أن تصفى يمزج بالكرème والزبدة كالمعتاد جرينه قطع من
الجمبرى ووتر مسوي بالليذ الأبيض . ملحوظه الكولييه ديكريشيت هو بسك ديكريشيس

Crème Laitue

كريم ليتو

فوليتيه من الفراخ ممزوج بيوريه اللاتوجه وبعد أن تصفى يمزج بالكرème والزبدة كالمعتاد جرينه كروتون
عيش محر بالزبدة وورق سرفى

Crème Lampalle

كريم لامبال

النصف بوريه بازلا خضراء والنصف الاخضر تايوكا ويمزج بالزبدة والكرème كالمعتاد

Crème la Vallière

كريم لا فاليري

النصف قوليتيه من الفراخ والنصف كرفس بوريه مسوى بالزبدة ومزج بعضها ببعض وتمزج بالكريمة والزبدة كالمعتاد . جرينه رويال من الكرفس مقطع قطعاً صغيرة وپريشترول مملوء ببوريه من الفراخ ويقدم في طبق بجانب الشوربة

Crème Lison

كريم ليزو

قوليتيه من الفراخ مسواه بدقيق الارز ممزوجه ببوريه كرفس وبعد أن تصفى تمزج بالكريمة والزبدة . جرينه برل دي چابون

Crème Longchamps

كريم لونشا

بوريه بازلا خضراء ممزوجه بمزقة الفراخ وزبدة طازجة جرينه شعرية شعر وشيفوناد من ورق الحميض وورق سرفى

Crème Longueville

كريم لونجفيل

وهي كالسابق ذكرها . جرينه مكرونة اسباحتى بدلا من الشعرية

Crème Madlleine

كريم مادلين

بوريه فاصوليا بيضاء وبوريه خرشوف وبوريه بصل ممزوجه ببعضها بمزقة فراخ وتمزج بالزبدة والكريمة . جرينه برل دي چابون

Crème Maïs

كريم ماييس

قوليتيه من الفراخ ممزوجه بالذرة وبعد أن تصفى بالمنخل والشنوار تمزج بالكريمة والزبدة كالمعتاد . جرينه حب من الذرة مسوى

Crème Malakoff

كريم ملاكوف

بوريه بطاطس مسوى بالشوربه ممزوج بالطماطم وبعد أن يصفى يضاف لها الكريمة والزبدة كالمعتاد . جرينه رنجلين من السبانخ

Crème Mancelle

كريم مانسيل

النصف بوريه من طيور الصيد والنصف بوريه أبوفروه وخلاصة الكرفس وبعد أن تصفى تمزج ببعضها ويضاف لها الكريمة والزبدة كالمعتاد وكوبه من المادير عند الطلب — جرينه قطع من صدور البردوره

Crème Marcilly

كريم مارسلي

قوليتيه من الفراخ وبوريه بازلا خضراء ممزوجة ببعضها وبعد أن تصفى تمزج بالزبدة والكريمة . جرنيه برل دي چابون وکانل من الفراخ

Crème Maria

كريم ماريه

بوريه فاصوليا بيضاء ممزوجة بمرقة الفراخ ومربوطة بالزبدة والكريمة — جرنيه بريطانيه من الخضروات

Crème Marianne

كريم ماريان

بوريه باطس مسوى بالشوربة وبوريه قرع أحمر اسلا مبولى ممزوجة ببعضها ثم تمزج بالكريمة والزبدة كالمعتاد جرنيه شيفوناد عن اللاتوجه وورق حميض وكروتون من قشر العيش الافرنكي مقطع قطعاً مستديرة ومرشوش عليه برمزان ويحمر في الفرن ويقدم مع الشوربة في طبق

Crème Marie-louise

كريم ماري لويز

قوليتيه من الفراخ بالكريم أرج وبعد أن تصفى تمزج بالكريمة والزبدة كالمعتاد . جرنيه بريطانيه من الخضروات والمكرونه المقطعة قطعاً صغيرة

Crème Marie-stuare

كريم ماري ستيار

قوليتيه من الفراخ بالكريم أرج وبعد أن تصفى تمزج بالكريمة والزبدة كالمعتاد . جرنيه جزر بمائدة البازلا المسواة بالشوربة

Crème Marigny

كريم ماريني

بوريه بازلا خضراء طازجه ممزوجة بالكريمة والزبدة كالمعتاد جرنيه بازلا وقطع سامبوكسا من الفاصوليا الخضراء وشيفوناد من ورق الحميض وورق سرفى

Crème Martha

كريم مارتا

قوليتيه من الفراخ بالبصل وبعد أن يصفى تمزج بكريمة وزبدة طازجة كالمعتاد . جرنيه كانل من الفراخ ممزوجة بمقدونس مفروم ناعم وبريثواز من الخضروات مع الفارسه وبازلا وورق سرفى

Crème Matturine

كريم ماتورين

قوليتيه بخلاصة السمك وبعد أن تصفى تمزج بالكريمة والزبدة وصفار البيض . جرنيه كانل من فارسة السمك السيمون

Crème Médicis

كريم ميديسي

بوريه جزر وبوريه بازلا خضراء ممزوجة ببعضها بمرقة الفراخ وبعد أن تصفى يضاف لها الزبدة والكريمة كالمعتاد وورق سرفي

Crème Milanaise

كريم ميلانيز

قوليته من الفراخ بالطاطم وبعد أن تصفى تمزج بالزبدة والكريمة كالمعتاد . جرنيه قطع صغيرة من المسكرونة وجليين من التروف الايض وچامبون وشامبيون . ويمكن وضع لسان أحمر بدلا من الچامبون

Crème Mogador

كريم موجدور

قوليته من الفراخ ممزوجة بيورية فواجرا اي كبدة الاوز وبعد أن تصفى تمزج بالكريمة والزبدة كالمعتاد جرنية جليين من صدور الفراخ ولسان وتروف

Crème Montespan

كريم مونت سپا

قوليته من الفراخ بالاسبرج وبيدان نصفي تمزج بالكريمة والزبدة كالمعتاد جرنية تايوكا خفيفة وبازلا خضراء

Crème Montorgiueil

كريم مونتورجي

قوليته من الفراخ خفيفة وبعد أن تصفى تمزج بالكريمة والزبدة كالمعتاد . جرنيه بريطانيه من الخضروات وشيفوناد من ورق الحميض وورق السرفي

Crème Musard

كريم موزار

بوريه فاصوليا فلاجوليه ممزوجة بمرقة الفراخ وبعد أن تصفى تمزج بالزبدة والكريمة كالمعتاد . جرنيه فاصوليا فلاجوليه صغيرة وكروتون من العيش محمر بالزبدة

Crème Navarain

كريم ناوارين

بوريه بازلا خضراء ممزوجة بمرقة الفراخ وبعد أن تصفى تمزج بالزبدة والكريمة كالمعتاد . جرنيه قطع صغيرة من الجمبري وبازلا خضراء ومقدونس مقروم ومسوى بالانشيه

Crème Nelusko

كريم نيلوسكو

قوليته من الفراخ ممزوجة ببندق مقشور ومدقوق بنسبة ٢٠٠ جرام للتر من القوليته وبعد أن تصفى تمزج بالكريمة والزبدة كالمعتاد . جرنيه كابل من الفراخ ممزوجة بقليل من البندق

Crème Nivernise

كريم نقر نيس

النصف بوريه جزر مسوى بمرقة الفراخ مع قليل من الارز والنصف الآخر بوريه «فير تيز» أى بطاطس ولقت مسواه بالشوربة وبعد أن تصفى تمزج ببعض وتنفق بمرقة الفراخ ويضاف لها الكريمة والزبدة كالمعتاد جرينه برينواز من الخضروات

Crème Norvegienne

كريم نورفجيين

بوريه من الكرنب الاحمر ممزوج بمرقة الفراخ وكريمة زبدة كالمعتاد - جرينه چلين من البنجر

Crème Nymphes

كريم نيمف

قوليتيه من السمك مربوطة بالكريمة والزبدة وصفار البيض جرينه - رويال عادى وقطع صغيرة من السمك الصول

Crème Hugo

كريم هوجو

قوليتيه من الفراخ ممزوجة ببوريه خرشوف وبعد أن تصفى تربط ربطاً خفيفاً بالتايوكا وتمزج بالكريمة والزبدة وصفار البيض جرينه ورق سرفى

Potages Et soupes Etrangers

شرب اجنبية مختلفة

پوتاج اباتيه الالماند شوربة اجنحة الفراخ على الطريقة الالمانى

Potages aise Abatis à la llemande

هو أن تجهز مقدار نصف أقة من قواطع الفراخ وينظف جيداً ويقطع قطعاً متساوية ثم يوضع فى كسارولة مع مقدار ١٥٠ جرام زبدة ، ٢٥ جرام دقيق ويحمر نصف تحمير ويلف بالدقيق ثم يلقى عليها مقدار ٢ لتر من شوربة الفراخ ويوضع على النار حتى تنلى ثم يضاف عليها حزمة خضروات مكونة من جزر وكراث وكرفس أبيض وجذور مقدونس وورقة لاورو ثم توضع على النار الهادئة مدة ساعة ونصف وبعد ذلك يرفع منها قطع الفراخ ويوضع فى طبق ثم تصفى الشوربة فى كسارولة أخرى ويضاف عليها مقدار أربعة ملاعق أرچ بيرليه مسوى وبعد ذلك تربط بصفار ثلاث بيضات ومقدار ثمن ١ لتر كريمة ، ١٠٠ جرام زبدة طازجة ويضاف عليها قطع الفراخ

پوتاج اباتى الانجليز . شوربة اجنحة الفراخ على الطريقة الانكليزية Potages Abatis à l'Anglaise

هو أن تجهز قواطع أربع فراخ وتقطع الرقبة الى ثلاث قطع والاجنحة الى قطعتين وتنظف جيداً وتوضع فى كسارولة مضافا عليها مقدار ١٠٠ جرام زبدة ، ٢٠٠ جرام دقيق وتحمّر قليلا مع ملعقة دقيق ثم يضاف عليها

مقدار لتر من شوربة الفراخ وأيضاً لتر ماء ويضاف لها حزمة خضار مكونة من كرفس وكراث وورق لاورو وجذور مقدونس وتسوى على نار هادئة مدة ساعة ونصف ثم ترفع الاجنحة والرقاب ويوضع في كساروله أخرى مضافا عليها أربع ملاعق أرز مسوي وملعقتين كرفس مقطع قطعاً رفيعة ومسوي بالزبدة . ثم تصفى الشوربة فوق القواطع والارز والكرفس وتوضع على نار هادئة مدة ربع ساعة ويضاف عليها عند الطلب قليلا من الفلفل الابيض ويقال لها أيضا جلية سوب

Potages ox Tail Clair

پوتاج او كس ليل كليلر طريقة انكليزية

هو أن تحضر مقدار أقة موز بقرى ونصف أقة من ذيل البقر ثم يقطع قطعاً متساوية من العقل وبعد تنظيفها جيداً توضع في كساروله مضافا عليها ٢٠٠ جرام زبدة ويحمر في الفرن ثم يضاف عليها الخضروات . جزر وكراث وعودتان وورقة لاورو وتلف كلها في الفرن وبعد أن تحمر يضاف عليها ٤ لتر شوربة من العظم البقرى وتوضع على نار هادئة مدة ٣ أو أربع ساعات حتى يتم تسويتها ثم تصفى بشاشة وتنظف الشوربة جيداً من الدهن والزبدة التي بأعلا الشوربة — وبعد ذلك تكرر الشوربة بمقدار نصف أقة لحم بقرى أحمر مفروم ممزوجة ببيض بيضتين أو ثلاثة وقليل من الكراث الابيض والكرفس وورقة لاورو ثم تصب على الشوربة المصفاة وتوضع على نار حامية مع استمرار التقليب حتى تغلي ثم توضع على نار هادئة مدة ساعة أو ساعة ونصف حتى يتم نضجها وبعد ذلك تصفى بشاشة وينظف وجه الصورة جيداً ثم تربط قليلا بالاراروت بمقدار من المادير . جرنية قطع من الذيل منظفة جيداً وجزر ولفث بالملعقة مسواه بالشوربة ويوضع للشوربة كوبة من المادير وقت الطلب

Potages ox Tail-lie

پوتاج او كس نيل ليه . طريقة أخرى انكليزية

وهي كالسابق ذكرها وتربطها بالدقيق المحمر بالزبدة بدلا من الاراروت

Potages d orge au Céleri

پوتاج أورچ أوسيليري امريكانية

هو أن تحضر مقدار ٢٠ جرام أرچ بيرلية وبعد تنظيفها جيداً يوضع في كساروله مع ٣٠ جرام زبدة ويحمر بها الارچ نصف تحمير على نار هادئة ثم يضاف عليها ٢ لتر شوربة فراخ بخلاصة الكرفس وتترك حتى تغلي ويضاف عليها حزمة كرفس نظيفة وتوضع على نار هادئة حتى تسوى ثم يرفع منها الكرفس وتمزج بالكريمة والزبدة وصفار البيض . جرنية جليلين من الكرفس

Potages Orloff

پوتاج أورولوف . روسيه

وهي مثل شوربة بورتش بولنيز ويضاف لها مرقة من لحم الضاني بدلا من مرقة لحم البقرى — جرنية قطع لحم الضاني

Potages Okra

پوتاج او كرا . امريكانية

وهو كونسوميه بخلاصة الطماطم والكرفس بمرقة الفراخ — جرنية أرز مسوي وبامية خضراء وطماطم كنكاسيه وكرفس جليلين رفيع

Potages Batwinia

پوتاج بات وينيا . روسيه بارده

هو أن تجهز بورية خضروات مقدار ٣٥٠ جرام ورق سبانخ و ٣٥٠ جرام ورق حميض و ٢٥٠ ورق بنجر وبعد تنظيفها جيداً توضع في كسارولة مضافاً عليها ١٠٠ جرام زبدة وتوضع مكموره على نار هادئه لغايه التسويه ثم تصفى بمنخل سلك رفيع وتمزج بمقدار لتر ونصف نيند أبيض (اجريليه) و ١٠ جرام ملح و ٨ جرام سكر و ١٥٠ جرام اجروسيه أو خيار كرنشون مقطع قطعاً صغيرة وملعقة سرفي وقليل من الاستراجون المقروم و ١٠ جرام بصل شارلوت ناعم ويقدم مع الشوربة تلج مكسر قطعاً صغيرة في طبق

Potages Bennet Soup

پوتاج بينيه سوب شوربه امريكانى

هو أن نحضر مقدار ربع أقة لحم بقرى أحمر مقطع قطعاً صغيرة بحجم البندقه ثم توضع في بورمة فخار مضافاً عليها لترين ماء وملح وفلفل صحيح موضوع بقطعة شاش ومعه اودين قرنفل وتوضع على النار حتى تغلي ثم ترفع الظفر جيداً ويضاف لها ٢٠٠ جرام أرچ يرليه وتسوى على نار هادئه مدة ساعتين ثم يضاف عليها خضار جزر ولفت وبصل صغير وقلب كرفس وقطع من قلب الكرنب وجميع الخضروات مقطعه قطعاً صغيرة مثل قطع اللحم ثم تسوى مع الخضروات مدة ساعه وبعد ذلك ترفع منها الشاشه المحتويه على الفلفل والقرنفل وتخدم على ماهى عليه داخل البورية

Potages à la Bière

پوتاج الايبير بالبيره شوربه المانى

هو أن توضع على النار المقادير الاتيه وهي ٣٠٠ جرام زبدة و ٢٥٠ جرام دقيق وبعد تحميرها على نار هادئه يضاف لها مقدار لتر ونصف بيره خفيفه و ١٠ جرام ملح وقليل من الفلفل الابيض و ١٢ جرام سكر بودره وقليل من القرفه الناعمه وتتركها على نار هادئه مدة ٢٠ دقيقه حتى تغلي وعند الطلب يضاف عليها ثمن لتر كريمه وتوضع في سلطانيه الشوربه وهي دافئه فوق عيش محمر طوسط في السلطانيه وتخدم في الحال

Potages Bortsch Koop

پوتاج بورتش كوب شوربه روسيه

هو أن تحضر الخضروات الموضحه مقطعة چليين رفيع وهي ٥٠ جرام جزر و ٧٠ جرام كراث أبيض وبصلة متوسطة وقطع من الكرفس الابيض ثم تلف مع مقدار ١٥٠ جرام زبدة على نار هادئه مكموره مدة ١٠ دقائق ويضاف لها لتر ونصف كونسوميه عاديه وكذا حزمة مربوطه صغيرة من الفينو كيه والبردجوش ونصف أقة لحم بقرى من الصدر مقطعه قطعاً صغيرة ومقدار ٥ أو ٦ رقاب من الفراخ - مجزأه اجزاء متساويه ثم توضع على نار هادئه حتى يتم تسويتها مدة ربع ساعه ويقدم مع الشوربه في الطبق ماء البنجر ويقتى باتيه صغير مملوء فارسة فراخ ويرفع منها حزمة الخضروات قبل تقديمها وهي البردجوش والفينو كيه

وتخدم أيضاً مضافاً بالشانه مثل الكونسوميه ومعه البقى باتيه

Potages Bortsch Polonais

پوتاج بورتش بولونييز (روسيه)

هو أن نحضر الخضروات الآتية وهي : قطعتين من الجزر وثلاث قطع من الكراث وبصله متوسطه وعودين كرفس ويفطع الجميع جليين رفيع مثل الشعر ويلف على النار بمقدار ١٠٠ جرام زبدة و ٣٠٠ جرام بنجر ومقدار ٢٠٠ جرام كرنب وقطع من جذور المقدونس وورق كرفس ويلف الجميع بالزبدة على النار الهادئة مدة ربع ساعة ثم يضاف عليها مقدار لترين كونسومية عادية وحزمة صغيرة فينو كيه وبرد جوش ومقدار نصف أقة لحم بقري من الكتا مغليه غلية واحده ومغسولة بماء بارد قبل وضعها وأيضاً بصليتين صغيرتين محمرتين نصف تحمير ثم تترك على نار هادئة مضافا إليها بطة مسواه نصف تسوية روتيه ويتم تسويتها مع الخضروات المذكورة وبعد أن يسوى الجميع يرفع اللحم ويقطع قطعاً صغيرة وأيضاً البطة يقطع صدرها ترنش ثم ترد في الشوربة مضافا إليها مقدار ١٠٠ جرام بنجر مبشور وملعقة من الفينو كيه ومقدونس مفروم مسوى بلانشيه ومقدار ١٠ صويسس شوبولاته محمره ومقطعة الواحدة على قطعتين أو ثلاث ويقدم مع الشوربة في الصلصيرا كريمه محمرة ثم ترفع حزمة الخضر

ملحوظة : يمكن أن يستخدم مع الشوربة بيتي باتيه صغير من عجينة الفيتاچ مملوء بوريه من نخذ البط بدلًا من الصويسس شوبولاته

Potages Aupistou

پوتاج اويستو (شوربه طليانية)

هو أن نحضر مقدار ٣٥٠ جرام فاصوليا خضراء مقطعة قطعاً صغيره بطول ٢ سنتيمتر ومقدار ثلاث قطع بطاطس متوسطة ومقطعة على أربع ثم تقطع قطعاً رفيعه ومقدار ثلاث قطع طماطم مقشرة وخالية من البذور ومفرومه ويوضع الجميع في كساروله مضافا إليها لتر ونصف ماء ويغلى على النار ويترك لغاية ثلثي التسوية ثم يضاف عليها ١٥٠ جرام شعيرية تخينه وتغلى على نار هادئة حيث تصير الشوربة سميكه وايضاً نحضر مقدار أربع فصوص ثوم ومقدار ٢ جرام ورق ريحان مضافا إليها طماطم صغيرة مقشرة وخالية من البذور ومصوصه من الماء ومحمره قليلاً بالزبدة وتذق في الجرن مع الثوم والريحان مضافا إليها ملعقتين زيت مع خفقا بملعقة خشب ثم تذاب في قليل من الشوربة في سلطانية ويضاف عليها باقي الشوربة مضافاً إليها ١٠٠ جرام جبنة جرافيرا مبشوره

Potages Tortue Clair

پوتاج تورتى كلير (انجليزیه)

كونسومية لحم بقري وفراخ ولحم ترسه ممزوجه بالخضروات الموضحة وهي ريحان وورق بردجوش وكسبرة وشاي جبلي وحصى ايسان وزعترونان وورقة لاورو وفافل صحيح وبعد أن تصفى وتنظف جيداً تربط ربطاً خفيفاً بالاراروت ممزوج بالمادير . جرنيه قطع من الترسه مربعة صغيرة وتضاف عليها كوبة ماديرومت الطالب وقليل من الشطة كاين پيپر

Potages Tortue Verte Conserve

پوتاج تورتى فيرت كونسيرف (انجليزیه)

كونسومية مكرره من البتلو والفراخ وعظم من ركب البتلو مغرية مثل الكوارع براثحة الخضروات الآتية زعتروورق لاورو وبردجوش وحصى لبان وتان وشاي جبلي وورق ريحان وكراث وكرفس وبعد ان يصفى

يربطها قليلا بالارادوت جرنيه قطع من لحم الترسة في العلب وتسمى پوتاج تورتي ويضاف عليها قليلا من الشطة وكوبه مادير وقت الطلب

Potages Selianka Russe

پوتاج سيليانكا روسيه

كونسوميه عاديه بخلاصة الجامبون ويضاف لها عند الطلب مقدار ٢٥٠ جرام شيكروت مسوي برزبه وملعقة مقدونس مفروم ومسوي بلانشيه

Potages Stschy

پوتاج ستشي روسيه

هو أن تضع في كساروله مقدار ١٠٠ جرام زبدة وبصله متوسطة مفرومة وملعقة دقيق ثم يحمر الدقيق مع البصل وبعد ذلك يضاف عليه ٢ لتر مرقة عاديه ويوضع على النار حتى يغلي ثم يضاف عليه مقدار ربع أقه لحم بقري من الدوش مقطع قطعاً صغيرة ومسواة بلانشيه مغلي غليه واحدة ومغسول بالماء البارد وايضا مقدار ربع أقه شيكروت مسوي بلانشيه ومغسول بالماء البارد ومقطع قطعاً متوسطة وايضا حزمة خسروات مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو ثم ترك على نار هادئة مدة ساعتين ونصف أو ثلاثه ووقت الطلب يضاف لها أربع ملاعق كريمه سحرة وملعقة مقدونس مفروم ومسوي بلانشيه

Potages Rizzo Figatini

پوتاج ريزو فيجاتيني طليانيه

مرقه عاديه من الفراخ بخلاصة الكرفس مربوطه بالكريمه وصفار بيض . جرنيه قطع من كبدة الفراخ سوتيه بالزبدة عند الطلب وجبنه برمان مفرومة وحدها في الصحن مع الشوربة

Potages au Rognon de Veau

پوتاج رونيوديثو روسيه

قوليتيه من الفراخ مصفاة ويضاف لها ملعقة مقدونس مفروم وملعقة فينوكية صغيرة وربط بصفار بيضتين وثلاث ملاعق كريمه وعصير ليمونتين ثم يصفى بالشنوار — جرنية كبدة بتلو مقطعة قطعاً رفيعة ونحمره سونية بالزبدة وقت الطلب بسرعة مع بصله في الزبدة وملعقتين خيار مقطع سامبوكسا ومقدار ٢٠ زيتونة مخلية ومملووعة بفارسة فراخ أو بتلو ومسواه وقت الطلب وملعقة مقدونس مفروم ومسوي بلانشيه

Potages aux Rognons à l'Anglaise

پوتاج رونيوالانجليز انجليزية

وهو مثل پوتاج فواديثولاى الانجليز ويوضع الكلاوى محل الكبدة

Potages Rossolnick

پوتاج روسلنيك

قوليتيه من الفراخ خفيفه ومربوطه بالكريمه والزبدة وصفار البيض وعصير ليمونة — جرنيه مقدونس مفروم ومسوي بلانشيه وكرفس (أجوسى Aegousis) أو خيار كرنشون مقطعه مثل فصوص الثوم مسواة بلانشيه وفي الطبق مع الشوربة يتي بوشيه صغير مملوء قطع من صدور الفراخ

پوتاج فواتيولاي الانجلز (انجليزية) Potages aux Foies de Volaille à l'Anglaise

هو أن تحضر مقدار ١٠٠ جرام زبدة في كساروله ، ٣٠ جرام دقيق ويلف على نار هادئة حتى يتحمر الدقيق ويطفئ عليها مقدار لتر ونصف أساس استفتاتو وبعد أن يغلى يضاف عليه ٢٥٠ جرام كبد فراخ مسواه بلا نشيه غلية واحدة أو سوتيه بالزبدة ثم يترك على النار مدة ربع ساعة ثم رفع الكبد وتدق بسرعة في الجرن وممزج بالشوربة وتصفى بالمنخل ويضاف عليها مقدار من الفلفل الابيض لاجل قلة الحرارة ومقدار فنجالين قهوة من المادير . جرينه ١٢٥ جرام كبد فراخ مقطع رفيعاً يحمره سوتيه بالزبدة عند الطلب

پوتاج او بوايت دي فوا (المانية) Potages aux boulettes de Foie

تجهيزات لاجل اليوليت أو كانل — هو أن تقطع قطعاً صغيرة من كبد البتلو بمقدار ١٥٠ جرام وتخلط بالملح والفلفل وتحمر سوتيه بالزبدة بسرعة ثم تدق في الجرن وتصفى بالمنخل وتوضع في سلطانية وتحقق بملعقة خشب ويضاف عليها ٦٠ جرام بصل مفروم ناعم ومسوى بالزبدة اثناء الحقق ويضاف عليها ملعقة مقدونس مفروم ويبيضين أو ثلاثة ، ٤٠ جرام قلب عيش طازج مصفى بالمنخل وقليل من الملح والفلفل الاحمر وتحقق الجميع جيداً ثم يقطع بالملعقة الصغيرة مثل الكانل ويسوى بالشوربة مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة ثم تصفى من الشوربة وتوضع في سلطانية الشوربة وعليها كونسوميه مستقوبة جدا من اللحم البقري وتخدم الى المائدة في الحال

پوتاج الا پوريه (ديفوا) Potages à la purée de Foie

هو أن تلف في كساروله ٥٠ جرام جزر بالزبدة ، ٥٠ جرام جزر مفروم ، ٦٠ جرام لارد احمر ، قطعتين بصل شارلوت وعودتان وورقة لاورو ويضاف عليها ٢٠٠ جرام كبد بتلو مقطع قطعاً صغيرة مملحة بالملح والفلفل والبهارات وتلف على النار بسرعة ويضاف عليها نصف كوبه نبيذ أبيض وأربع ملاعق صلصة اسبانيولى ويترك على نار هادئة حتى تنلى مدة عشرة دقائق ثم رفع الكبد والخضروات ويدق بالجرن دقائماً ثم تمزج محل التسوية بصلصة البوريه المدقوق وتصفى بالمنخل ويضاف عليها لتر ونصف كونسوميه عادية وممزج بها وبعد ذلك توضع على النار حتى تنلى مدة دقيقتين ويضاف عليها قليلاً من الشطة كايين پيپر جرينه كروتون من العيش الافرنكي محمر بالزبدة

پوتاج كوكي ليكي (امريكانى) Patages Cocky-Leeky

كونسوميه من البتلو والفراخ . جرينه جليلين من الكراث وأراسيه وقطع من الفراخ

پوتاج اولييفر (انجليزية) Potages au Lièvre

هو أن تقطع قطعاً صغيرة من نخذ الارانب مقدار أربع أو خمس قطع ثم تحمرها بالزبدة مع الخضروات وهي ٥٠ جرام جزر وبصل وكرفس أبيض وكراث ١٠٠ ، جرام چامبون احمر وجذور مقدونس وعودتان وورقة لاورو وبعد تحميرها يضاف عليها ٣٠ جرام أراروت ولترين شوربة عادية وتترك على النار الهادئة مدة ساعتين وبعد ذلك يرفع نخذ الارانب

ويوضع في طبق به مغرتين من الشوربة ثم يضاف للشوربة التي على النار ثلاث قطع حمراء سوتيه وتترك حتى تغلي مدة ربع ساعة ويرفع الكبد وباقي اللحم ويدق في الجرن ويصفى بالمنخل على باقي الشوربة ويضاف عليها ملعقتين من رائحة الخضروات الآتية . وهي ريحان وبردجوش وحصي لبان وقليل من الشطة كايين بير ومقدار ٦٠ جرام زبد بعيداً عن النار ثم تصفى من الشنوار — جرينه كروتون من العيش محمر بالزبدة وقطع الارانب المحفوظة في الشوربة ونصف كوبه نبيذ بووتو وقت الطلب

Potages Livoen aux Kloskis

بوتاج ليفونيا اوكلوسكى روسية

هو أن تضع في كسارولة مقدار ٥٠ جرام زبدة وبصلة متوسطة مفرومة ، ٥٠ جرام ورق حميض وبعد أن تلف مع بعضها يضاف عليها ٥٠٠ جرام ورق سباخ مسوي بالانشية ويغلي الجميع بالزبدة بضع دقائق ثم يوضع عليها أربع ملاعق شامل ويترك على نار هادئة مدة ربع ساعة ثم يصفى بالمنخل ويمزج بمقدار لتر شوربة عادية ويترك على نار هادئة مدة ثلث ساعة ثم يضاف عليها ثلاث ملاعق كريمة ، ٦٠ جرام زبدة طازجة . جرينه مقدار ٢٠ جرام كلوسكى وملعقة سرفى . وكيفية عمل الكلوسكى — هو أن تحضر مقدار ٢٠٠ جرام من عجينة باتا شوبدون سكر ويضاف عليها ملعقتين بصل شارلوت مفروم أو بصل عادى ومسواه بالانشية ومعمصورة بالفوطه ومقدار ٢٥ جرام جاميون أو لسان أحمر مفروم ، ٢٥ جرام عيش كروتون رفيع محمر بالزبدة ثم يقطع قطعاً صغيرة وتلف باليد مثل البلي الصغير ويوضع في كساروله بماء يغلي مدة ٢٠ دقيقة والكلوسكى لا يسوي الا وقت الطلب

Potages Mille fante

بوتاج ميلفانت طليانية

هو أن تحضر في كساروله مقدار لتر ونصف كونسوميه عادية ثم توضع عليها التجهيزات الآتية وقت غليها مع ملاحظة الحفق بالسلك وتغلى وتترك على نار هادئة مدة ١٠ دقائق ووقت الطلب تحفق بالسلك مرتين أو ثلاث وتقدم في السلطانية

تحضيرات : هو أن تحضر مقدار ١٠٠ جرام قلب عيش افرنكي مصفى بالمنخل ويوضع في كساروله وعليه ٥٠ جرام جينه برمران مبشورة وجوز الطيب وفلفل خفيف وثلاث بيضات مضروبه خفيف وهذه التجهيزات تضاف على الكونسوميه

Potages Minestra

بوتاج مينيسترا طليانية

هو أن تحضر ٦٠٠ جرام لارد من الدوش طازج او دوش بقرى ويوضع في كساروله على النار ومعه بصلة مفرومه وقطعتين من الكراث ويترك حتى يلف بضع دقائق ثم يضاف عليها الكونسوميه بمقدار لترين ويضاف لها ١٥ جرام ملح والخضروات الآتية جزر ولفت وكرفس أبيض وبطاطس مقطعة قطعاً متوسطة ، ١٠٠ جرام كرنب أبيض وثلاث قطع طماطم مقشرة وخاليه من البذور ومقطعة قطعاً صغيره وبعد أن يغلي مدة نصف ساعه يضاف عليها ٢٥٠ جرام بازلا خضراء ، ٤٠ جرام فاصوليا خضراء تقطع قطعاً صغيره و ١٠٠ جرام أرز ثم تترك على نار هادئة تغلي مدة ساعه ثم يضاف عليها ٦٠ جرام ثوم مدقوق بدون تسويه وأيضاً ٢ جرام ورق ريحان وملعقة ورق سرفى مفروم وهذه الشوربه يمكن أن يوضع بها جميع الخضروات الطازجة وزيادة لقوة الشوربه

بإضافة قطع من الفراخ ومن اللحم البقري ومن الدوش البقري قطع صغيره بدلا من اللارد ويوضع مع الشوربه في أول ابتداء عملها كما ذكر سابقا

پوتاج دى موتون الاجريك (يونانيه) Potages de mouton à la Greeque

هو أن تحضر مقدار ربع كيلو بوريه بازلا خضراء أو ناشفه حسب الموجود وبعد أن تصفى يضاف عليها نصف لتر من الشوربه الضاني ويترك حتى يغلي على النار مدة عشرة دقائق وأيضا يقطع ربع أقة من الدوش الضاني الصغير قطعاً صغيره ويضاف عليها الشوربه مع ثلاث ملاعق برينواز من الخضارات ومسوى بالشوربه

پوتاج موللى جاتاونى Potages Mulli gatawny

هو أن تحضر فرخه وتقطع قطعاً متساويه ثم تغلي عليه بلانشيه وتبرد بالماء المثلج وتوضع في كساروله وعليها لترين كونسوميه ومقدار من الجزر وقطعة كرفس وكرات وبصلة متوسطة وتوضع على النار وينظف منها الظفر جيداً وبعد أن يغلي يترك على نار هادئه حتى يتم تسويتها ثم تحضر في كسارولة أخرى مقدار ١٠٠ جرام زبدة وبصلة مفرومه جيداً وتلف بالزبدة نصف تسويه ويضاف عليها ملعقة من الكرى و ٢٠ جرام فيكيل أى دقيق بطاطس ثم تصفى عليها مرقة الفرخه ويترك حتى تغلي مدة ١٠ دقائق ثم تصفى بالمنخل الرفيع أو الشنوار ويضاف عليها أربع ملاعق كريمه ثم تنظف قطع الفراخ تنظيفاً جيداً ويوضع في سلطانيه الشوربه وفوقها الشوربه وأرز مسوى في طبق الانديان

پوتاج موتون برود انجائيزيه Potages Mutton Broda

هو أن تحضر الخضروات الاتيه : وهي قطعة جزر وقطعة من اللفت وقطعتين من الكرات وعود كرفس أبيض ونصف بصلة وتقطع برينواز كبير ثم توضع في كساروله وعليها ١٠٠ جرام زبدة وتلف بها على النار الهادئه مدة ١٠ دقائق مكورة ثم يضاف عليها ربع أقة لحم ضاني وتقطع قطعاً متساويه و ١٠٠ جرام أرچ فيرليه مسواه بلانشيه ويضاف عليها ٢ لتر من الكونسوميه العاديه وتترك تغلي على نار هادئه مدة ساعه ونصف حتى يتم تسويتها ثم ينظف اللحم من العظم وتقطع قطعاً صغيره وتوضع في الشوربه وعليها ملعقة مقدونس مسواه بلانشيه

پوتاج أونوك (امريكانيه) Potages aux Noques

قوليتيه عاديه من الفراخ أو السمك مقدار لتر ونصف وبعد أن تصفى تمزج بالكريمه وصفار البيض ثم يضاف لها الجرينه الآتى : وهو أن تحضر في سلطانيه ١٠٠ جرام زبد دافئه وتحقق بالسلك جيداً ثم يضاف عليها صفار بيضتين مع استمرار الضرب بالسلك ويضاف لها أيضا ٨٠ جرام دقيق وبيضه واحد مضروب به مارنج وملح وفلفل وجوز الطيب ثم تحضر كساروله بها ماء مغلى وعليه الملح ثم تاتي بالعجينه السابفه وبعد وصع الكسارله على جانب الوابور تقطع العجينه بالملعقه الصغيره مثل الكانل وتلقى أول باول بالكساروله وعندما تغلي وتجمد ترفع عن النار وتصفى وتوضع في السلطانيه وفوقها الشوربه

Potages Hongrois

بوتاج هنجرواز

هو أن تحمر في كسارولة مقدار ٥٠٠ جرام لحم من الروز بيف الزبدة مقطعة قطما صغيرة ويضاف عليها بصله مفرومه وملح وملعقة پاريكة أي فلفل أحمر ومقدار ٣ جرام كيمييل مثل الفاصوليا وثوم مفروم ١٥ جرام دقيق ثم يضاف عليها لتر ونصف كونسوميه عاديه وتغلى على نار هادئة وبعد ساعة يضاف عليها قطعتين من البطاطس بعد تقطيعها قطما صغيرة وتترك على نار هادئة ثلاث ساعات حتى يتم نضجها ويضاف عليها ثلاث ملاعق عيش كروتون محمر بالزبدة

انواع البوريه

Purés Argenteuil

پوريه أرچنتيل

هو بوريه أسبرج ممزوج بالبشامل والكريمة والزبدة

Purés Bonvalet

پوريه بونفاليه

هو أن تقطع قطما رفيه وتلف بالزبدة في كسارولة ٢٠٠ جرام لفت ، ٢٠٠ جرام بطاطس ، ١٠٠ جرام كرات أبيض وتوضع مدة ١٠ دقائق بدون ان يتحمر ثم يضاف عليها مقدار نصف لتر من الشوربة ، ربع لتر فاصوليا بيضاء وتترك على نار هادئة حتى يتم تسويتها ثم تصفى بالمنخل ويضاف عليها الكريمة والزبدة حسب الطلب

Purés Bressane

پوريه بريسان

هو ان تقطع قطما متساوية مقدار كيلو قرع احمر اسلا مبولى ويضاف عليها نصف كيلو لبن ومقدار ٢٠ جرام ملح وقليل من السكر ويترك حتى يغلى على النار ثم يضاف عليها مقدار ٣٠٠ جرام قلب عيش كروتون محمر بالزبدة ويسوى على نار هادئة حتى يتم تسويتها ثم تصفى بالمنخل ويوضع لها الكريمة والزبدة حسب الطلب

Purés Palestine

پوريه پالاستين

هو ان تقطع وتلف بالزبدة على نار هادئة مقدار ٧٥٠ جرام من الترتوفه ويضاف عليها مقدار ٣٠ جرام بندق مقشر ومفروم فرما ناعما وبعد ذلك يضاف عليها مقدار ربع لتر شوربة ويترك على نار هادئة حتى يتم تسويتها ثم تصفى بالمنخل ويضاف عليها الكريمة والزبدة حسب الطلب

Purées Parmentier

پوريه پارمانتيه

هو أن تلف في كساروله بالزبدة مقدار ٥٠ جرام كرات أبيض مفروم ومقدار ١٠٠ جرام زبدة نصف تسويه ثم يضاف عليها مقدار ٧٥ جرام بطاطس مقطع قطعاً متوسطة ثم يضاف عليها مقدار نصف لتر شوربه وبعد أن يتم نضجها يصفى بالمنخل ويضاف عليها السكرية والزبدة حسب الطلب

Purées de pois Frais

پوريه پيتى پوافريه

هو أن تغلي على النار مقدار ٤ لتر ماء في كساروله ويضاف عليها قليلاً من كربونات الصودا وبعد أن تغلي يضاف لها مقدار كيلو بازلا خضراء وتغلي مدة ربع ساعة ثم تصفى من الماء وايضا تصفى البازلا بالمنخل وتوضع في كساروله مضافا لها ملح وفلفل خفيف وزبدته وكريمه حسب الطلب
طريقة أخرى : بعد أن تغلي البازلا على النار غلوتين تصفى من الماء وتحضر مقدار ٢٠٠ جرام زبدة في كساروله ويضاف عليها بصلة متوسطة مفرومة نرمالاً ناعماً جداً وتلف بالزبدة نصف تسويه ثم يضاف لها مقدار ثلاث أو أربع لا توجات مفرومة مثل الشعر وتلف مع البصلة مدة ١٠ دقائق ثم يصفى عليها لتر من الشوربه وكذا البازلا ومقدار ٨ جرام ملح ، ١٥ جرام سكر ثم تترك على النار حتى يتم تسويتها ثم تصفى بالمنخل ويضاف لها السكرية والزبدة حسب الطلب

Purées Portugaise

پوريه پورتوجيز

هو أن تلف في كساروله مقدار ٥٠ جرام جزر وكرات وبصل بمقدار ١٠٠ جرام زبدته على النار وبعد لفها يضاف عليها عود تان وورقة لاورو ومقدار كيلو طماطم خالي من البذر ومقطع قطعاً صغيرة وأربعة فصوص ثوم نيأه مفرومة مضافا عليها ١٠ جرام سكر ، ١٢٥ جرام أرز ثم يصب عليها لتر شوربه وتترك على نار هادئة حتى يتم تسويتها ثم تصفى بالمنخل ويضاف عليها مقداراً من الزبدة والسكرية حسب الطلب

Purées au Coulis à la Reine

پوريه او كوايه الارين

هو أن تسوي فرخه متوسطه في مقدار لتر من الشوربه والفرخه مخليه من العظم وبعد أن تسوي ترفع من الشوربه وتذق في الجرن ويضاف عليها أرز مسوي في البهريز وتصفى بالمنخل ثم تخفق بقليل من الشوربه وإذا استعملت للشوربه يضاف لها كريمه وزبدته وصفار بيض حسب الطلب

Purées Soissonnais

پوريه سويسونيز

هو أن تسوي مقدار كيلو فاصوليا بيضاء بمقدار لتر ونصف ماء ، ١٠ جرام ملح وقطعة من الكرات والبصل والكرفس وورقة لاورو وبعد أن تمام تسويتها تصفى بالمنخل ويضاف عليها كريمه وزبدته ولبن او شوربه حسب الطلب

Purées de Céleri

پوريه دى سيليرى

هو أن تقطع مقدار ٧٥٠ جرام كرفس وتسوي بالانشيه ثم يوضع في كساروله مع ١٠٠ جرام زبدته

ويترك على نار هادئة مدة عشر دقائق ثم يصب عليها مقدار نصف لتر شوربه، ٢٥٠ جرام بطاطس وبعد تسويتها على نار هادئة تصفى بالمنخل ويضاف عليها الزبدة وقت الطلب

Purées à la Clermont

پوريه الاكليرمون

هو أن تحضر مقدار ٧٥٠ جرام أبو فره مقشور ومسوى بلانشيه ويوضع في كسارولة مع ٢٠٠ جرام كرفس مقطع ومسوى بلانشيه، ١٠٠ جرام بصل مقطع ترس عجر سوتيه بالزبدة ويوضع عليها لتر من الشوربه ويترك على نار هادئة حتي يتم تسويتها ثم تصفى بالمنخل وتضاف عليها زبدة ولبن حسب الطلب

Purées à la Condé

پوريه الاكونديه

هو أن تسوى مقدار نصف كيلو فاصوليا حمراء بمقدار لتر ونصف ماء، ١٨ جرام ملح وتتركها تغلي على النار ويرفع منها الظفر ثم يضاف لها كوبه نبيذ أحمر مغلي وبوكيه جرينه خضار مكونه من كرات وكرفس وجذور مقدونس وورقة لاورو وبصله مغروزا بها عودين قرنفل وتتركها على نار هادئة حتي يتم تسويتها ثم ترفع الخضروات والبصل وتصفى من المنخل ويضاف لها زبده وقت الطلب

Purées à la Conti

پوريه الاكونتي

هو أن تسوي مقدار ٧٥٠ جرام عدس بمقدار لتر من الشوربه، ٢٥ جرام لارد من الصدر مقطع قطعاً صغيرة ومسواه بلانشيه ويضاف عليها ورقة لاورو وبصله وكرفس أبيض وبعد تسويتها تصفى بالمنخل ويضاف عليها الزبدة حسب الطلب

Purées à la Crecy

پوريه الاكريسي

هو أن تقطع ٧٥٠ جرام بصل ترش رفيع ويوضع في كسارولة ويضاف عليها قليلا من الملح والسكر، ١٠٠ جرام زبدة وبصله صغيرة وعودتان وتلف بالزبدة مدة عشرة دقائق مكوره على نار هادئة ثم يصب عليها مقدار لتر من الشوربه، ١٢٥ جرام أرز وتترك على نار هادئة حتي يتم تسويتها ثم تصفى بالمنخل وتضاف عليها كريمه حسب الطلب

Purées à la Freneuse

پوريه الافرينير

هو أن تقطع مقدار ٧٠٠ جرام لفت ترش رفيع ويسوى بلانشيه ويلف على نار هادئة بمقدار ١٠٠ جرام ثم يضاف عليها ربع لتر شوربه وتترك حتي تتم تسويتها ثم تصفى بالمنخل وتسوي ٢٥٠ جرام بطاطس بالشوربه وبعد أن تسوى تصفى بالمنخل وتمزج باللفت ويضاف عليها الكريمه والزبدة حسب الطلب

Purées Saint Germain

پوريه سان چارمان

وهو پوريه بازلا كالسابق ذكره

Purées Cressonniere

پوريه كريسونييه

تحضر ٥٠٠ جرام ورق كريسون ، ١٠٠ جرام زبدة في كساروله ويلف بها الكريسون على نار هادئة مدة عشرة دقائق ثم يضاف عليها مقدار لتر كونسوميه عادية ، ٣٠٠ جرام بطاطس تقطع ترنش رفيع ويوضع على نار هادئة حتى يتم تسويتها ثم تصفى بالمنخل ويضاف لها الزبد والبن حسب الطلب

Purées favorite

پوريه فاڤوريت هو پوريه فاصوليا اخضر كالمسابق ذكرها

Purées Musard

پوريه موزار

هو پوريه فاصوليا فلاجوليه ومسواه مثل الفاصوليا البيضاء كالمقدم

Purées Soubise

پوريه سوبيز

تحضر ٢٥٠ جرام بصل مقطع ترنش رفيع ويغلى بالماء غليه واحداه ثم تضعه في كساروله مع ١٠٠ جرام زبد وتترك مكبوره مدة ١٠ دقائق على نار هادئة ثم يضاف عليها ٥٠ جرام أرز ونصف لتر من مرقه الفراخ وتترك على نار هادئة مدة ساعه أو ساعه ونصف ثم تصفى بالمنخل ويضاف لها زبد وكريمه حسب الطلب

Purées Rachel

پوريه راشال

هو خرشوف مسوى بالزبد والشوربه ويصفى بالمنخل ويوضع له الكريمه والزبد حسب الطلب

Purée De Barry

پوريه دوبارى

هو پوريه قرنيط مسوى بالزبد والشوربه

انواع اورديفر ساخن مختلف

Série Des Hors D oeuvre Chauds

هذه الانواع للاور ديڤر تقدم دائما في ابتداء الاكل وقت الظهر وفي العشاء بعد الشوربه اى الحساء مباشرة

Allumettes aux Anchois

اللوميت أو انشوا بالانشوجه

هو أن تحضر مقدارا من عجينة الفيتاج وتفرد بالطول بعرض خمسة سنتي وبطول ١٠ الى ١٥ سنتي ثم تحضر فارسة من السمك بزبد الانشوجه وتوضع بالعرض قطع منها فوق فلتو من الانشوجه ويدهن طرف الدجين

بصفار البيض وتلف لفة واحدة مثل الاصبع ومن داخلها الفارسة وتقطع من باقي العجينة بالسكين وترص في صينية الفرن وبهذه الطريقة يضع غيرها حتى يتم العدد المطلوب ثم يدهن بصفار البيض الفارسة ويدخل في فرن متوسط الحرارة مدة ربع ساعة أو حتى يسوى ثم يرص في طبق فوق فوطه ويخدم في الحال وهو ساخن

Allumettes Caprice

اللاوميت كبريس

هو أن يفرد العجين كالسابق ذكره وبدلاً من الانشوجة فارسه من الفراخ ممزوجة بالكريمة داخلها تروف ولسان مفروم ويسوى بالطريقة السابقة

Allumettes aux Crevettes

اللاوميت او كريثت

هو كالسابق ذكره ويستبدل فارسة الفراخ بفارسه من السمك الصول ممزوجة بالكريمة وزبد جمره من الجمبرى وممزوجة بها قطع صغير من الجمبرى ويسوى كالسابق ذكره

Allumettes diverses

اللاوميت ديفيرس . انواع مختلفه

اللاوميت انواعه كثيره ويتغير بتغير الفارسة التي توضع فيه فاذا كانت بالفواجرا تسمى اللاوميت بالفواجرا وهكذا تتغير الاسماء بتغير الفارسة

Atteraux à la Genevoise

اتيروه الاچنيقواز

هو ان تحضر مقداراً من كبد الفراخ وتحمرها سوتيه بالزبدة ومقداراً من الحلويات الضاني او البتلو مسواه بريزيه وخب مسوى بوشيه وشامبنيون وتروف وفوند خرشوف مسوى بريزيه والجميع مقطعه قطعاً صغيره مستديره بحجم القرش ثم تحضر اسياخ صغيره من الخشب طولها ٧ سنتي ثم توضع القطع فيها واحده بعد الاخرى مختلفه حتى يكمل السيخ ويكسي بصوص دو كسيل مربوطه جيداً وبعد أن يبرد يكسي بفارسة خفيفه ممزوجة بالبيض وبعد ذلك يوضع في البيض والعيش وتحمر فريتو عند الطلب ويرفع السيخ الخشب ويستبدل بأخر من الفضة وتقرسها في قطعة من العيش محمره في وسط طبق مفروش بفوطه ومقدونس فريتو حول قطع البيض ويقدم في الحال

Atteraux à la Pahlen

تيروه الا پالين

هو أن تقطع قطعاً صغيره مستديره من اللانجوست وشامبنيون وتروف ومول اي مديه ووتر مسويه بوشيه بالبيد الابيض ثم تقرس القطع في اسياخ الخشب كالسابق وتكسي بصوص فيلروا وبعد ان يبرد يغمر في بيض مضروب بشوكه ويوضع في عيش افرنكي مصفى بالمنخل ويحمر فريتو وقت الطلب ويستبدل السيخ الخشب بغيره من الفضة مركب بالسيخ قطع مع التروف وكوركيت من الارز مثل الجوز وملفوفه في لانجوست مفروم ويغرس في قطعه عيش محمره فريتو وموضوعه في وسط الطبق ومفروود بالارضيه فوطه او ورق داتلا وحولها مقدونس فريتو ويخدم في بروشيت اي نفس السيخ

Attereaux au Parmesan ou Brochettes de Parmesan

أثيروه اوبرمزان أودي يارم

هو أن تسوى مقدار ٢٠٠ جرام صمولينه في لتر شوربه من الفراخ وتقلي على نار هادئة مدة ثلث ساعة ثم يضاف لها بعيداً عن النار ١٠٠ جرام زبدة، ١٥٠ جرام جبنه برمزان مبشورة وقليل من الملح والفلفل وجوز الطيب ثم يدهن صنيه بالزبدة ويفرس فيها الصمولينه بسمك نصف سنتي وبعد أن تبرد تقطع بقطاعة مستديره كالقرش ثم يقطع جبنه جرائيرا مثلها ثم تتركب في السيخ الخشب قطعه من الجبنه وقطعة من الصمولينه حتى يتم السيخ وبعد ذلك توضع الاسياخ في البيض والعيش وتحمر وقت الطلب ويغير الاسياخ الخشب بأخر فضة ويفرس في قطعه من العيش يحمر فريتو وجوها مقدونس فريتو ويخدم في الحال

Attereaux à la Villeroy

أثيروه الاثيلروا

هو أن تحضر مقداراً من الحلويات الضاني أو البتلو مسواه بريزيه ونخ وكبد الأوز وكلاوى الديك وعرفه وتقطع قطعاً متساويه مستديره كالمقدم ذكرها ثم توضع وتفرس بالسيخ الواحدة بعد الأخرى ثم يكسى بصوص فاليروا وبعد ذلك تغمر في يرض مضروب بشوكه ثم تلف في العيش وتحمر وقت الطلب كالسابق ويتغير اسمه حسب تغير الجرنه ويقدم كالطريقه السابقه

Barquettes chevreuse

باركيت شيفرين

هو أن تحضر ١٢٥ جرام صمولينه مسواه في لتر من الشوربه ممزوجه بعيداً عن النار بمقدار ١٠٠ جرام جبنه برمزان مبشوره بمقدار أربع ملاعق صفار يرض، ٥٠ جرام زبدة وبها تبطن قوالب صغيرة مثل الفلوكه ومدهونة بالزبدة ويوضع فيها الجرنه المطلوب إما كبد فراخ يحمره سوتيه أو جبنه أو جمبري أو أي نوع من الانواع حسب الطلب وبعد أن يوضع يمزج بالصلصة إذا كان جمبري أو زبدة ثم يوضع في التارتليت ويقفل عليه بالصمولينه ويقدم بانيه البيض والعيش ويحمر وقت الطلب ومعه مقدونس فريتو في الطبق كالسابق ذكره

Barquettes à la Join ville

باركيت الاچوان فيل

هو أن تملأ قالب الباركيت المسوى من العجين بقطع من الجمبري وشامبنيون وتروف ممزوجه بصلصة قوليتيه ممزوجه بزبدة حمراء من الجمبري ويكسى من نفس الصلصة ويوضع في الوسط من أعلى قطع كبيرة من الجمبري مصلحة الواحد عند كل آخر طرف من الطرفين

Barquettes de Filets de Sole

باركيت دي فيليه دي صول

هو أن تملأ قالب الباركيت قطع من الصول وتروف وشامبنيون ممزوجه بصوص مارمانت ويكسى بطبقة خفيفة من نفس الصلصة ويوضع من أعلى قطعة من الصول مقطعه سامبو كسا مثل القالب وبأعلاها قطعة من التروف

باركيت الا فيكتوريا

Barquettes à la Victoria

هو أن تستحضر مقداراً من قطع الانجوست والتروف ومشامبيون وتمزج بصوص الا امريكين ثم يملأ بها القالب باركيت مسوى من العجين فارغ وفي أعلى النصف قطعه من التروف وقطعة من الانجوست من كل طرفي القالب

باركيت دي ليتانس او يرمزان

Barquettes de laitances au Parmesan

هو أن تحضر باركيت من العجين مسوى فاضى ويوضع في كل باركيت ملعقة من صوص موري ويوضع فوقه قطع من كبدة السمك ويصب عليها باري سوفليه أو يرمزان ثم يسوى بالفرن مدة ٧ او ٨ دقائق

بنبيه الا نسواز

Beignets à la Nicoise

هو أن تحضر قطع من التونة متوسطة ويلف عليها فلتو الشوجه منظف ومتروك في الزيت والحل ثم تنمر في العجينة بتافري وتحمّر في (الفاتورة) في زيت او مسلي حامية ثم ترص في الصحن السرويس على فوطه ومعه مقدونس فريتو وداعماً يخدم مع البنيه صلصة طماطم

بنبيه الا بندكتين

Beignets ala Bénédictine

هو أن تحضر التجهيزات الآتية : الثلاثين برانداد من البكلاه والثلاث بوريه بطاطس ويقطع قطعاً ملفوفه مثل الجذور وتنمر في العجين بتافري ويحمّر في فاتوره حامية ويستخدم كالسابق ذكره

بنبيه كاردنال

Beignets Cardinal

هو أن تحضر كبدة سمك مسواة في كريبيون بالنبيذ الابيض ثم يثقل عليها ثقيلاً خفيفاً وبعد ذلك تلف في صلصه صوص هو مار وبعد أن تبرد وتنمر في عجين بتافري ويحمّر ومنها الى المائدة وتخدم في الحال

بنبيه دي سيرفيل

Beignets de Cervele

هو أن تسوى المخ بوشيه في كريبيون اعثيادي وبعد أن يبرد يقطع قطعاً متساوية ويعصر عليه مقداراً من الليمون وقليل من الزيت ومقدونس مفروم وملح وفلفل وبعد مضي عشرين دقيقة تقريباً تنمر كل قطعة في عجين بتافري ويحمّر كالسابق ذكره ويخدم معه مقدونس فريتو

بنبيه دي ليتانس

Beignets de laitances

بوشيه موري مقدار من كبدة السمك بوشيه في كريبيون بالنبيذ الابيض وبعد أن تبرد يعصر عليها مقداراً من بوشيه سامبو كسا منقوت ومقدونس مفروم وبعد مضي عشرين دقيقة تنمر في عجين بتافري ويحمّر كالسابق

Beignets de laitances à la Villeroy

بنييه دي ليتانس الا فيلروا

بعد أن تسوي كبد السمك بوشيه بالنبيذ الابيض ويتقل عليها خفيفا وبعد مضي عشرة دقائق تكسى بصوص فيلروا وبعد ان تبرد تغمر في العجين بتافري وتحمّر كاللقدّم ذكره

Beignets à la Mathurine

بنييه الاماتورين

هو أن تجهز ١٢٥ جرام من عجينة بتاشو بدون سكر ويضاف عليها مقدار ٣٠ جرام قطع من السردين الملح منظف ومنفوع في الزيت ، ٣٠ جرام من الانشوجة ، ٣٠ جرام من الرنجه ويقطع منها قطعا متساويه بقدر المشمشة وتغلي في المسلي أو الزيت على نار متوسطة

Beignets Pignattelli

بنييه بينياتيلي

هو أن تضيف على مقدار ١٥٠ جرام عجينة بتاشو بدون سكر ملعقتين جامبون أو لسان مسوي ومقطع قطعا رفيعة وايضا ٢٥ جرام لوز محمص مقشور ومفروم نصف فرم وتقطع من العجينة قطعاً صغيرة بقدر المشمشة وتغلي بالمسلي أو الزيت كالسابق ذكرها

Blinis

بلينس

هو أن تجهز مقدار نصف لتر لبن دافئ مذابا فيه ٢٠ جرام خميرة بيّرة ويضاف عليها بعد ذلك ٥٠ جرام دقيق منخول وتمزج مع بعضها بالملقعة أو بالسلك وتترك حتى تخمر مدة ساعة ثم تضيف عليها ٢٥٠ جرام دقيق وصفار أربع بيضات وقليل من الملح وجوز الطيب وربع لتر لبن دافئ وتمزجها ببعضه جيدا ثم تضيف عليها بياض أربع بيضات مضروبة مارنچ ومقدار اثمن لتر كريمه مخفوقه نصف خفق حتى تخمر ثانيا وبعد ذلك يتم تسويتها في طاسات صغيرة بسرعه مثل البسكيت وذلك وقت الطلب وهذا النوع يخدم مع الكافيار الطازج

Bouchées

بوشيه

البوشيه دائما يصنع من عجينة الفيتاج ويقطع قطعاً مستديرة أو مضاوية أو مربعه وذلك حسب تغير الاسم ونوع الفارسه المملوء بها والبوشيه دائما يستخدم على فوطه أو ورق مكنه ويمكن أيضاً عمله من عجينة البيروش ويستخدم ايضا البوشيه مثل جرناتير ويجب أن يكون صغير عن المعتاد

Bouchées à la Bohemienne

بوشيه الا بوهيمين

هو أن تجهز بيروش صغير خالي من السكر ويسوي في نار تليت مستدير منقوش ثم يخلط البيروش ويكسى بطبقة قليلا حتى يجف من الداخل ويحلى بقطع من الفواجره والتروف مزوجه بجلاس ديقا ند محب وباعلاها قطعة وملقعة مادير

Bouchées à la Bouquetiere

بوشيه الا بيكوتير

وهو من عجينة الفيتاچ ويقطع قطعاً صغيره مستديره بقطاعه منقوشه ويملا ببريقواز من الخضروات ممزوج بصوص سوبريم وينطى بقطع رفيعة من الجزر منقوشه بالسكينه

Bouchées Diane

بوشيه ديان

بوشيه صغير مستدير مملوء بقطع من لحوم طيور الصيد وتروفي ممزوجان بصوص سلمى وينطى بقطع من التروف مستديره منقوشه بالقطاعه

Bouchées Grand - Duc

بوشيه جران دوك

هو بوشيه مستدير منقوش مملوء رؤوس إسبرج وتروفي چلين ممزوجه بصوص سوبريم وينطى بقطع من التروف

Bouchées Hollandaise

بوشيه هولاندين

بوشيه مقطع سادة بيضاوي مملوء يقطع من السمك السيمون المدخن مسوى بوشيه ممزوج بصوص هولاندين وينطى كل بوشيه بقطعه من الويتر مسواه بوشيه بالنبيذ الايض

Bouchées Isa Belle

بوشيه اينزابيل

بوشيه منقوش بيضاوي صغير ويملا بلسان مقطع قطعاً رفيعة وتروفي ممزوجه بيوريه من الفراخ ممزوج بالكريمه وقطعه لسان رفيعة مقطعه بيضاوي بدلا من الغطاء

Bouchées Joinville

بوشيه چوان فيل

بوشيه صغير بيضاوي منقوش ويملا بقطع من الجبري وشامبيون وتروفي ممزوجه بصوص چوان فيل وينطى بقطع من التروف مقطعه سامبو كسا

Bouchées Marie Rose

بوشيه ماري روز

بوشيه مقطع سامبو كسا ساده ويملا بقطع من الجبري وكانل مقطع صغير من السمك وچلين قصير من التروف ممزوجه بصوص كاردنال وقطع من فarsه السمك مسواه بوشيه ممزوجه بقليل من زبدة الجبري مقطعه سامبو كسا توضع من أعلى بدلا من الغطاء

Bouchées Mogador

بوشيه موجادور

بوشيه سامبو كسا منقوش ويملا بلسان أحمر

Bouchées Mont Glas

بوشيه مونت جلا

بوشيه صغير مربع منقوش ويملاً بقطع من الشامبنيون واللسان والتروف والفواجر ممزوجة بصوص ديمي جلاس بالمادير وتغطي من أعلى بقطع من التروف بدلا من الغطاء

Bouchées Monseigneur

بوشيه مونسيغير

بوشيه مقطع بيضاوي منقوش ويملاً النصف بوريه من كبدة السمك ممزوجة بالتروف والنصف الثاني بصلصة الجمبري ويغطي بقطع من التروف مقطعة سامبوكسا

Bouchées à la Nantua

بوشيه الا نانتويا

بوشيه مقطع قطاعا صغيرة مستديرة منقوش ومملوء ببوريه من التروف أو اللانجوست وتروف ممزوجة ومن الاعلى قطعة من الجمبري

Bouchées à la Perigourdine

بوشيه الا پيري جوردين

بوشيه مقطع قطاعا مستديرة منقوش ويملاً ببوريه من التروف ممزوج بصلصة ديمي جلاس بالمادير

Bouchées à la Reine

بوشيه الارين

بوشيه مقطع قطاعا مستديرة منقوش ويملاً بقطع صغيرة من الفراخ والشامبنيون والتروف ممزوج بصلصة سويريم

Bouchées Petite Princesse

بوشيه بيتيت پرنسيس

بوشيه مقطع قطاعا مربعه بقطاعه منقوشه ويملاً ببوريه من الفراخ ممزوج بصوص سويريم وتروف مقطع قطاعا صغيره وقطعة تروف مقطعة قطاعا رقيقه بدلا من الغطاء

Bouchées Saint Hubert

بوشيه سان أو هيرت

بوريه مقطع صغيره مستديرة منقوش ويملاً ببوريه من طيور الصيد ممزوج بصوص اسبانيولا بخلاصة الطيور وقطعة تروف مقطعة قطاعا رقيقه مستديرة وقطعة من الشامبنيون ويغطي بقطعة من التروف فوقها قطعة من الشامبنيون

Bouchées à la Stuart

بوشيه الاستيوار

بوشيه مقطع قطاعا مستديرة سادة صغير ويملاً مقداد ثلاثة اربعة فراخ مفرومه والربع شامبنيون ممزوجة بصلصة قوليتيه من الفراخ وملعقة زبدة حمراء من الجمبري ويغطي بقطعة من التروف

Bouchées à la Victoria

بوشيه الاثيكتوريا

هو بوشيه مقطع قطعاً مستديرة منقوشه ويملا بقطع من الهومار أو اللانجوست و قطع من التروف والجميع ممزوجه بصوص هومار

Cannelones

كانلوني لاجل الاور ديقر

وهو يصنع من عجينة الزبد نصف فيتاج وتفرد بسمك نصف سنتيمتر وبطول ٢٠ أو ٣٠ سنتيمترا وبعرض ٢ سنتيمترا مثل الشريط وتلف على قرطاس من الصفيح بعد دهن حرفها من زلال البيض لاجل ان يماسك ببعضه وتدهن أيضاً بصفار البيض من أعلى ويسوى في فرن متوسط الحرارة مدة ربع ساعة وبعد التسويه يخلع من القرطاس الصفيح ويظل قاضي مثل القرطاس ويملا عادة من بوريه الفراخ ممزوجه بالسكريمه أو بوريه طيور الصيد ويسمى حسب الفارسه التي بداخله

Cannelones à la ancienne

كانلوني الانسيين

وهو من العجينة السابق ذكرها وتفرد وتقطع قطعاً بعرض ٤ سنتيمترا وبطول ٨ سنتيمترا ويوضع فيها بوريه من الفراخ ممزوج بالتروف أو من طيور الصيد وتلف حول بعضها بعد دهن حرفها بصفار البيض وترص في الصينه وتدهن من أعلى بصفار البيض أيضاً ويسوى في فرن متوسط الحرارة مدة ٢١ إلى ٤١ دقيقه ويسوى حسب الحشو الذي بداخله

Cassolettes Aiglon

كاسوليت اجلو

هو أن تحضر كوكي صغير من الفخار الافرنكي وتبطنه من الداخل بشريط من عجينة الزبد حول جوانبه ويملا الثلثين بقطع من الفواجرا والتروف ممزوجه بصوص ديميجلاس والجزء الاخير أو الثلث يملا بتجهيزات السوفليه بالفواجرا ويسوى في فرن متوسط الحرارة مدة ٢٠ دقيقه ويخرج من الفرن ويخدم الى المائدة في الحال ويقدم على فوطه مفروده في أرضية الصحن أو ورق مكنه

Cassolettes Alice

كاسوليت اليس

هو أن تحضر كوكي صغير من الفخار الافرنكي بحيث يكون ارتفاعه أقل من وسعه ويبطن بطبقة خفيفه من البطاطس (البوم دوشيس) ويملا من الداخل بقطع من صدور الفراخ ممزوجه بصلصة فوليتيه مربوطه جيداً وتغطي بطبقة من البوم دوشيس مفروده مقطعه بقطعه منقوشه ويدهن بصفار البيض ويسوى في الفرن مدة ربع ساعة ويخدم عند خروجه من الفرن

Cassolettes Suzanne

كاسوليت سوزان

هو أن تحضر كوكي صغير من الفخار الافرنكي ويسمى ايضاً (كاسوليت) وهو أن تملأ الثلثين رؤوس اسبرج

ممزوجة بصلصة فوليتيه من الفراخ ومن الاعلى قطع مستديره من صدور الفراخ وفوقه قطعة صغيره من التروف في الوسط

Ciernikis à la Russe

سيارنيك الاروس

هو أن تحضر مقدار ٢٥٠ جرام جبنه بيضه مصفاه من المنخل ، ٢٥٠ جرام دقيق ، ٢٥٠ جرام زبدة سائحه وثلاث بيضات وملح وفلفل وجوز الطيب وتمزج الجميع ببعضها بالمعلقة وتصفيها من المنخل ثم تضيف عليها ايضا ٢٥ جرام دقيق وتحضر قالب تارتليت صغير قصير الارتفاع مدهون زبدة ويملا من العجينه ويغلي في ماء مدة ١٥ دقيقه ثم يرفع من الماء ويوضع في صحن ويرش عليه زبدة سائحه ويخدم في الحال

Côtelettes diverse

كوتليت ديشيرس كستليتة مختلفة

الكوتليت هو من التجهيزات التي يصنع منها الكوركت إذا كان من الفراخ أو اللحم أو السمك وبعد أن تحضر تجهيزات الكوركت لاي نوع يقطع قطعاً متوسطه ويصلح مثل الكوستليتة ويلف أولاً في الدقيق ويغمس في البيض والعيش ويلبس له ورق كوستليتة بعد تسويته في الجهة الرفيعه ويغير اسمه مثل الكوركت ديشولاي وكوركت ديكريثيت وخلافه

Crêtes de Coq Demidoff

كريت دي كولدي ميدوف

هو أن تحضر مقداراً من عرف الديك وتسويه في الشوربه قليلاً ثم يصفى ويجفف بالقوطه ويكسي من الجانبين بطبقة خفيفه بوريه فواجره ممزوجة بالتروف المفروم وبعد ذلك تلف أيضاً في صوص قليروا وتوضع على صحن مدهون زيت أو زبدة وبعد أن تبرد تحضر بيض مخفوق وممزوج بملح وفلفل وجوزة الطيب ثم تغمس القطعة في البيض وتلفها في قلب عيش افرنكي مصفى بالمنخل وتحمّر (فريتو) عند الطلب وتعرف على فوطه وحولها مقدونس فريتو

Cromosquis

كروموسكي

وهو يصنع من تجهيزات الكوركت فراخ أو طيور الصيد أو سمك حسب تغير الاسم ولا يختلف عن الكوركت الا في التسويه الاخيرة لان الكوركت تخدم بانيه بالعيش والكروموسكي يسوى بالعجين بتافري وتخدم معه الصلصة التي تخدم مع الكوركت

Cromosquis à la Polonoise

كروموسكي الاپولونيز

هو أن تحضر التجهيزات كالسابق ذكره وتحضر أيضاً كريب أي بانكيك خالي من السكر رفيع جداً ثم تقطعه قطعاً مربعة عرض ٥ سنتيمتراً بطول ٧ سنتيمتراً وتوضع على طرف القطعة قطعة من التجهيزات بالكيس وتلفها حول بعضها مثل الإصبع وعند الطلب تغطس في العجين بتافري وتحمّر في الحال وتخدم كالسابق ذكره

Cromosquis à la Russe

كروموسكي الا روس

هو أن تقطع التجهيزات قطعاً صغيره وتلقها في قطع رفيعة من الطرب الضاني وعند الطلب يغطس في العجين بتافري ويحمر في مسلي أو زيت ويخدم كالسابق ذكره

Corquettes divers

كور كيت ديشيرس على أنواع مختلفه

كيفية عمل التجهيزات : هو أن نحضر أولاً مقداراً من الفراخ المسواة وتقطع قطعاً رفيعة وشامبيون ولسان وتروف بنسبة ٥٠٠ جرام من الفراخ ، ٢٠٠ جرام شامبيون ، ١٥٠ جرام لسان ، ١٠٠ جرام تروف والفراخ تغير بطيور الصيد أو لحم بتلو أو سمك أو جمبري بالنسبة للسابق ذكرها ثم نحضر ٢٥٠ جرام زبدة ، ٢٠٠ جرام دقيق وتلقها ببعضها على نار هادئة وبعد أن تسوى قليلاً تصب عليها مقدار كيلو لبن وبعد أن يلف جيداً تضيف لها الفراخ واللسان والشامبيون والتروف المفرومه وتلقها على النار جيداً حتى يمزج ببعضها جيداً ويضاف عليها صفار ست بيضات ومقدار ١٥٠ جرام جينه برمزان مبشوره وفلفل وملح وجوز الطيب وتوضع في صينية مدهونة زيت خفيف وتمسكها في الصينية بسمك ٢ سنتيمترا وترش على وجهها جينه برمزان مبشوره وبعد أن تبرد يقطع منها حسب الطلب وتلف أولاً في الدقيق ثم البيض وبعدها العيش ودائماً يحمر الكور كيت عند الطلب ويكون الزيت أو المسلي الذي يسوى فيه كفايه وساخن على قدر الامكان ودائماً يغرف الكور كيت على فوطه ومعه مقدونس فريتو ويخدم معه الصلص الآتية : —

صلصة طماطم . صلصة ديمي جلاس . صلصة روير . صلصة ديا بل . صلصة كولبير . حسب الطلب

Corquettes de morue à la Américaine

كور كيت ديموري الا امريكين

هو أن نحضر مقدار نصف كيلو من البكلاء مسوى بوشيه بخلاصة السمك والتبيذ وبعد أن يبرد ينظف منه القشر والعظم ويفرم فوما ربيعاً ويضاف عليه مقدار ثلاث ملاعق بشامل يابس ومقدار ٢٠٠ جرام بطاطس بوريه مخفف من الماء ومقدار صفار ثلاث بيضات ، ١٠٠ جرام جينه برمزان مبشوره وفلفل وجوز الطيب وملح خفيف ثم تقطعها قطعاً صغيرة مثل البلى ويلف في الدقيق ثم البيض والعيش وتحمّر بزبدة مكررة رائقة أو مسلي ويخدم معه صلصة طماطم

Corquettes à la Bergère

كور كيت الا بيرجير

هو أن نحضر تجهيزات الكور كيت من اللحم الضاني واللسان وشامبيون أو موسيرو بدلا من الشامبيون ويمزج بشامل يابس وتضاف عليها جينه و صفار البيض وملح وفلفل وجوز الطيب والكور كيت يلف مثل المشمش ويتبن في الدقيق ثم البيض والعيش ويخدم كالسابق ذكره

Corquettes à la Bohémienne

كور كيت الا بوهميين

هو أن نحضر مقداراً من قطع الفواجراه والتروف ممزوجه بصلصة بشامل يابسة كالسابق ذكره ويلف

الكوركيت مثل الكثرى ويلف أيضاً في الدقيق والبيض والعيش وقطعه ترؤف رفيعة محل عنق الكثرى من الجهة الرفيعة ويحمر عند الطلب ويخدم معه صوص يربجو

Corquettes Chasseur

كوركيت شاسير

هو أن تحضر الكوركيت من لحم طيور الصيد ممزوج بالشامبنيون والترؤف وممزوج بصلصة ديميجلاس بخلاصة الطيور ثم يقطع قطعاً مستطيلاً مبطوطة ويتبن في الدقيق ثم البيض والعيش ويحمر عند الطلب ويخدم معه صلصة ديميجلاس بخلاصة طيور الصيد

Corquettes à la Dominicaine

كوركيت الا دو مينيكين

هو أن تحضر تجهيزات كوركيت بالتجهيزات الآتية مقدار ١٠٠ جرام ووتر مسوى بوشيه بالنبيذ ، ٥٠ جرام شامبنيون مقطع قطعاً صغيرة وأربع ملاعق صلصة بشامل ممزوجة بملعقتين بوريه سوييز أى بوريه بصل وقطعة زبدة حمراء من الجمبري الموضحة في أنواع الزبد المركبة وقليل من الشطة كاي بير والحينه وصفار البيض كالسابق ذكره ثم يقطع يضاوي ويلف في الدقيق والبيض والعيش ويحمر عند الطلب ويخدم معه صلصة النبيذ الابيض

Corquettes Garnies

كوركيت جرنيه

ويطلق على كوركيت جرنيه لان في انجلترا دائماً يخدم كوركيت بدون جرنيه مثل كوركيت ديقولاي ويقتى بوا بالبالا أو الاسبرج أو ماسدوان من الخضروات وكوركيت طيور الصيد الذي من طيور الصيد ويخدم معه بوريه أبو فروه مع صلصة پوافراد أو صلصة فينزن معه في الصلصيرا وفي هذه الحالة لا يخدم معه بصفة أوردنر إنما يخدم بصفة انترية أى صحن ثاني من الاكل

Corquettes à la Gastrnome

كوركيت الاجاسترونوم

هو كوركيت من لحم طيور الصيد ويلف لفا مستطيلاً ويخدم كالسابق ذكره ويخدم معه بوريه أبو فروه

Corquettes de Homard

كوركيت دي هومار

كوركيت ممزوج بقطع صغيرة من الهومار أو اللانجوست وشامبنيون وترؤف ممزوج بصلصة بشامل يابسة ممزوجة بملعقة زبدة حمراء من الجمبري ومقدار من الشطة كاي بير كوركيت مستطيل صغير ويخدم معه صوص هومار أو صوص كريشيت

Corquettes Hongroise

كوركيت هنجرواز

هو أن تحضر قطع صغيرة من السوارع البتلو وتقطع دافئة وشامبنيون وچامبون أو لسان ويمزج يشامل

يابس ممزوج بملعة من خلاصة الباريكه أى فلفل أحمر. كالسابق ذكره ويقطع يضاوي ويلف في الدقيق والبيض والعيش ويخدم معه صوص ديميجلاس بخلاصة الباريكه

Corquettes à la Indienne

كور كيت الانديان

هو أن تحضر مقداراً من الارز المسوى بخلاصة السمك ويسوى زيادة ويمزج مع قطع من اللانجوست صغيرة ممزوج بصوص شامل بماء جوز الهند ممزوج بالسكرى. ويخلط الجميع ببعض ويضاف عليها جينة وصفار بيض كالمعتاد ويقطع قطعاً صغيرة مستطيلة ويتبن في الدقيق والعيش والبيض ويحمر عند الطلب ويخدم معه صلصة كرى

Corquettes Jeun Bart

كور كيت جان بارت

هو أن تحضر مقداراً من لحم الهومار أو اللانجوست ممزوج بصلصة شامل يابسه ممزوج بهشوة كان بير خفيفة وملعة زبدة حمراء من الجمبرى
طريقه أخرى هو أن تجهز مقداراً من الويتز مسوى بوشية بالنبيذ الابيض وبعد أن ينظف جيداً يمزج بصلصة شامل يابسه جداً وتلف قطع صغيره مثل المشمش ويتبن في الدقيق والبيض والعيش ويخدم عند الطلب ومعه صوص كريشيت

Corquettes à la Millanaise

كور كيت الاميلانيز

هو أن تحضر مقدار ١٥٠ جرام من المكرونة المسواء ومقطعة قطعاً صغيره وجلين قصير من التروف وجلين من صدور الفراخ ولسان ويمزج بصلصة شامل ممزوج بالطماطم ويضاف عليها جينه بارمران ميشوره مقدار ١٠٠ جرام وبعد أن يمزج جيداً على النار يوضع في صينية مدهون زبدة ويرش بالحينه حتى تبرد ويفرش في الصينية بسمك ٢ سنتيمتراً وبعد أن يبرد يقطع قطعاً مربعه متوسطه ويتبن في الدقيق ثم البيض والعيش ويحمر عند الطلب ويخدم معه صلصة طماطم مضرربه بالزبدة الطازجه

Corquettes à la Nantaise

كور كيت الاناتيز

هو ان تحضر مقداراً من السمك المسوى وتضيف عليه مقدار الثلث شامبنيون مفروم ومقدار الثلث شامل مسوى بخلاصة السمك ويضاف عليه الجينه وصفار البيض كالسابق ذكره ثم يلف جميعها على النار وبعد أن يبرد يقطع قطعاً مستطيله مبطوطه خفيف ويتبن في الدقيق والبيض والعيش ويحمر عند الطلب ويخدم معه صلصة طماطم

Corquettes à la Savigny

كور كيت الاسافينى

هو ان تحضر مقداراً من الشامبون المفروم أو اللسان وخرشوف وموريل أو شامبنيون مقطعه قطعاً رفيعة ممزوجة بصلصة شامل يابسه وصفار أربع بيضات على نصف لتر من صلصة الشامل ثم يلف مبطوط طويل ويتبن في الدقيق ثم البيض والعيش ويحمر عند الطلب ويخدم معه صوص الكريم ممزوجة بخلاصة البصل

كور كيت سلى

Corquettes Sully

وهو على طريقتين . الطريقة الاولى

(١) مقدار من الفراخ المفروم مزوجه بصوص فوليتيه يابس جدا بخلاصة الشامبيون
الطريقة الثانية : هو أن تحضر بوريه من الفواجراة وفارسة من الفراخ مقدار ٤٠٠ جرام على ١٢٥ جرام
من بورية فواجراه ثم تقطعها قطعاً صغيره مثل البيضه وتوضع في داخل كل منها قطعة من الزوف وتلف من
الخارج بلحم الفراخ المفروم ثم يغطس في البيض ويتبن في العيش الابيض المصفى من المنخل ويحمر عند الطلب ويخدم
معه صوص فوليتية بخلاصة الشامبيون

كور كيت ديفولاي

Corquettes de Volaille

هو أن تحضر مقداراً من لحم الفراخ مفروم فرماً ناعماً وشامبيون وتروف ثم يمزج بالشامل اليابس وجوزة
الطيب وفلفل وملح خفيف وجينه برمزان مبشوره وصفار البيض ويلف على النار قليلاً كالسابق ذكره ومتبن
في البيض والعيش كالسابق ويحمر عند الطلب ويخدم معه صوص ديميجلاس أو صوص بريجو

كروستاد

Croustades

الكروستاد على انواع مختلفة على حسب الاستعمال

كروستاد من البات فونسيه

النوع الاول : هو أن تحضر مقداراً من القوالب التارتليت مستديره أو يضاويه أو أي نوع على حسب
الطلب ثم تحضر عجينة بات فونسيه وتفردها فرداً رفيع وتدهن القوالب بالزبد وتفرده العجينة داخل القالب ثم تفرز
العجينة بالشوكه بعد وضعها في القوالب وتفردها في كل تارتليت قطعه صغيرة من ورق اجلاسيه وملأ القوالب فوق
الورق بأرز أو فاصوليا ويسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد عشرة دقائق تقريباً ترفع منها الارز أو الفاصوليا
وتردها في الفرن قليلاً لاجل ان يحجب القوالب من الداخل ثم يحفظ لوقت الطلب

كروستاد من الارز

النوع الثاني : ويقال له كروستاد من الصمولينه أو الارز وكيفيه تجهيزه هو أن تحضر مقدار ربع أقة أرز
أو صمولينه ويسوى في مقدار من البهريز وعند تمام تسويتها تحقق بعيداً عن النار بجماعه خشب ويضاف عليها
. ملح وفلفل وجوز الطيب وصفار أربع بيضات ، ١٠٠ جرام جينه برمزان مبشوره وتحقق جيداً ببعضها وتفردها
في صنيه بسمك ٢ سنتيمتراً وبعد ان تبرد تقطع بقطاعه ساده مستديره ويغطس في بيض مضروب بالشوكه خفيف
ويتبن في قلب عيش افرنكي ومصفى من المنخل ويحز من أعلى بقطاعه أقل حجماً من القطاعة الاولى وتحمر
(فريتو) في مسلي أو زيت وبعد أن تحمر يفرغ من أعلى على حسب حز القطاعة ويخلط من الداخل جيداً حتي
يصير مثل البوشيه وملأ على حسب النوع المطلوب كما سيوضح فيما بعد

كروستاد من البوم دوشيس

النوع الثالث: هو أن تحضر مقدار نصف أقة بطاطس ويسوى بوريه بالماء والملح ويصفي منها الماء بالمصفاة ويوضع عند باب الفرن قليلا حتى يجف ماؤها ثم يصفى بالمنخل ويمزج بصغار اربع بيضات ومقدار ٥٠ جرام جبنه وملح وفلفل وجوزة الطيب ثم تحضر قوالب مول درا يول ويملاها بالبطاطس مقدار النصف وتخلعها من القالب وتلفها في الدقيق ويتن في البيض والعيش مرتين ويحمر مثل الكوركيت ويفرغ من الداخل مثل السابق ذكره ويملا على حسب الشيء المطلوب

كروستاد فريت

النوع الرابع: هو أن تحضر مقداراً من الفراخ أو اللحم البتلو وتقطع قطعاً صغيرة وتدق في الجرن ويضاف عليها الملح والفلفل وجوزة الطيب مع مقدار ٢٥٠ جرام قلب بطاطس مصفى ومسوى في الفرن على ٥٠٠ جرام لحم ويضاف عليها أيضا صفار ست بيضات ثم يصفى بالمنخل ويلف مثل التفاحه الصغيره ويفطس في البيض ويتن في العيش ويحمر مثل الكوركيت ثم يقطع من أعلى قطعاً مستديرة مثل الغطاء ويخلي من الداخل بملعقة صغيرة كالسابق ذكره

Croustades de crevettes join ville

كروستاد دي كريثيت چوان فيل

هو كروستاد من الارز السابق ذكره جرنه مثل بوشيه الا چوان فيل

Croustades à la Nontua

كروستاد الا نتويا

كروستاد فريت كالسابق ذكره ويملا بجرنه بوشيه الا ناتتويا المسمى بهذا الاسم

Croustades, Pommes d'or

كرو - ستاد پوم دور

هو ان تحضر كروستاد فريت وبعد ان تخلى منه القالب يلف قطعاً صغيرة مثل الكانل وقطع من التروف بالتساوي ويمزج بصوص فوليتيه ويملا به الكروستاد ويغطى بغطائه الاصلي ويخدم في الحال وهو ساخن على فوطه

Croustades Ris de Veau à la Financiere

كروستاد ري دي فو الا فنانسيير

كروستاد من البات فونسيه مسوى في تارتليت منقوش ويملا بقطع من الحلويات البتلو وکانل بتلو صغير وشامبيون قطع صغيرة وعرف وكلاوي الديك ممزوجه بصوص ديميجلاس بالمادير

Croustades de volaille à la Regence

كروستاد ديفرلاي الا ريچنص

هو كروستاد فريت مستدير ويملا بقطع من صدور الفراخ وکانل صغير من فارسة الفراخ ممزوج بزبدة الجبيري وقطع تروف مثل الزيتون وعرف وكلاوي الديك ممزوجه بصوص الماندي

Croûtes à la Champenoise

كروت الا شامپنواز

هو ان تقطع قطعا مستديرة من قلب عيش افرنكي بقطعه سادة بسمك ٢ سنتيمترا ثم تحز بقطعه أصغر من الاول حزا بسيطا مثل الغطاء ثم تحمرها في المسلي أو الزيت ثم يخلى من الوسط بحيث تكون سمك الحافه نصف سنتيمترا ويملا بخ خنزير ممزوج بصله مقرومه فرما ناعما ومسواه بالزبدة منطقة مع بعض في الطاسة ثم يضاف عليها الملح والفلفل وفص ثوم مفروم ويملا بها الكروستاد ويصلح من أعلى بالسكينة ويخدم على الفوطه وهو ساخن

Croûtes au Foie de Volaille

كروت أو فوادي فولاي

هو ان تجهز كروت من العيش مثل السابق ذكره وتجهز مقدار من كبد الفراخ وتقطعها قطعا متوسطة وتحمرها في الزبدة وتطفى عليها بالمادير وصوص ديجلاس ويملا بها الكروستاد ويخدم في الحال وهو ساخن ويرش عليه من أعلى مقدونس فينو

Croûtes à la Moelle

كروت الاموال

هو أن تجهز كروت صغير من العيش كالسابق ذكره ثم تحضر مقداراً من النخاع البقري مع مقداراً من الشوربه ثم يترك على النار حتى يغلي ويملا الكروت بقطع صغيرة من النخاع وقطع كبيرة من الاعلى ويكسى بجلاس ديثاند خفيف ومن الاعلى قطعة تروف ويخدم في الحال وهو ساخن

Dartois aux Anchois. au. Sausselis

دارتوا أوز أنشورا أو صوصلي

هو أن تجهز عجينة الزبدة أي الفيتاج وبعد فردها بسمك سنتيمترا تقطع بالطول بعرض ٦ أو ٧ سنتيمتر والطول حسب الطلب ١٠ سنتيمترا أو ١٢ سنتيمترا ثم يوضع في صينية وتجهز مقداراً من فارسة السمك ممزوجة بقطعه من الانشوجة ثم تصب بالكيس في وسط العجينة بالطول وفوقها فلتو من الانشوجة وتدهن الحروف من الجانبين بصفار البيض وتقطع قطعة عجينة أخرى كالسابق ذكرها وتوضعها من أعلى بشرط ان تكون القطعتان متساويتين بالسكينة على أن يكون بين الواحدة والاخرى مقدار ٢ سنتيمترا ثم تسوى في الفرن متوسطة الحرارة مدة ٢٠ دقيقة وعند خروجها من الفرن تقطع بالعرض بسمك ٢ سنتيمترا ويخدم في الحال

Dartois aux Filets de Soles

دارتوا أو فيليه دي دول

وهو كالسابق ذكره بالضبط ويصنع من فارسة السمك الصول ممزوجة بالكريمة ويوضع قطع لحم السمك الاول بدلا من الانشوجة وتسويتها كالسابق ذكره

Dartois aux Sardines

دارتوا أو سردين

وهو مثل دارتوا أوزانشوا ويغير فلتو الانشوجة بفلتو من السردين وتسويتها كالسابق ذكره

Fondants de Bécasse Castellane

فوندان دي بيكاس كاستيلان

هو ان تحضر مقداراً من بوريه البيكاس والرابع بوريه كبـد فراخ مسواة سوتيه بالزبدة ومصفاة بالمنخل ويوضع عليها ايضاً مقداراً من بوريه أبو فروة ويمزج الجميع جيداً ويضاف عليها مقدار ملعقتين أو ثلاث من صوص سالمي من خلاصة البكاشين يابسة جداً ثم تضعها في صحن مدهون زبدة وتضعها على الثلج حتي تبرد وتقطعها قطعاً متسارية وتلفها مثل الكوركي وتغمس في البيض والعيش مثل الكوركيـت ونحمر عند الطلب ويخدم معها مقدونس فريتو

Fondants de Faisan Marly

فندان دي فايزان مارلي

هو ان تحضر مقدار الثلاثة ارباع من بوريه الفايزان وجزءاً من بوريه كبـد فراخ محمر سوتيه بالزبدة وجزءاً من صوص سالمي يابسه جداً ويمزج الجميع ببعض ويخدم مثل السابق ذكره

Fondants de Volaille Louissette

فندان دي فولاي لويـزيت

تجهيزات مكونه من الثلثين بوريه من الفراخ والثلث بوريه دي فواجراف وبوريه لسان واربع ملاعق من صلصة البشامل وتستعمل كالسابق ذكرها

Mazagrans Petites

ماذاجران صغير

هو ان تحضر مقداراً من البطاطس بوم دوشيس وتحضر ايضاً مقداراً من القوالب التارتليت مستدير وتدهنها بالزبدة وعيش خفيف وتطبق القوالب من الداخل بالبطاطس البوم دوشيس وتحضر قطعاً صغيرة من صدور الفراخ وشامبنيون وتروفي ويمزجاً بمقدار من صلصة فوليتيه من الفراخ يابسة جداً ومقداراً من الحينه البرمان وملح وفلفل وجوز الطيب ثم يملأ التارتليت من الداخل بطاطس وبعد أن يملأ يغطي من أعلى بالبطاطس مصبوب بالكيس ببلبله متوسطة منقوشه ويدهن بصفار البيض ويدخل الفرن ويسوي علي نار متوسطة حتي يحمر من أعلى ومن أسفل ثم يخلع من التارتليت ويرص على قوطه ومنه الى المائدة في الحال وهو ساخن

Nalesnikis à la russe

نالسنيك الاروس

هو أن تحضر ٢٥٠ جرام حينه بيضة معصوره جيداً من الماء بالفوطه ثم تضعها في سلطانية وتلفها جيداً بملقة خشب وتضيف عليها ٢٥٠ جرام زبدة طازجة وتخفقها جيداً ببعض وتضيف عليها مقداراً من الملح والفلفل وبيضة وتقطعها قطعاً مستطيله مثل الكوركيـت ثم تحضر بانكيك رفيف بالملح بدون سكر وتقطعها قطعاً صغيرة وتلفه مثل الاصابع وبداخله الحينه المقطعة وييط خفيف وعند الطلب يغمس في العجين بتافري ويحمر فريتو ويخدم الى المائدة في الحال

Petits Pâtés à la Beauceronne

بيتى باتيه الا بوسيرون

هو أن تحضر مقداراً من عجينة الفيتاج وتفرد بسمك نصف سنتيمتراً وتقطع بطول ٩ أو ١٠ سنتيمتراً وبعرض ٧ أو ٨ سنتيمتراً وتجهز مقداراً من الممان المحلى أو العصافير ثم تخلي من العظم ويحمر سوتيه في الزبدة قليلاً وبعد أن يبرد يلف بفارسه جوديشو الا كريم خفيفه ويوضع في قلب قطعه العجين ويدهن أطراف العجينة بصفار البيض ويقفل عليها من الطرفين بالعجين وتوضع في صينية بالقلوب بحيث تكون تطيقه العجين من أسفل وتدهنها بصفار البيض من أعلا ورسمها بقطعة عجين من أعلى مقطوعه بالقطاعة منقوشه وتسوى في فرن متوسط الحرارة

Petits Pâtés à la Bourgeoise

بيتى باتيه الا اورچواز

هو أن تحضر مقداراً من عجينة الزبدة على حسب الطلب وبعد أن تفرد العجينة بسمك نصف سنتيمتراً تقطع بقطاعة مستديره سادة وترص في صينية مرشوشه بماء خفيف وبعد أن ترص في الصينية العدد المطلوب تفرق عن بعضها وتحضر مقداراً من الفراخ المفرومه أو لحم حسب الطلب مسواة وتضيف عليها مقداراً من الشامبنيون مقطع قطعاً رفيعة ومقدونس مفروم وماعقه صوص ديميجلاس وملعقة بشامل وملح وفلفل وجوزة الطيب ويصب في وسط العجينة بالكيس قطع مثل الجوز فوق كل قطعه في الوسط ثم تدهن الحروف بصفار البيض وتغطي بقطعه أخرى مثلها وتدهن بصفار البيض أيضاً وتسوي في فرن متوسط الحرارة مدة ١٥ دقيقة ويقال له أيضاً بيتى باتيه الا باريزين

Petits patés à la parisien

Petits pâtés Manon

بيتى باتيه مانون

وهو مثل السابق ذكرها بالضبط ويوضع له فارسه جوديشو بالكريمة ممزجه باللسان

Petits pâtés de chanoine

بيتى باتيه دي شانوان

هو أن تجهز عجينة الزبدة كالسابق ذكرها وتقطعها بقطاعة يضاوى وبعد أن ترصها في الصينية توضع في كل قطعة كبد سمك سمكة سوتيه ملفوفه في مقدونس مسوي بلانشيه ثم تدهن حروف العجينة بصفار البيض وتغطيها بقطعه مثلها ويدهن أيضاً بصفار البيض ويسوي في فرن متوسط الحرارة مدة ١٥ دقيقة

Petits pâtés Mazarin

بيتى باتيه مازارين

هو أن تحضر العدد المطلوب من التارتليت مستدير منقوش وتفرد عجينة بات فونسيه مسواة أبيض بداخله فاصوليا أو ارز وبعد أن يسوي ترفع منه الفاصوليا أو الارز وتوضعه في الفرن ثانياً حتى يحجب من الداخل ثم تحضر قطعة مستديرة من عجينة الفيتاج مقطعه بقطاعة منقوشه وتدهن بصفار البيض ويسوي في الفرن ثم تحضر مقداراً من الكانل والشامبنيون وحلويات بتلو وتروفي وتمزج الجميع بصوص ديميجلاس بالمادير وملا التارتليت بهذه التجهيزات وتغطي بالنطاء المسوي من عجينة الزبدة ويرص في الصحن على فوطه أو ورق داتله ويخدم في الحال

Petits Pâtés Nimois

بيتى باتيه نيموا

هو من عجينة الزبدة ويقطع مستدير بقطاعة منقوشة ويملا بالتجهيزات الآتية : — ٢٥٠ جرام فلتو ضانى مقطع قطعاً صغيره محمر سوتية بالزبد و ١٢٥ جرام كبدة فراخ محمره سوتية و ١٥٠ جرام دهن من غطاء البدن الضانى محمر سوتيه أيضاً وملعقة مقدونس مفروم ويدق فى الجرن دقا ناعماً ويصفى بالمنخل ويضبط ملحاً جيداً ثم يدهن حرف العجينة بصفار البيض ويغطي بطبقة أخرى من أعلى وتدهن بصفار البيض ويسوى فى الفرن ويرص فى الصينيه وعند خروجها من الفرن يخدم فى الحال

ملحوظة الاصناف السالف ذكرها تدق فى الجرن ويصفى بالمنخل قبل وضعها فى العجينة

Petits Pâtés Dauphine

بيتى باتيه دوفين

هو أن تجهز مقداراً من عجينة البريوش وتفرد مثل عجينة الزبدة وتقطع بقطاعة مستديرة وترص فى الصينيه وتملا من الوسط بفارسة الفراخ أو قطع مفرومة من الفراخ ممزوجة بملعقة بشامل وجبنة برمزان مبشورة وشامبنيون وقروم وتدهن حروف العجينة بصفار البيض وتغطي بقطعة مثلها وتترك مدة ربع ساعة حتى تخمر وتدهن بصفار البيض ويسوى فى فرن حاميه وبعد خروجه يخدم فى الحال

Bellmènes Sibériens

بيامين سيريبن

هو أن تحضر ١٠٠ جرام جامبون أو لسان أحمر و ١٠٠ جرام من لحم الطيور مفرومة فرماً ناعماً ثم يضاف لها الملح والفلفل وجوزة الطيب والمقدونس المفروم وتمزج كلها بملعقة صوص ديميجلاس يابسه جداً وتحضر عجينة معجونه بالبيض والماء مثل عجينة الراقوللى وبعد أن تفرد رفيعاً تقطع بقطاعة مستديرة وتدهن القطعة من الحروف بصفار البيض وتوضع فى أعلا كل قطعه ملعقة من الفارسة وتغطي بقطعة أخرى وتسلق فى الماء والملح مدة ١٥ دقيقة ثم تصفى وتوضع فى الصحن ويرش عليها زبدة سائحه وعصير ليمونه ومقدونس مفروم وقليل من جلاس ديشيانند ويخدم فى الحال

Pommes à l'Ardennaise

پوم الا أردنيز

هو أن تحضر كيلو بطاطس الانجليزى متوسط الحجم وتغسله جيداً ويرص فى الصينيه ويسوى فى فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام نضجه تشق كل واحد على قطعتين بالطول وتخلى قلب البطاطس بملعقة صغيره ويوضع فى سلطانيه ثم تخفق بالشوكه بمقدار ١٥٠ جرام زبدة وصفار أربع بيضات و ٣٠٠ جرام جامبون أو لسان أحمر مقطع قطعاً رفيعه و ١٠٠ جرام شامبنيون مفروم و ١٠٠ جرام جبنة برمزان مبشورة و ١٠٠ جرام ملح وقليل من الفلفل وجوزة الطيب وملعقة مقدونس مفروم وتمزج الجميع ببعضها جيداً وتملا بها البطاطس ويرش من أعلى بالجينه والزبدة ويدخل الفرن مدة ٢٠ دقيقة وعند خروجه يخدم فى الحال

Pommes Diétrich

پوم دياتريش

هو أن تسوى مقدار من البطاطس الانجائزي متوسط الحجم في الفرن وبعد السوى تقطعه بالسكينه قطعاً مستديره من جنب ويخلى من الداخل بملعقة صغيره ويملا بانيوكه صغيره بالحينه ممزوجه بالشامل والسكر بمه ثم تغطى ثانياً بقطعة البطاطس ويرد في الفرن مدة ٢٠ دقيقه وبعد خروجه من الفرن يخدم في الحال

Pommes Georgette

پوم جورجيت

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس الانجائزي وتسوي كالسابق ذكره وبعد أن يسوى يفتح من الجنب فتحة مستديره ويخلى بملعقة صغيره ويملا بقطع من الجبى ممزوجه بصوص ناتوبويرش بالحينه من أعلى وزبدة سائحه خفيفه ويحمر في الفرن وبعد خروجه من الفرن يخدم في الحال

Ramequins à la Royale

رام كان الا رويال

هو أن تحضر مقداراً من عجينه الزبد وتفردها فرداً خفيفاً وتقطعها بقطاعه مستديره منقوشة وتضعها في تارتليت مستدير ليم العدد المطلوب ثم تحضر مقدار ٢٥٠ جرام جنبه برمان مبشوره ومقدار ربع لتر كريمه وتحقق بالحينه مع الكريمه وتمزج ببيضتين وقليل من الملح والفلفل ثم تضعها في التارتليت مقدار الثلثين ويسوى في فرن متوسط الحرارة مدة ١٢ الى ١٥ دقيقه وبعد خلعه من التارتليت يرص في صحن على فوطه أو ورق داتله ويخدم في الحال

Ramequins Devalenciennes

رام كان ديفالانسين

هو أن تحضر مقدار ربع كيلو عجينه بتاشو وتضيف عليها مقدار ١٠٠ جرام جنبه جرافيرا مبشوره وتضيف قليلاً من الملح والفلفل وشطة كاين بيير ويصب في الصنيه مثل شو الا كريم ويدهن بصفار البيض ويرش بجنبه جرافيرا مفرومه وبعد أن يسوى يملا بالكريمه باتسرى بالحينه ويخدم في الحال

Rissoles

ريسول

وهو يستعمل أحياناً من عجينة الزبدة أو عجينة البريوش ويملا من الداخل بتجهيزات الكوركيت بالفراخ أو أى نوع وهو يخدم دائماً فريتبو

Rissoles à la Bergers

ريسول الا بيرجير

هو أن تحضر تجهيزات الكوركيت من حلويات البتلو مسواه بريزه وشامبينون ممزوجة بصوص شامل يابس جيداً ممزوجه بيوريه بصل وجينه وصفار بيض مثل الكوركيت ثم تفرد عجينه نصف فيتاج وتقطعها مستديرة وتوضع بملعقة فارسه في الوسط ويدهن جروفها بصفار البيض وتغطى بواحد منها ويخدم محمر فريتبو عند الطلب ويخدم معها مقدونس فريتبو

Rissoles à la Bouquetière

ريسول الا بوكيتير

الباري (تجهيزات الكوركت) مركبه من الثلاثين برينطانيه والثلاث رؤوس اسبرج ممزوجه بصوص شامل يابس ممزوجه بالكريمة ثم تفرد عجينة الزبدة وتقطعا بقطاعه كبيره مستديره ويضاف عليها ملعقه من الفارسة في الوسط وتدهن الحروف بصفار البيض وتطبق العجينة على الفارسة من الجنب حتى تكون نصف بيضاوي وتدهن بصفار البيض كالمعتاد وترص الصينيه مرشوشه بماء خفيف ويسوي في فرن متوسط الحرارة مدة ١٢ دقيقه

Rissoles à la Bohémienne

ريسول الا بوهميين

الباري مركب الثلاثين فواچراه أى كبدا الاوز والثلاث تروف مقطع قطعاً صغيره ممزوجه بملعقه صوص ديميجلاس يابسه جداً ويصنع من عجينة البريوش وبعد فرد العجينة تقطع بالقطاعه وتوضع في قلبها قطعه من الفارسة ويدهن الحرف بصفار البيض وتطبق على قسمين كل منها نصف بيضاوي ثم تترك في جهة دافئه حتى يخمر مدة ٢٥ دقيقه وعند الطلب تحمر فريتو في فاتوره حاميه ويخدم في الحال ومعه مقدونس فريتو

Rissole à la Bressene

ريسول الا بريسان

هو أن تحضر الباري مركب من كبدا فراخ محمره سوتيه بالزبد مر بوطه بملعقتين صوص دو كسيل يابس جداً وتضيف عليها شامبنيون مقطع (ايمنسيه) أى ترس رفيع وهو يعمل من البات فونسيه وتطبق كالمسابق ذكره ويحمر عند الطلب

Rissoles à la Douphine

ريسول الا دوفين

وهو يصنع من عجينة البريوش ويملاً بالفارسة والفارسة تختلف حسب تغير الاسم مثلاً روسول ديقولاى الادوفين يملاً بفارسة الفراخ وايضاً روسول دي سيرفيل الادوفين يملاً بفارسة ممزوجه بالملح وايضاً روسول ديكريشت الادوفين يملاً بفارسة من الجمبرى ودائماً يلف مثل الالشين حول بعضها وبعد أن تخمر تحمر في فاتوره سخته وتخدم في الحال

Rissoles à la Indienne

ريسول الا انديان

هو أن تحضر قطع من الهومار أو الانجوست وتقطعه قطعاً صغيره وتمزجه بمقدار من الويتز مسوى بوشيه بالنبيذ ويصنع من قصاصة عجينة الفيتاچ ويملاً بالفارسة ويلف مثل الالشين حول بعضه ويدهن من أعلى بصفار بيض ويرش بعيش ناعم ويحمر عند الطلب

Rissoles à la Joinville

ريسول الا چوان فيل

هو أن تحضر باري أى تجهيزات مركبه من قطع الجمبرى وچلين من التروف وچلين شامبنيون مربوطه بصوص نورماند راسية جداً وممزوجه بزبدة حمراء من الجمبرى ويصنع من عجينة الزبدة قطع بيضاويه ويحمر فريتو عند الطلب

Rissoles Marly

ريسول مارلى

هو تخضر الباري أى تجهيزات مركبة من قطع صغيرة من الفيزان ومقدار من التروف ويمزج بصوص ديميجلاس بخلاصة الفيزان وهو يصنع من عجينة الزبدة مقطع بقطاعه مستديرة وتوضع ملعقة من الفارسة فى وسط كل قطعة وتدهن حروف القطعة بصفار البيض ويحمر فريتو عند الطلب

Rissoles aux Morilles

ريسول أو موريل

هو أن تخضر مقدار من الموريل ويسوى مكوراً بالزبدة ويمزج بملعقة بشامل يابسة وتصنع من عجينة البات قونسية وتقطع قطعاً مستديرة بالقطاعه المنقوشة وتوضع فى وسط كل قطعة ملعقة من الفارسة وتدهن حروف القطعة بصفار البيض ويطبق على قطعتين ويحمر (فريتو) عند الطلب

Rissoles à la Pompadou

ريسول الا پومپادور

هو أن تخضر الباري أى تجهيزات مركبة من قطع صغيرة من الفواجره أى كبداوز ولسان وشامبيون وتروف بنسبة متساوية ويمزج بصوص يريجو راسية جداً ويصنع من عجينة نصف فيتاج ويصنع مثل البيتي باتيه مستدير بقطاعه منقوشة ويحمر (فريتو) عند الطلب

Rissoles à la Reine

ريسول الارين

هو أن تخضر مقداراً من الفراخ المفرومه ويمزج بشامل ممزوج بالكريمة ثم تخضر عجينة الزبدة وبعد أن تفردها وتقطعها بقطاعه منقوشة توضع ملعقة من الفارسة فى وسط كل قطعها وتدهن حروف القطعة بصفار بيض وتطبقها على بعضها بالجانب نصف بيضاوي وتحمر (فريتو)

Rissoles Victoria

ريسول فيكتوريا

هو أن تخضر مقداراً من لحم الهومار أو اللانجوست مقدار الثلثين ومقدار الثلث تروف ويمزج بصوص كريشيت راسية جداً ثم تخضر عجينة الزبدة وتقطعها بقطاعه بيضاوي منقوش وتوضع ملعقة فارسة فى وسط كل قطعة وتدهن حروف القطعة بصفار بيض وتغطى بقطعة اخرى وتحمر فريتو عند الطلب
ملحوظة — صوصلى هى كلمة روسية وتطلق على اسم دارتوا أوز انشوار السابق ذكره

Sousselis aux Anchois

صوصلى أوز انشوا

Sousselis aux choux à la Russe

صوصلى أوشو الا روس

هو أن تخضر مقدار نصف كيلو من الكرنب الايض وتقطعها تقطيعاً رقيقاً ثم توضع فى كساروله مقدار ١٥٠ جرام زبدة وبصله متوسطة مفرومة وتلف البصل نصف تسويه وتوضع عليها الكرنب وتلف ببعضها جيداً

ثم تغطى الكسارولة وتسوى مكمورة على نار هادئة ويضاف عليها الملح والفلفل وبعد أن تسوى تضيف عليها خمس بيضات مفرومه بعد نضجها في الماء (مسلوقة) وبعد أن يبرد تحضر عجينة الزبدة وتفرد لها على الترابيزة وتقطع منها قطعاً مستطيله بطول ١٠ أو ١٢ سنتيمترا وعرض ٦ سنتي أو ٧ سنتي وتوضع الفطمة على صينية فرن وتدهن حروفها بصغار بيض وتضع الكرنب في الوسط بالطول وتحضر قطعة اخرى مثل الاولى وتغطى بها الكرنب من أعلى وتدهنها بصغار بيض خفيف وتخرجها من أعلى بعلامات بطرف السكين بمسافة ٢ سنتي بعرض العجينة وتسوى في فرن متوسط الحرارة مدة نصف ساعة وبعد خروجه من الفرن يقطع قطعاً متساوية بعرض العجينة ويخدم في الحال

Petits Soufflés de Crustacés

بيتيت سوفليه كروستاسيه

كروستاسيه وهو اسم يطلق على أنواع السمك الذي من نوع الجمبرى واللانجوست والهورمار والكر يثيس وما أشبه ذلك وتجهيزات السوفليه الآتية . تسوى في كوكي صغير من الفخار الافرنكي أو كوكي من الورق الكرتون الابيض

تجهيزات لأجل عشرة كوكي

هو ان تدق دقا ناعما مقدار ٢٥٠ جرام من قطع اللانجوست او الجمبرى او النوع الموجود من الذي سلف ذكره ثم يصفى من المنخل وتضيف عليه مقدار ربع لتر بشامل يابس جداً ثم تضيف عليه الملح والفلفل وجوزة الطيب ومقدار صفار أربع بيضات ويضاض خمس بيضات مضروبة مارنج وملاً بهذه التجهيزات الكوكي مدهون زبدة ويسوى في فرن متوسط الحرارة مقدار ١٢ دقيقة وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Soufflés à la florentine

سوفليه الا فلورانتين

تجهيزات لأجل عشرة كوكي

هو ان تحضر مقدار ١٠٠ جرام ورق سبانخ مسوى بلانشية ومعصورة جيداً من الماء ثم تفرمه جيداً وتضيف له الملح والفلفل وجوزة الطيب وتحففه على النار في كساروله بمقدار من الزبدة ثم تضيف عليه مقدار أربع ملاعق بشامل يابس جداً وممزوج بالكريمة وبعد ان تلف جيداً على النار يضاف عليه بعد ازاحته عن النار مقدار صفار أربع بيضات ويضاض مضروبة مارنج ثم يعبأ في الكوكي ويسوى كالسابق ذكره وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Soufflés de Gibier

سوفليه دي جيبية

تجهيزات لأجل عشرة كوكي

هو ان تدق في الجرن ٢٥٠ جرام لحم مسوى من طيور الصيد وبعد ان يدق جيداً يصفى بالمنخل ويضاف عليه الملح والفلفل وجوزة الطيب وملعقتين من خلاصة الطيور ومقدار ثلاث ملاعق بشامل يابس وممزجها جيداً وتضيف لها صفار ثلاث بيضات ويضاض أربع بيضات مضروبة مارنج وتعبأ في الكوكي ويسوى في الفرن كالسابق ذكره وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Soufflés au Jambon

سوفليه أو جامبون

تجهيزات لاجل عشرة كوكي هو أن تحضر مقدار ٢٥٠ جرام جامبون أحمر مسوى ويدق في الجرن دقا ناعماً جيداً مع قطعه زبدة طازجة ثم يصفى بالمنخل وبعدها تمزج بمقدار أربع ملاعق بشامل بابس ممزوج بمزجاً خفيفاً بالباربيكة ثم يضاف عليها قليلاً من الملح والفلفل وجوزة الطيب وصفار أربع بيضات وبياضها مضروبه مارنج ويملا في الكوكي ويسوى كالسوفليه المعتاد وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Soufflés Parmesane

سوفليه پارمزان

تجهيزات لاجل عشرة كوكي

هو أن نحضر في كسارولة على النار مقدار ٤٠ جرام زبدة وتلف على النار مع ١٧٠ جرام دقيق ثم تصب عليها مقدار نصف لتر لبن مغلي ويخفق جيداً بالسلك ثم يضاف عليه بعيداً عن النار مقداراً من الملح والفلفل وجوزة الطيب ومقدار ٨٠ جرام جبنة برمزان مبشورة وصفار أربع بيضات وكذا بياض ست بيضات مضروبه مارنج وتعبأ في الكوكي ويسوى كالسوفليه المعتاد

Soufflés de Poisson

سوفليه دي بواصون

سوفليه دي بواصون هو واحد في العمل ولكن يتغير الاسم مع تغير نوع السمك مثل الصول والسيمون والمرلان روجيه مثلاً بتيت سوفليه دي سيمون أو بتيت سوفليه دي صول وخلافه تجهيزات لاجل عشرة كوكي : هو أن تحضر مقداراً من السمك الموجود ويسوى بالزبدة على نار هادئة وبعد أن يبرد ينظف جيداً من الشوك والقشور وغيره قدر ٢٥٠ جرام ويصفى بالمنخل ثم يمزج بمقدار ربع لتر بشامل ممزوج بخلاصة السمك ويضاف عليه الملح والفلفل وجوزة الطيب وصفار خمسة بيضات وبياضها مضروبة مارنج ويعبأ في الكوكي ويسوى كالسوفليه المعتاد وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Soufflés à la Suisse

سوفليه الا سويسيس

تجهيزات لاجل عشرة كوكي : هو أن تحضر سوفليه وبرمزان كالسابق ذكرها ويضاف عليه بياض بيضتين بعد ضربهما مارنج بدلاً من الستة ثم تحضر قوالب مول داريول ويدهن بالزبدة ويملا بتجهيزات السوفليه وتسوى في الفرن في صينية بها ماء إلى نصف القوالب ويسوى في فرن على نار هادئة مدة ربع ساعة بدون أن يغلي الماء وبعد ذلك تحضر صحن فرن ويدهن زبدة ويرش بالجبنة البرمزان ثم تقلب قوالب السوفلية في الصحن ويرش القوالب جبنة برمزان مبشورة وقبل الميعاد بمدة ١٢ دقيقة توضع مقداراً من الكريمة الطازجة فوق القوالب وحوها ثم تدخل الفرن مدة ١٢ دقيقة حتى ترتبط بالسوفليه ويكون تشرب من الكريمة وبعد خروجه من الفرن يخدم في الحال

Subrics de Foiegras

سوبريك دي فواجراس

تجهيزات لاجل عشرة قطع سوبريك : هو أن تحضر في سلطانية ١٠٠ جرام دقيق مع بيضه وكذا صفار بيضه أخرى وأربع ملاعق كريمة وملح وفلفل وجوزة الطيب وتقلبها بالملحقة وتضيف عليها أيضاً مقدار

٣٥٠ جرام فواجرة أى كبد اوز مسواه بريزيه ومقطعه قطعاً صغيره وتمزجها جيداً ثم نحضر سطورار نحاس أو طاسه ثقيه وبداخلها زبده مكرره أو مسلي تقى وبعد أن تضعها على النار وتسخن الزبده جيداً تأخذ بالملعقة من تجهيزات السوبريك وتصبها فى المسلي أو الزبده ثم بعد دقيقتين تقلبها بالاسباتول أى الشوكه على الوجه الآخر لاجل أن يحمر من الجانبين ثم تعرف على فوطه فى الصحن وتستخدم وهى ساخنه فى الحال

Subrics à la Italienne

سوبريك الا ايطاليين

تجهيزات لاجل عشرة قطع سوبريك : هو أن تقطع قطعاً صغيره عدد مخين بنلو أو بقرى بعد نضجها عادى ثم تخفق مقدار أربعة بيضات فى سلطانيه وتضيف عليها مقدار ملعقة دقيق وملح وفلفل وجوزة الطيب ثم نمزج معها المنح المقطع ، ١٠٠ جرام جينه برمران مبشوره ثم نحضر سطورار أو طاسه نحاس ثقيه داخلها مقداراً من الزبده المكرره أو مسلي بلدي وبعد أن يسخن جيداً على النار عملاً بالملعقة من هذه التجهيزات وتصبها فى الزبده وتحمرها من الجانبين كالسابق ذكرها وبعد أن تحمر تعرف فى صحن على فوطه أو ورق داتله ومعه لميون مقطع حوله ويخدم فى الحال وهو ساخن

Subrics Piemontais

سوبريك پيامونتييه

تجهيزات لاجل عشرة قطع سوبريك : هو ان تسوى مقدار ١٢٥ جرام ارز بالمرقه وبعد فحصها جيداً تراح عن النار ويضاف عليها مقدار ٦٠ جرام چامبون احمر مفروم او لسان ، ٥٠ جرام جينه برمران مبشوره وملح وفلفل وجوزة الطيب ومقداراً من التروف المفروم وثلاث بيضات مضروبه ونمزج جيداً ثم يقطع بالملعقه قطعاً متوسطه ويحمر فى الزبده والمسلي كالسابق ذكره ويخدم فى الحال وهو ساخن

Talmouses

تالموز

هو ان نحضر مقداراً من البات فونسيه وبعد أن تفردده جيداً تقطعه بقطاعه منقوشه متوسطه ثم تضعها فى تارتليت صغير وبعد ان تجهز مقداراً من عجينة الباتاشو تمزجها بالجينه برمران مبشوره او جرافيرا او قليلا من الشطه كاين پير وتصبها بالكيس فى وسط العجينه التى بداخل التارتليت مثل شو الا كريم ثم تدهن بصفار البيض وترش من اعلى بجينه جرافيرا مفرومه ويسوى فى فرن متوسط الحرارة وبعد ان يسوى يملا من الداخل بكريم بات سرى بالجينه وتخدم فى الحال

Tartelettes

تارتليت

تارتليت لاجل الاورد يفر السخن

التارتليت يختلف على عدة انواع واحيانا التارتليت يطن من الداخل بعجين بات فونسيه ويسوى فى الفرن وبداخله فاصوليا وارز وبعد ان يسوى التارتليت تسويه رائقه ترفع منه الارز او الفاصوليا ويرد فى الفرن لاجل ان يجف من الداخل ويحفظ لوقت الطلب ويسمى كروت دى تارتليت واحيانا يصنع من عجينة الزبده وهو يصنع فى تارتليت منقوش او ساده حسب الطلب واحيانا تفرد العجينه فى التارتليت وتبطن العجينه من الداخل وهى نيه بالفارسه وملا بالتجهيزات التى ستوضح فيما بعد

Tartelettes Châtillon

تارتليت شاتيلو

هو أن تحضر مقداراً من الشامبنيون وتقطعه إبنسيه (ترس رفيع) ثم ينطق سوتيه بالزبدة ويمزج بمقدار من صلصة الإشامل ممزوجة بالكريمة وبهذه التجهيزات يملأ بها كروت تارتليت مسواه أبيض وتغطي بطبقة خفيفة من فارسة الفراخ ممزوجة بالكريمة ثم ترص التارتليت في الصينية ويدخل في فرن متوسط الحرارة لاجل أن يسوي الفارسة ثم يغرف في صحن بداخله فوطه ويخدم في الحال وهو ساخن

Tartelettes Diane

تارتليت ديان

تحضر الكروت تارتليت ثم تبطنه من الداخل بفارسة من الطيور ممزوجة بالكريمة بطبقة خفيفة ثم يملأ كروت بقطع وفيعة من صدور البوردوره وقطع من التروف ممزوجة بصوص ديميجلاس بخلاصة البوردوره ويغطي من أعلى بطبقة خفيفة من الفارسة وتصلح من أعلى حتى تصير يضاوية وترسم عليها من أعلى رسم هلال مصبوب بالكيس ببليلة صغيرة من نفس الفارسة ثم تدخل الفرن لاجل أن يسوي الفارسة وبعدها يرص في الصحن على فوطه ويخدم في الحال

Tartelettes à la Gauloise

تارتليت الا جولواز

هو أن تحضر مقدار كروت تارتليت منقوش ثم يبطن من الداخل بفارسة فراخ ممزوجة بالكريمة ثم يدخل الفرن قليلاً لاجل أن يسوي الفارسة من الداخل ثم يملأ بعرف الديك وكلاوى الديك ممزوجة بجلاس ديشاند مزجا خفيفاً بعد مزجها بالزبدة وتغطي من أعلى بفارسة فراخ ثم يرص في الصينية ويدخل الفرن لاجل أن تسوي الفارسة فقط ويخدم في الحال كالسابق ذكره

Tartelettes aux Gnoki

تارتليت أونيوكي (تارتليت بالانيكي)

هو أن تبطن بعجينة البات فونسيه تارتليت كبير مدهون بزبدة وتملأ التارتليت بأنيوكي بالحينه بارزين مسلوقة مزوجة بصلصة بشامل ومقداراً من الحينه وترش من أعلى الحينه وزبدة خفيفة ثم تخلعها من التارتليت وترصها في الصحن على فوطه أو ورق داتله وتستخدم في الحال

Tartelettes Marly

تارتليت مارلي

هو أن تحضر مقداراً من الكروت تارتليت بحرف عالي وتبطنه من الداخل بطبقة من فارسة الطيور ثم يدخل الفرن قليلاً لاجل تسوية الفارسة من الداخل قليلاً ثم يملأ بقطع من صدور الفيزان رفيعة وتروف ممزوجة بصوص سالمي من الفيزان وتغطي بطبقة من الفارسة ويدخل الفرن لاجل تسوية الفارسة من أعلى ويستخدم في الحال

تارتليت أولجا

Tartelettes Olga

هو أن تحضر مقداراً من التارتليت الصغير مدهون زبدة ويملاً بيارى سوفليه طيور الصيد ثم يرص من التارتليت في صينية بداخلها قليلاً من الماء ويسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد أن يسوى تغلب كل واحدة في كروت تارتليت اكبر من الاولى ويكسي بصوص سالمي ويوضع فوق كل سوفليه رأس الشامبليون بيضة صحيحة ناضجة ويرص على فوطة وورق دانتله ويستخدم في الحال

تارتليت الارين

Tartelettes à la Reine

هو أن تحضر كروت تارتليت ويطن من الداخل من فارسة الفراخ الا كريم ويدخل الفرن لاجل أن يسوى الفارسة من الداخل ويملاً بقطع من صدور الفراخ وشامبليون مقطع ابمنسيه قطعاً رفيعة وتروف ممزوجة بصوص سوبريم ثم تغطى بطبقة من فارسة الفراخ ويرص في الصينية ويدخل في الفرن قليلاً لاجل أن يسوى الفارسة من الاعلى ويستخدم في الحال كالمقدم ذكره

بتيت تمبال أنديه سوريل

Petites Timbales Agnès Sorel

هو أن تحضر مقداراً من المول داريول ويدهن بالزبدة ويوضع قطعة من اللسان الاحمر وقطعة من التروف في قاع المول ثم تبطنه بفارسة الفراخ في القاع وفي الدائر بطبقة يبلغ سمكها نصف سنتيمترا ويملاً من الداخل بقطع من اللسان وقطع من صدور الفراخ وتروف ممزوجة بصوص فوليتية ويغطى بطبقة من الفارسة ثم يرص في صينية بالماء ويسوى في الفرن مدة ١٦ دقيقة ثم تخرجها من الفرن حتي يهدأ قليلاً مدة ١٠ دقائق ثم تغرفه في الصحون ويخدم معها صوص ديميجلاس

بتيت تمبال ديه سوليه

Petites Timbales Dessoliers

هو أن تحضر مقداراً من المول داريول وتطليه من الداخل بزبدة كفاية ويتبن من الداخل بتروف مفرومه ثم يوضع فوق ثلج لاجل أن تمسك (يتجمد) الزبدة والتروف ثم تبطن من الداخل التروف بطبقة من فارسة السمك الصول أو المرلان ويملاً من الداخل بقطع من الجبري ممزوجة بصوص نورماند ويغطى بطبقة من الفارسة ويسوى في صينية داخلها ماء مدة ١٢ دقيقة ويستخدم كالمقدم ذكرها وهي ساخنة في الحال ويستخدم معها صوص فوليتيه ممزوجة بزبدة الجبري ويمزج مع الفارسة ملعقة زبدة حمراء

بتيت تمبال ماريشال

Petites Timbales Maréchal

هو أن تحضر مقداراً من المول داريول ويدهن بالزبدة ويرسم قاع المول من الداخل بقطعة من التروف منقوشة وتبطن بفارسة فراخ ممزوجة باللسان المفروم وتملأ من الداخل بيوريه فراخ ممزوج بيوريه سويين الا كريم راسية جدا وتغطى بطبقة من الفارسة وتسوى في صينية داخلها ماء ينلي مدة ١٢ دقيقة ثم يخلع من المول ويرص في الصحن ويخدم معه صوص بيريجو

Petites Timbales Medicis

پتيت تمبال ميديسي

هو أن تحضر مقداراً من عجينة السقران خالية من السكر وتسوى في قالب الباباه صغير وبعد أن تسوى يخلط من الداخل وتملأ عند الطلب بقطع من الفواجره واللسان والتروف ممزوجة بصوص الماند داخلها قليلاً من الطماطم وترسم من الأعلى بقطعة تروف منقوشة وترص في صحن على فوطه وتستخدم في الحال

Petites Timbales à la Montargis

پتيت تمبال الا مو تترجي

هو أن تحضر مول صغير ذات ستة أركان ويدهن بالزبدة ويرص من الداخل من الاركان قطعة من اللسان وقطعة من التروف وهكذا حتي يتم دائر المول ثم يطن بفارسة من الفراخ ويملا من الداخل بيوريه شامبنيون ممزوج بلسان وتروف مفرومة وتغطى بطبقة من الفارسة وتسوى في صينية بها ماء مغلي مدة ١٢ دقيقة ثم يرص في الصحن ويستخدم معها صوص فوليتيه ممزوج بملعقة كبيره من يوريه لسان

Petites Timbales paiva

پتيت تمبال پايفا

هو أن تحضر مقداراً من المول داريول ثم يدهن بالزبدة ويطن من الداخل بقطع من البانكيك بدون سكر وفي القاع قطعه مستديره ثم يطن من الداخل بطبقة خفيفه من فارسة الفراخ الا كريمة ويملا من الداخل بيوريه فراخ ممزوج بلسان مقطوع قطعاً رفيعه ويغطى بطبقة من الفارسة ويسوى مدة ١٢ دقيقة في الفرن في صينية بماء ساخن كالسابق ذكره ويستخدم معه صوص اليفرا

Petites Timbales Regine

پتيت تمبال ريچين

هو أن تحضر مقداراً من المول داريول ويدهن بالزبدة من الداخل ويطن بطبقة سميكه بفارسة السمك الصول ممزوجة بيوريه شامبنيون وتملأ من الداخل بقطع من كبدة السمك ممزوجة بصوص فوليتيه وملعقة زبدة حمراء من الجبري وتغطى بطبقة من الفارسة وتوضع في صينية داخلها ماء وتسوى مقدار ربع ساعه وتخدم كالسابق ذكره وتستخدم معه صوص فوليتيه من السمك ممزوج بزبدة حمراء من الجبري ويرش في وسط التبال قليلاً من الصلصة ويخدم في الحال

Petites Timbales Reyniere

پتيت تمبال رينير

هو أن تحضر مقداراً من المول داريول ويدهن زبدة ويرسم القاع بقطعه تروف من الداخل ويطن باللسان المفروم من الجوانب وقطعة لسان صغيره من الجوانب ثم يوضع على الثلج ويطن ثانياً من الداخل بالفارسة بسمك نصف سنتيمتراً بفارسة من الفيزان ويملا من الداخل بقطع من الفواجره والتروف ممزوجة بصوص ديميجلاس وتغطى بالفارسة وتسوي داخل الماء مدة ٢٠ دقيقة في الفرن ويخدم معه صوص ديميجلاس بخلاصة الفيزان

Petites Timbales Talleyrand

بتييت تمبال تاليران

هو أن تحضر مقداراً من المول داريول وتدهنه بالزبدة من الداخل بصدور فراخ مقرومه ولسان وتروف وترسم من الداخل خط تروف وخط لسان حتى يتم دائرة المول ثم توضع المول على الثلج وييطان ثانياً بفارسة من الفراخ ويملاً من الداخل بوريه تروف ويغطي بالفارسة ويسوى في صينية موضوعه على إناء به ماء مدة ربع ساعه ويستخدم كالسابق ذكره ويخدم معه صوص ديميجلاس بخلاصة التروف

Petites Timbales à la Villeneuve

بتييت تمبال الاڤيلينوڤ

هو أن تحضر مقداراً من مول بيساوى وتدهنه بالزبدة ويرش من الداخل بمقدونس مفروم فرما ناعماً جداً ومعصور بالقوطه ثم توضع المول فوق الثلج وتبطن بفارسة فراخ من الداخل ويملاً أيضاً بقطع من (أموريت بوشيه) أى نخاع عظم سلسلة الظهر وتروف ممزوجه بصوص الماند وتغطي بالفارسة ويسوى في الفرن وذلك توضع الصينية على إناء به ماء مدة ١٥ دقيقة ويستخدم كالسابق ذكره ويخدم معه صوص قوليتيه بالسوييز

ŒUFS

انواع البيض

ينقسم البيض الى عدة انواع — وكل نوع أقسام مثل بيض بوشيه أو موليه وهذا النوع ينقسم الى عدة انواع مختلفه وأسماء أيضاً

والنوع الثاني هو بيض بوريه وهو ينقسم الى عدة انواع وأقسام أيضاً حسب الاستعمال وحسب ما سيوضح فيما بعد

النوع الثالث : بيض فريتو وهو ينقسم أيضاً الى عدة انواع حسب الاستعمال — وبيض في الصحن وهو ينقسم الى جملة انواع حسب الاستعمال فيما بعد

والنوع الرابع : هو انواع البيض المسلوق

والنوع الخامس : انواع الاومليت (العجة)

والنوع السادس : البيض المسوي في الكوكي

والنوع السابع : البيض البارك

والنوع الثامن : البيض المسوي في الصحن وأيضاً بيض الاكوك

Œufs Pochés et moulés

إف بوشيه أيه - موليه بيض بوشيه وموليه

كيفية تسوية البيض البوشيه : هو ان تحضر سطوار أو طاسة من النحاس وتضع بها مقدار ٢ لتر ماء وتضيف لها مقدار ٤ ملاعق خل أبيض ومقدار ١٠ جرام ملح ثم تضعها تغلي على النار وتحضر مقدار ٤ أو ٥ بيضات

طازجه وعندما يغلي الماء تسحب الطاسة التي بها الماء قليلاً على جانب الفرن وتكسر البيض واحده بعد الأخرى داخل فناجيل للتحقق من صحة البيض ثم تضعها في الماء وتغلي على النار — وبعد أن تغلي ثانياً تضعها على نار هادئة مدة ثلاث دقائق حتى ينضج البيض نصف نضج (متوسط) ثم ترفع البيض من الطاسة بالمقصوصة وتضعه في ماء بارد وعندما يبرد البيض يوضع في المصفاة ليصفى من الماء ثم تضعه على فوطه وتنظفه من دوائر البيضه بسكينه أو قطعة حسب الطلب — وإذا كانت كمية البيض كثيرة تزيد الماء والخل بالنسبة الموضحة — وبعد أن ينضج البيض ترفمه بالمقصوصة من الطاسة وتضعه في ماء مثالج وبعد أن يتم نضجه يرفع من الماء البارد ويوضع في المصفاة ثم على فوطه وينظف كما ذكر فإذا كان بارداً يقدم منه في الحال وإذا كان سيقدم وهو ساخن يوضع الباقي منه فوق اناء به ماء ساخن قبل تقديمه حتى لا يبرد

بيض موليه وكيفية تسويته : هو أن تحضر قوالب تارتلت صغيرة يضاويه أو مستديره حسب الطلب وتضع فيها مقداراً من الزبدة المكررة ثم توضع على جانب الفرن حتى تسخن الزبدة ثم تكسر البيضة في التارتلت وتدخل الفرن مدة ثلاث دقائق حتى تنضج البيضة نصف نضج من الجوانب ثم تخرج من الفرن حتى تهدأ مدة دقيقتين وتقلب من التارتلت ثم تقدم مثل البوشيه

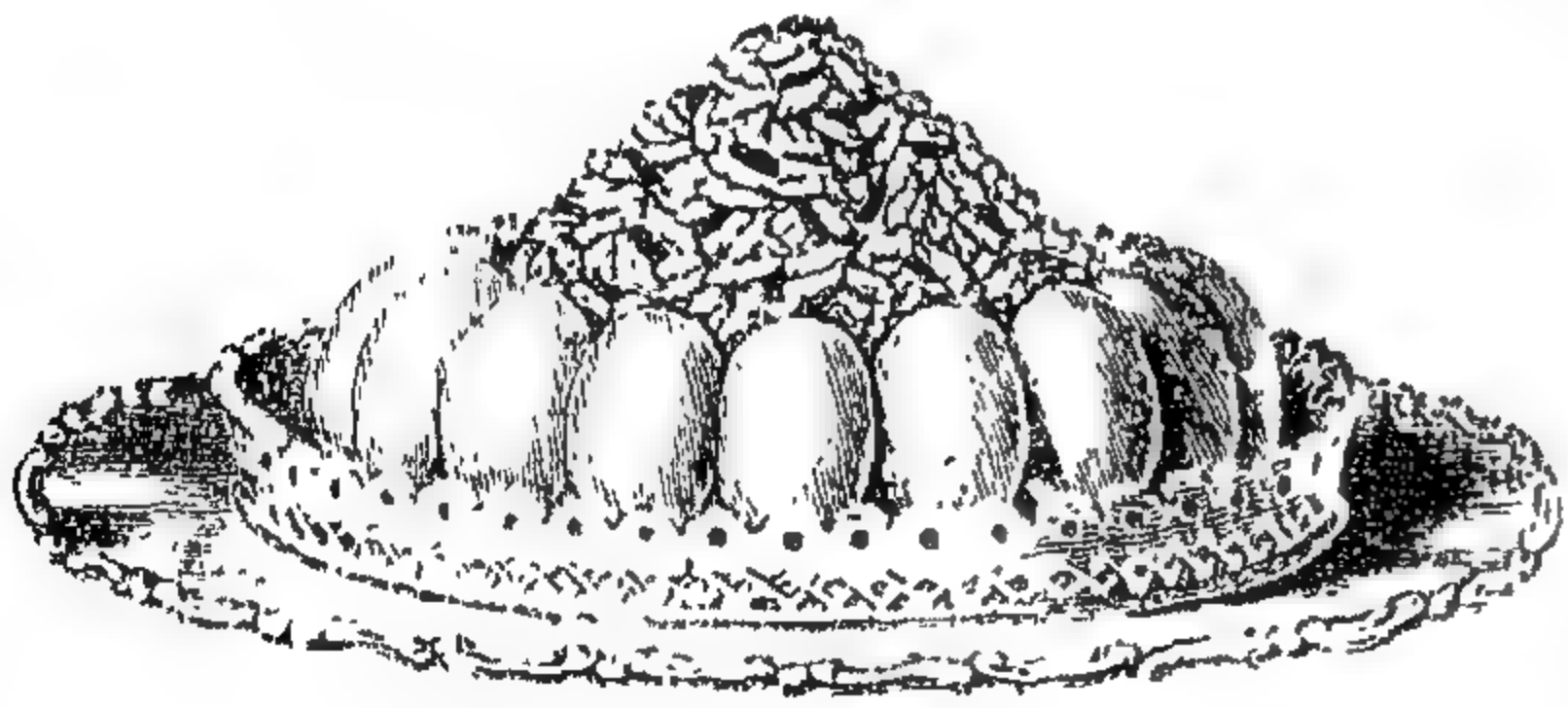
طريقه أخرى للموليه

هو أن تضع في كساروله بها ماء على النار وبعد أن تغلي تضع داخلها مقداراً من البيض الصحيح بقشره وتغلي مدة خمس دقائق ثم ترفع البيض بالمقصوصة وتضعه في ماء بارد وبعد أن يبرد يقشر البيض حيث تكون البيضه ثلثين تسويه وهي تقدم أيضاً مثل المتقدم ذكرها وغالباً البيض البوشيه أو الموليه يقدم فوق طوست أو قطع مستديرة من عجينة الفيتاج أو يضاويه أو كوركت يضاوي أو مستدير من أي نوع حسب الطلب أو كروت تارتلت

(Eufs Pochés à l'Impérial)

اف بوشيه الامبريال

هو أن تحضر مقداراً من البيض المسوي بوشيه ويجفف جيداً على فوطه ويرص في سطوار أو صينية صغيرة



رسم (١)

ويكسى بصلصه ديميجلاس مجلسه ثم يوضع على جانب الوابور مدة دقيقة أو اثنتين وعند الطلب تحضر صحن مستدير ويكون دوائره مزخرفة بقطع من العجينة البيضاء الموضحة في نمرة ٢٦٣ وبعد ذلك يرص البيض بدوائر الصحن ويوضع جرنيه في الوسط رؤوس اسبرج بالزبدة ويرش من أعلى بتروف مقطع جليلين رفيف ويقدم في الحال وباقي الصلصة في الصلصيرا

Œufs Pochés Africaine

اف بوشيه أفريكان - بيض بوشيه أفريكان

هو أن تحضر مقداراً من البيض الطوست يضاوي أو مستدير يحمر بالزبدة وفوقه ترش چمبون مستدير مثل النوازيت أحمر بدل الچمبون ثم تكسى البيضه بطماطم كسكاسيه ثم تحضر أرز مسوي بلاف ويغرف في القالب في وسط الصحن مستدير والبيض من الدائر

اف بوشيه ألا الزيسيين

(Eufs Pochés à l'Alsacienne)

هو أن تسوى تارتليت بيضاوية من عجين مسوى فاضي ويملاً التارتليت بشوكروت مسوى بريزيه وقطعة
جمنون من أعلى ثم البيضة بوشيه أو موليه وتكسى بچو مربوط ويقدم وهو ساخن في الحال

إف بوشيه ألا انجليز

(Eufs à Pochés Anglaise)

هو أن تحضر طوست مستدير وتضع فوقه البيضة بوشيه أو موليه ثم ترش البيضة من أعلى بجمنه شيمتر مفرومه
وقليل من الشطة كين پير ويرش من الأعلى يرنازيت اى زبدة مقدوحة ويحمر في فرن حامية ويغرف في الصحن
ويقدم في الحال

إف بوشيه الا انثير سواز بيض بوشيه ألا انثير سواز (Eufs Pochés Anversoise)

كروت تارتليت مملوءه چيه دي هبلون اوروؤس اسبرچ ويوضع له بيضة بوشيه من الأعلى ويكسى بصوص
الا كريم ومقدونس خفيف جدا في وسط البيضة ويرص في الصحن على فوطه او ورق دانتله ثم يقدم
في الحال

اف بوشيه أرشدوك ببض بوشيه أرشدوك (Eufs Pochés Archiduc)

هو أن تحضر مقداراً من كبدة الفراخ وتقطعها قطعاً رفيعة وتحمرها سوتيه بالزبدة ثم تضيف عليها بالكونياك
وتمزجها بالتروف ثم تعبأ في كروت تارتليت ويوضع فوقها بيضة بوشيه من أعلى او موليه وتكسى بصوص
هونجرواز

إف بوشيه أرچنتى بوشيه أرچنتى (Eufs Pochés Argenteuil)

هو أن تحضر مقداراً من التارتليت من العجين مسوى فاضي ويملاً برؤوس اسبرج سوتيه بالزبدة وتضع البيضة
بوشيه أو موليه من أعلى وتكسى بصوص كريم ممزوجة بيوريه اسبرج

إف بوشيه أرمينون نفال ببض بوشيه أرمينون نفال (Eufs Pochés, Armenonville)

بيض بوشيه أو موليه موضوع فوق كروتون من البريوش وفي وسط الصحن جزر الا كريم وفي حرف
الصحن من الجهتين رؤوس اسبرج ويرص البيض على الجانبين ويكسى بصوص سوبريم

إف بوشيه أورور ببض بوشيه أورور (Eufs Pochés Aurore)

بيض بوشيه أو موليه فوق كروتون من لفيتاج مقطعة بيضاويه مثل البيضة بحرف واطى وتكسى
بصوص أورور وتقدم على فوطه وهى ساخنة في الحال

إف-بوشيه استراجون بيض بوشيه استراجون (Eufs Pochés Estragon)
وهو مثل إف شارتر

إف بوشيه الأانديان بيض بوشيه الأانديان (Eufs Pochés à la Indienne)
هو أن تسوى أرز أبيض ويغرف في تورته مستديره أوقالب بوردورا وتقلب في الصحن مستدير ويرص فوقها
البيضة بوشيه أوموليه ويكسي بصلصة كرى

إف بوشيه أنفانت بيض بوشيه أنفانت (Eufs Pochés Infante)

كروت تارتليت مملوء بوريه شامبزيون ممزوج بالتروف ثم يوضع فوقها البيض ويكسي بصوص مورني ويورد في فرن
حاميه (يحمى) ويخدم في صحن على فوطه وورق دائلة وقطعه تروف فوق كل بيضة من الوسط ومنه الى المائدة في الحال

إف بوشيه ايطالين بيض بوشيه ايطالين (Eufs Pochés Italienne)

تحضّر مقداراً من مكرونه اسباجتي وبعد أن تسوى تنطق بالزبد وصلصة طماطم وتغرف في صحن غويط
وتوضع فيه المكرونه وفوقها بيض بوشيه أوموليه ثم يكسي بصلصة طماطم ويقدم في الحال وهو ساخن

(١) إف بوشيه أورليان بيض بوشيه أورليان (Eufs Pochés Orleans)

كروت تارتليت مملوء قطعاً من صدور الفراخ ممزوجة بقليل من صلصة الطماطم والبيض بوشيه من أعلى أو
موليه ويكسي بصوص سوريم ممزوجة بزبد الفستق

(٢) إف بوشيه أورليان بيض بوشيه أورليان (Eufs Pochés Orleans)

كروت تارتليت مملوء نخاع بقرى مسوى بلانشيه وتروف ممزوج بصوص ديجي جلاس والبيض بوشيه من أعلى
أوموليه وتكسي بصوص يرجو

إف بوشيه أورصاي بيض بوشيه أورصاي (Eufs Pochés Orsay)

بوست سمح بالزبد وفوقها البيض وتكسي بالصوص شاتوبريان وتقدم في الحال

إف بوشيه الأاوسطاندين (Eufs Pochés Ostendaise)

تحضّر كروستاد من عجينة الفيتاج مستديره بحرف واطى مثل البوشيه ويملا بقطع من الجبرى والشامبزيون
والتروف ممزوجة بصوص ناتويا وتوضع البيض بوشيه من أعلى أوموليه وتكسي بصوص ناتويا وترسم من
أعلى بقطعة من التروف

Œufs Pochés Otéro

إف بوشيه اوتيرو

هو ان تحضر مقداراً من البطاطس الانجليزى المتوسط مسوي في الفرن وبعد ان ينضج يفتح من الجنب بالسكينه بشكل الغطاء ويخلي بملعقة صغيره ويملا مقدار الثلثين بقطع من الجبرى وشامبنيون وتروف ويمزج بصوص ناتويا والبيضة من اعلى ويكسي بصوص مورناى وتورد في فرن حاميه (يحمى) ويقدم في الحال

Œufs, Pochés Beauregard

إف بوشيه بوريجارد بيض بوريجارد

هو ان تحضر مقداراً من كروت تارتليت من عجينة البت فونسية يضاوى ومملؤه بوريه باذنجان وتوضع البيضة بوشيه أو موليه فوق البوريه وتكسى البيضة من أعلى بصوص ديميجلاس وقطعة تروف من أعلى ويقدم في الحال وهو ساخن

Œufs Pochés Belle Hélène

إف بوشيه بيلاميلين بيض بيلاميلين

هو ان تحضر مقداراً من الكوركيت من رؤوس الاسبرج مقطعة يضاوى مبطوط وعمر لوقت الطلب وتوضع بيضة فوق كل قطعة من الكوركيت بوشيه أو موليه وتكسى البيضة بصوص سوبريم وتقدم في الحال وهي ساخنة

Œufs Pochés Bénédictine

إف بوشيه بندكتين بيض بندكتين

(١) هو ان تحضر مقداراً من الكروت تارتليت وتملاؤها بالبارانداد دى موري (اى بارنداد من سمك البكلاه) ثم تضع بيضة بوشيه او موليه من اعلى وتكسى البيضة بصوص كريم وتقدم في الحال وهي ساخنة

إف بوشيه بندكتين بيض بندكتين (طريقة أخرى) Œufs Pochés Bénédictine

(٢) هو ان تحضر مقداراً من العاوست مقطع قطعاً يضاويه وفوق الطوست ترش من الچامبون وفوق الچامبون بيضة بوشيه أو موليه وتكسى من أعلى بصوص هولانديز وتقدم في الحال وهي ساخنة

Œufs Pochés Berceau

إف بوشيه بيرسو بيض بيرسو

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس الانجليزى مسوي في الفرن بقشره ثم يشق على قطعتين وتخلي من الداخل بملعقة صغيره ثم تملأ فراخ ناصجه مفرومه ومزوجه بصوص سوبريم وتوضع البيضة من أعلى وتكسى بصوص أورور

Œufs Pochés Bergère

إف بوشيه بيرچير بيض بيرچير

هو أن تحضر مقداراً من لحم ضانى ناضج مفروم ممزوج بصوص الاكريم وملح وفلفل وجوزة الطيب ثم يوضع اللحم في قاع الصحن ويرص البيض من أعلى ويكسى بصوص مورناى ويرش عليه جبنه وزبدته خفيفه ويحمى في فرن حاميه بسرعة ومنه الى المائدة في الحال

Œufs Pochés Bignon

إف بوشيه بينيو بيض بينيو

نحضر مقداراً من فarsة الفراخ ألا كريم ثم تدهن تارتليت صغير مسلطح بالزبد و تملؤه بالفارسة وتوضعها في الصينيه في ماء ساخن مدة ١٥ دقيقه في فرن هادى جداً ثم تقلب التارتليت في الصحن وتضع فوق كل تارتليت بيضة بوشيه أو موليه وتكسي من أعلى بصوص تريستيه ممزوجه باستراجون مفروم وترسم البيضة من أعلى بورقة استراجون ويقدم في الحال وهو ساخن

Œufs Pochés Bohémienne

إف بوشيه بوهمين بيض بوهمين

هو أن نحضر مقداراً من الكروتون محمر بالزبد من العيش الا فرنكي مكسى بصوص مورني ممزوجه بجمبون وترووف مفرومه ومن الاعلى بيضة بوشيه أو موليه وتكسي البيضة من أعلى بصوص مورني وترش بالحينه وزبد خفيفه ويحمر في فرن حامي بسرعه ويقدم في الحال

Œufs Pochés Boieldieu

إف بوشيه بويلديه بيض بويلديه

نحضر مقداراً من الكروت تارتليت وتملأ بقطع من صدور الفراخ وترووف وفواجره ممزوجه بصوص فوليتيه من الفراخ ثم توضع البيضة بوشيه أو موليه من الاعلى وتكسي بچو بولو مربوط

Œufs Pochés Boitel

إف بوشيه بواتيل بيض بواتيل

هو أن نحضر قالب تارتليت صغيراً يضاوي وتدهنه بزبد مكموره ونحضر مقداراً من الشامبنيون وتقطعه ايمسليه (رس رفيع) وتنطقه سوتيه بالزبد ثم تفرش الشامبنيون داخل التارتليت وتكسر بيضه بداخل التارتليت وتدخلها الفرن في صنية بها قليل من ماء مغلي يمكث في الفرن مدة أربع أو خمس دقائق ثم تخرج من الفرن وتقلب البيضة فوق قطع العيش طوست يضاوي ويكسى بصوص سو بريم بخلاصة الشامبنيون ويقدم في الحال وهو ساخن

Œufs Pochés Bombay

إف بوشيه بومباي بيض بومباي

بيض بوشيه أو موليه ويرص في صحن غوط ويكسى بصوص كرى ويقدم معه في اناء آخر أرز مسوى بلاف .

Œufs Pochés Bonvalet

أف بوشيه بونفاليه بيض بونفاليه

هو أن تقطع مقداراً من قلب العيش الا فرنكي قطعاً مستديرة متوسطة بالقطاعه الساده بسمك اثنين سنتيمتر ويحز بقطاعه أصغر من الاول ويحمر فريتو بالملي أو الزبد ثم يخلى من الوسط على حز القطاعه الصغيره مثل البيتي بوشيه وتضع البيضة داخل العيش وتكسى بصوص سو بريم ويصب خيط رفيع حول البيضة من صوص

هو لانديز ممزوجة بالطاطم وفي وسط البيضة من أعلى قطعة تروف ملمعه بالجلاس ديشياندا تلميعاً خفيفاً ويقدم في الحال وهو ساخن

إف بوشيه بورجنون بيض بورجنون Eufs Pochés Bourguignonne

بيض بوشيه مسوى بالنبيذ الاحمر ويوضع فوقه كروتون عيش محمر بالزبدة ويكسى بصوص قان روج أي صلصة النبيذ الاحمر ممزوجة بالديمجلاس

إف بوشيه براجانس بيض براجانس Eufs Pochés Bragance

هو ان تحضر مقداراً من الطاطم مقشر ومقطع على قطعتين وخالي من البذور ثم يرص في صينية مدهونة زبدة ويرش على الطاطم ملح وفلفل ويسوي في فرن حامية مدة عشر دقائق ثم يخرج من الفرن ويرص في الصحن ويوضع فوق كل قطعة من الطاطم بيضه بوشيه او موليه ثم تكسي بصوص يارنيز وخيط رفيع من الجوتلو من الدائر ويقدم وهو ساخن في الحال

إف بوشيه بريطون بيض بريطون Eufs Pochés Bretonne

هو ان تحضر مقداراً من الكروت تارتليت وتملاً مقدار الثلثين بوريه فاصوليا فلاجوليه او فاصوليا بيضة ممزوجة بالكريمة وبيضة من الاعلى بوشيه او موليه وتكسى بجوتلو مربوط ومقدونس فينو خفيف من اعلى البيض ويقدم في الحال وهو ساخن

إف بوشيه بروكسيلواز بيض بروكسيلواز Eufs Pochés Bruxelloise

هو ان تحضر مقداراً من كروت تارتليت ويملاً من الداخل بمقدار الثلثين ناضجه بريزيه ومقطعة قطعاً رفيعة وممزوجة بصوص كريم وتوضع البيضة بوشيه او موليه من الاعلى وتكسى بصوص كريم وترش من الاعلى رشاً خفيفاً بعيش ناعم وتحمر في فرن حامية بسرعة ومنه الى المائدة

إف بوشيه پايفا بيض پايفا Eufs Pochés Paiva

هو ان تحضر مقداراً من كروستاد من عجينه الزبدية مثل البيتي بوشيه بحرف واطي ويملاً من الداخل بمقدار الثلثين بوريه شامبنون ثم توضع البيضة من اعلى بوشيه او موليه وتكسى بصوص مورناي وتورد (تحمّر) في فرن حامية بسرعة ويرسم اعلى البيضة بقطعة تروف ملمعه بجلاس ديشياندا تلميعاً خفيفاً ويقدم في الحال وهو ساخن

إف بوشيه پاشا بيض پاشا Eufs Pochés Pacha

هو ان يسوى مقداراً من الارز پماء الفراخ الاترك أبيض وجباً في تورته صغيره ويقرب في الصحن ويرص فوقه البيض بوشيه او موليه ويكسى بصوص مورناي ويورد في فرن حامية بسرعة ومنه الى المائدة في الحال وهو ساخن

إف بوشيه باليرمييتين بيض بوشيه باليرمييتين (Eufs Pochés Palermitaine)

هو أن نحضر مقداراً من قوالب البابا الصغيرة ثم يدهن بالزبدة ويرسم القاع بقطع من التروف من الداخل ويطن القالب من الجوانب بلسان مفروم ثم تكسر بيضه داخل القالب وتوضع في صينية داخلها ماء ساخن ويدخل في فرن متوسط الحرارة مدة خمس أو ست دقائق على قدر ميسوي البيض ثلثين تسويه ثم تخرج القوالب من الفرن وتقلبهم فوق كروت من التارتليت مملوء مكرونه مقطع قطعاً رفيعة ممزوجة بالكريمة والحينه ويقدم في الحال وهو ساخن

إف بوشيه باريزين بيض باريزين (Eufs Pochés Parisienne)

هو أن نحضر مقداراً من الكروستاد من عجينة الفيتاچ بحرف واطى مثل البوشيه ثم تضع داخلها بيضه بوشيه أو موليه وتكسى من الاعلى بالنصف صوص مودناى وبالنصف الآخر صوص تتويا ويفرق اثنين من الاعلى بخط بطاطس بوم نوازيت مسوي بالزبدة ويورد في فرن حاميه بسرعه ويرش بتروف مفرومه ويقدم الى المائدة في الحال وهو ساخن

إف بوشيه باتي بيض باتي (Eufs Pochés Patti)

تضع في كروت من التارتليت مقدار الثلثين بوريه خرشوف ممزوجة بالكريمة والبيضه من الاعلى بوشيه أو موليه ويكسى بصوص سوبريم وترش بصغار بيض مسوي مصفى بالمنخل ويقدم في الحال وهو ساخن

إف بوشيه ييري جوردين بيض ييري جوردين (Eufs Pochés Perigourdine)

بيض بوشيه ويوضع فوقه قطع مستديره (ترش) من التروف وتكسى بالصوص بريجو وتقدم في الحال

طريقة أخرى

تدهن قالب بابا صغيره بالزبدة ويتبن بالتروف من الداخل ثم تكسر بيضه داخل القالب ويسوي في صينية داخلها ماء ساخن ويوضع في الفرن مدة خمس دقائق وبعد أن يبرد قليلاً يقلب على قطع مستديره (ترش) من التروف ويكسى بصوص ديميجلاس بخلاصة التروف

إف بوشيه بيتي دولك بيض بيتي دولك (Eufs Pochés Petit Duc)

بيضه بوشيه أو موليه وتوضع فوق قطعة من الشامبنيون كبيرة ومفرغه من الداخل وناضجه سوتيه وتكسى البيضة بصوص شاتوبريان ويقدم في الحال وهو ساخن

Œufs Pochés Piémontais e

إف بوشيه پيامو تميز بيض پيامو تميز

هو ان تحضر مقداراً من اللحم الضاني مسوى روستو وتقطعه قطعاً صغيرة وشامبيون ولسان وتروفي ويلف الجميع بصوص ديميجلاس ويفرد في الصحن من الدائر ويرش عليها عيش رشا خفيفاً ثم يحمر في فرن حامية قليلاً ثم يرص فوق اللحم من الدائر بيض بوشيه ويكسى بصلصة طماطم وفي الوسط ارز مسوى ممزوج بالتروفي واللسان ويقال له ارز پيامو تميز ويقدم وهو ساخن في الحال

Œufs Pochés Polignac

إف بولينياك بيض بولينياك

تحضر قوالب صغيرة من البابا مدهونة بالزبدة ويرسم القاع بالتروفي وتكسر بيضة في قالب وتسوى في فرن تحت منه ماء كالمقدم ذكره ثم يقلب فوق كروتون من العيش يحمر بالزبدة ويكسى بزبدة ير الأمتردوتيل ممزوجة بجللاس ديفياندا

طريقة أخرى

بيض موليه مسوى كالمقدم ذكره في قوالب البابا ويبطن القالب من الداخل بجامبون او لسان مفروم ومقدونس مفروم ثم يرش صوص بيريجو في قاع الصحن ويرص فوقه الكروتون ويقلب البيض فوقه

Œufs Pochés à la holonaise

إف بوشيه ألا پولونيز

هو ان تفرم مقداراً من اللحم الضاني مسوى ثم تمزج على النار بصوص ديميجلاس وملح وفلفل وجوز الطيب وبعد ان تخلط جيداً توضع في صحن الفرن وترش بالحينة وتحمر في الفرن وبعد ذلك يرص أعلاها بيض بوشيه ويرش البيض بالحينة ومقدونس مفروم ثم تحمر قلب عيش مصفى بالمنخل بالزبدة وترشه فوق البيض بالزبدة ومنه الى المائدة وهو ساخن

Œufs Pochés Pont Biquet

إف بوشيه بون بيكيه بيض بون بيكيه

هو ان تحضر كروستاد من عجينة الزبدة مستدير مثل البوشيه بحرف واطى ويملاً بيوريه من السمك ممزوج بالكريمة والبيض من الاعلى وتكسى بصوص فانسين وقطع تروفي أيضاً من الاعلى ويقدم في الحال وهو ساخن

Œufs Pochés Portugaise

إف بوشيه پورتوجيز بيض پورتوجيز

بيض بوشيه مغروف فوق نصف طماطم مسوى في الفرن أو سوتيه بالزبدة ويكسى بصوص پورتوجيز

Œufs Pochés Princesse

إف بوشيه برنسييس بيض برنسييس

هو أن تحضر مقداراً من الكروستاد من عجينة الفيتاج مثل البوشيه بحرف واطي ويملاً مقدار الثلثين برؤوس اسبرج بالزبدة والبيضة من الاعلى مكسية بصوص كريم مرسومة بقطعة تروف من أعلي وقرص في الصحن وفي الوسط روس اسبرج بالزبدة

طريقة اخرى

تحضر مولدا ريول ويدهن بالزبدة ويوضع في قاع المول قطعه من التروف ويبطن من الجوانب بفارسة فراخ وتملاً من الداخل ببيض بوريه ممزوج بيوريه اسبرج ومقدار النصف بيض في ويغطي بالفارسة من أعلي ويرص في الصينيه داخل ماء ساخن ويسوى مدة سبع دقائق ثم يقلب بعد أن ينضج فوق كروتون من العيش محمر بالزبدة ويرص في صحن وحوله صوص سوبريم في الصلصيرا ويقدم في الحال وهو ساخن

Œufs Pochés Printanière

إف بوشيه برينطانيير بيض برينطانيير

بيض موليه مسوي في مول يضاوي مدهون زبده ومرشوش من الداخل تروف ولسان وفاصوليا خضراء مقطعه قطعاً رفيعه وبعد ان ينضج في الفرن كالمتقدم ذكره يقلب فوق كروتون من العيش محمر بالزبدة ويكسي بصوص كريم ممزوج بزبده برينطانيير الموضحة في الزبده المركبه ثم يقدم في الحال

Œufs Pochés Toupinel

إف بوشيه تويينيل بيض تويينيل

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس الانجليزى مقساوي الحجم ثم بعد غسله جيداً بالماء يرص في صينيه ويسوي في فرن هادئه وبعد ان ينضج يفتح من الجنب بسكينه فتحة مستديره ويخلى بمعلقة صغيره من الداخل بمقدار الثلثين بوريه كرفس ممزوج بالكريمه مسوي بريزيه بالزبدة ثم يوضع فوق البوريه داخل كل واحده من البطاطس بيضه بوشيه وتكسي بصوص مورني ونحمر في فرن حاميه بسرعه ثم يقدم في الحال وهو ساخن

Œufs Pochés Tourongelle

إف بوشيه تورانجيل بيض تورانجيل

هو أن تحضر مقداراً من كروت تارتليت مستديره وتملاً مقدار النصف بوريه فاصوليا خضراء ممزوجه بالكريمه وتوضع فوق البوريه بيضة بوشيه او موليه وتكسي بصوص كريم ممزوجه بمعلقة زبدة خضراء ويقدم في الحال

Œufs Pochés Toussinel

إف بوشيه توسينيل بيض توسينيل

هو أن تحضر مقداراً من الكوركيت من طيور الصيد مستدير بحجم الريال وبعد ان يحمر يوضع فوقه بيضه بوشيه او موليه وتكسي بصوص سالمي ممزوجه بيوريه ابوفروه ويرش عليها من الاعلى تروف مفرومه ثم يقدم في الحال

Œufs Pochés Tyrolienne

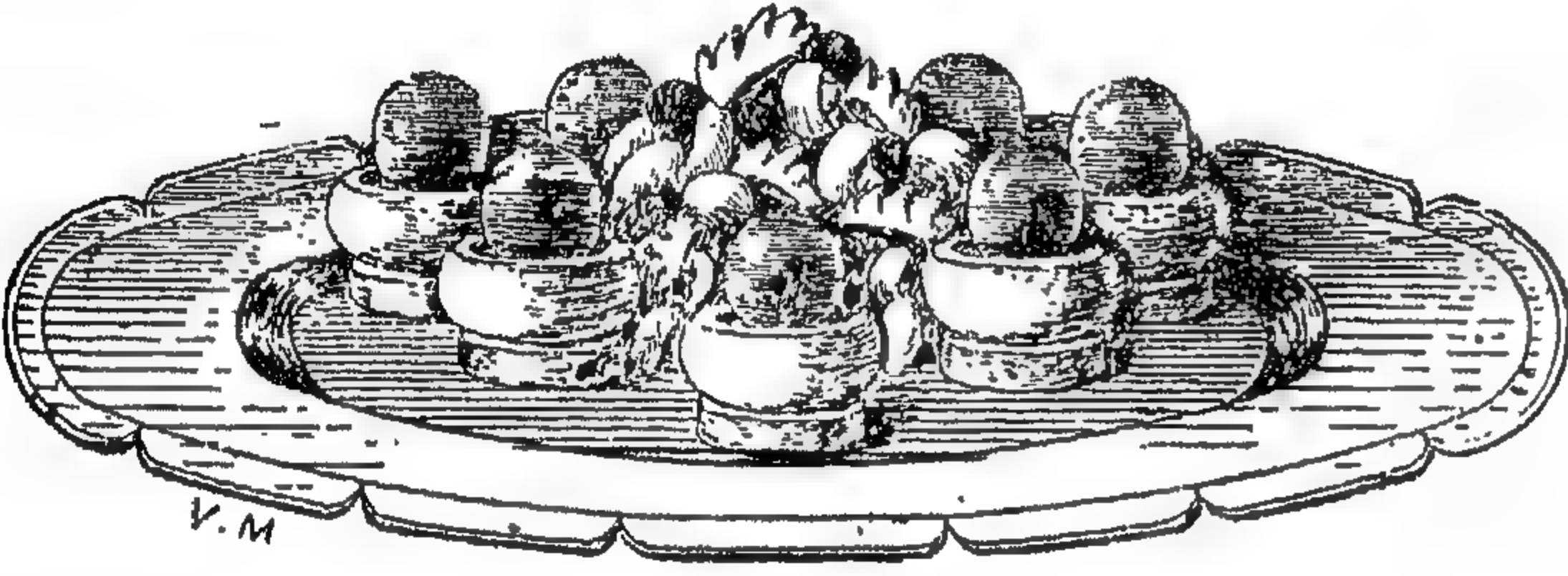
إف بوشيه تيرولين بيض تيرولين

هو أن تحضر مقداراً من عيش السكر وتون حمر بالزبد وتضع فوق كل قطعة بيضة بوشيه أو موليه وتكسي بصوص سو بريم ممزوجة بيورية طماطم وترص في صحن مستدير وفي الوسط يوضع بصل مقطع قطما (ترش) ويتبن في الدقيق ويحمر فريتو ويقدم في الحال

Œufs Pochés Sara Bernhardt

إف بوشيه ساره برنارد

هو أن تحضر مقداراً من الشامبنيون كبير الحجم ويسوى بالزبد ويوضع بيضة بوشيه فوق كل قطعة من الشامبنيون ويكسي بصوص مورناي (ويورد) أي بحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يرص في صحن مستدير ويوضع في وسطه مقداراً من عرف وكلاوى الديك وقطع من التروف ممزوجة بصوص الا كريم ونخدم في الحال



(رسم ٢) بيض ساره برنارد

Œufs Pochés Cendrillon

إف بوشيه ساندريو بيض ساندريو

تحضر مقداراً من البطاطس الانجليزى متوسط الحجم ومسوي في الفرن بقشره ويفتح من الجانب فتحه مستديره تخلي من الداخل ويوضع داخله ملعقة صوص مورناي ثم يوضع من الداخل بيضة بوشيه أو موليه وتكسي بنفس ص مورناي وتورد في فرن حاميه بسرعه ويقدم في الحال

Œufs Pochés Sénégalaise

إف بوشيه سنجاليز

هو مثل بيض بومباي ويخدم معه أرز أبيض

Œufs Pochés Saint-Hubert

إف بوشيه سان اوبرت بيض سان اوبرت

تحضر كروت نارتليت مسوي وملاً مقدار النصف بوريه من لحم طيور الصيد وتضع فوقه بيضة بوشيه أو موليه وتكسي بصوص بواثراد وقطع تروف من أعلى البيضة ثم يقدم في الحال

Œufs Pochés Sansgène

إف بوشيه سانجين بيض سانجين

هو أن تحضر مقداراً من فوندخرشوف مسوي بريزيه بالزبد وتضع في كل خرشوفه بيضة بوشيه أو موليه وتكسي بصوص بوردوليز وقطعة نخاع بقري ناضجه بوشيه ومن أعلى البيضة ويرش مقدونس رشا خفيفاً بعد فرمه فرما ناعماً جداً ثم يقدم في الحال

(Eufs Pochés Sardi)

إف بوشيه سردي بيض سردي

هو أن تحضر مقداراً من الطماطم متوسطة الحجم ثم تقشر وتخلي من البذر جيداً وتملح بملح وفلفل من الداخل وتكسر بيضه نيه في قلب كل قطعه طماطم ويرد الغطاء محله ثانياً ويتبن في البيض والعيش وبحمر في فاتوره حاميه عند الطلب وحوله مقدونس فريتو ويخدم معه في الصلصيرا صوص ديميجلاس ممزوج بالاستراجون مفروم ومقدونس ويقدم في الحال

(Eufs Pochés Savoyarde)

إف بوشيه ساڤويارد بيض ساڤويارد

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس الساڤوايارد ثم يرص في صحن الفرن ويوضع فوقه البيض بوشيه أوموليه ويكسى بصوص مورناي ويورد في فرن حاميه بسرعة ثم يقدم في الحال

(Eufs Pochés Sévigné)

إف بوشيه سيفينييه بيض سيفينييه

تحضر مقداراً من كستاد من العيش مقطع يضاوي وحمر بالزبد ونخلي من الوسط مثل البوشيه ويملاً ببوريه لا توجه ناضجه بريزيه ممزوج بالكريمه والبيضه من الأعلى بوشيه أوموليه وتكسى بصوص سوبريم وفوقه قطعة من التروق ثم يقدم في الحال

(Eufs Pochés Sauveraine)

إف بوشيه سوڤرين بيض سوڤرين

هو أن تحضر كستاد صغير من عجينه الفيتاج كالمقدم ذكره ويملاً من الداخل مقدار النصف بوريه اسبرج أخضر وفوقه بيضه بوشيه أوموليه ويكسى بصوص سوبريم ويرسم بقطعه تروف من الأعلى ثم يقدم في الحال

(Eufs Pochés Sobaise)

إف بوشيه سوبيز

تحضر مقدار كستاد صغير من عجينه الزبدية يضاوي مثل البوشيه بحرف واطى ويملاً مقدار النصف من الداخل بوريه سوبيز ممزوج بالكريمه وبيضه بوشيه أوموليه من الداخل فوق البوريه وتكسى بصوص سوبيز ثم يقدم في الحال

(Eufs Pochés Stanley)

إف بوشيه ستانلي بيض ستانلي

هو أن تحضر مقداراً من كروت نارتليت ويملاً مقدار الثلثين بوريه سوبيز بالكري وبيضه بوشيه أوموليه من أعلى وتكسى بصوص كري ممزوج بالكريمه ثم يقدم في الحال

(Eufs Pochés Sultane)

إف بوشيه سلطان بيض سلطان

كروت نارتليت يملاً مقدار النصف بيض بوريه ممزوج بالتروف ويوضع فوقه بيضه بوشيه ومن الأعلى هلال من التروف ويقدم في الحال

Œufs Pochés Suzette

اف بوشيه سوزيت بيض سوزيت

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس الأنجليزي متوسط الحجم ويسوي مشوي في الفرن وبعد تسويته يخلى من الجانب فتحه مستديره ويصب له من الداخل ملعقه صوص مورناى ويوضع فوقه بيضة بوشيه أو موليه من الداخل ويكسى بصوص مورناى ويدخل الفرن حتى يورد ثم يقدم فى الحال

Œufs Pochés Chantilly

إف بوشيه شانتلى بيض شانتلى

هو أن تحضر مقداراً من عجينة الفيتاچ مثل البوشيه بحرف واطى ويملاً من الداخل مقدار النصف بورية عدس بالكرمه او بورية بازلا (بساه) خضراء ثم توضع بيضه بوشيه او موليه فوق البوريه وتكسى بصوص شانتلى ثم يقدم فى الحال.

Œufs Pochés Chartres

اف بوشيه شارتر بيض شارتر

تحضر مقداراً من الكروبتون بعيش محمر بالزبد وتضع بيضة بوشيه فوق قطع العيش ويكسى بچومر بوط ممزوج بالاستراجون ويقدم فى الحال

Œufs Pochés Chabaisienne

اف بوشيه شابيزين بيض شابيزين

تحضر مقدار كروت من عجينة الزبد بحرف واطى مثل البوشيه ويملاً مقدار النصف بوريه فاصوليا خضراء وتوضع بيضه بوشيه او موله فوق البورية وتكسى بصوص كريم ومن الأعلى هرم صغير من الطماطم مسواه كنكاسيه ويقدم فى الحال

Œufs Pochés Chasseur

اف بوشيه شاسير بيض شاسير

تحضر مقداراً من كروت تارتليت ويملاً كبدة فراخ مقطعة قطعاً صغيره سوتيه بالزبد وشامبيون سوتيه ممزوجه بصوص شاسير وتوضع اليضه من اعلى وتكسى بصوص شاسير ثم تقدم فى الحال

Œufs Pochés Châtelaine

اف بوشيه شاتيلين بيض شاتيلين

تحضر كروت تارتليت ويملاً أبو فروه مسوى بريزبه مكسر بالشوكة وممزوج بجلاس ديشياندا مزجا خفيفاً وبيضة بوشيه أو موليه من أعلى ويكسى بصوص سوبريم ممزوجه بيوريه سوبيز وقطعة تروف من الاعلى ويقدم فى الحال

Œufs Pochés Chivry

اف بوشيه شيفري بيض شيفري

تحضر مقداراً من كروت تارتليت ويملاً مقدار النصف بوريه الا تي : -

١٠٠ جرام ورق سبانخ ، ٧٥ جرام ورق حميض ، ٥٠ جرام ورق كروسون وبعد غسلها جيداً تضع كساروله على النار بها ماء مغلي ثم تضع فيها السبانخ والحميض والكروسون بستوي مقدار غلوتين ثم يصفى من المصفاء وتضع في كساروله ٥٠ جرام زبدة وكبشة من مرقه القراخ وتوضع على نار هادئة حتى يسوي ويتبخر الماء ثم تصفى بالمنخل ويمزج بمقدار أربع ملاعق بشامل ويخلط جيداً على النار ويضاف لها ملح وفلفل وجوزة الطيب وملقتين كريمه وتضع بيضه بوشيه أو موليه من الاعلى وتكسى بصوص شيفري وتقدم في الحال

Œufs Pochés Gallimarrie

اف بوشيه جلي ماريه بيض جلي ماريه

هو أن تحضر مقداراً من المول داريول ويدهن بالزبدة وتحضر مقدار بيضتين بوريه وتمزج بيضتين مضروبتين وملحاً وفلفلًا وجوزة الطيب ويملأ منها المول داريول وتوضع في الصينية بماء ساخن مدة خمس دقائق في الفرن ثم يخرج من الفرن ويقلب فوق خرشوف فوند مسوي بريزيه ومملوء أرز ألاجريك ويسكى البيض من أعلى بصوص مورناي ويورد في فرن حاميه بسرعة

(Œufs Pochés Gambetta

اف بوشيه جامبيتا بيض جامبيتا

تحضر مقدار كروستاد من العيش مثل البوشيه بحرف واطي ويملاً من الداخل بيضة بوشيه ثم تحضر بيض مسوي في صحن في الفرن وبعد أن يسوي يقطع بقطعه مستديرة ويرص في وسط الصحن يضاوي طويل ويرص في دائرة الصحن البيض بوشيه الذي فوق العيش وقطعه تروف فوق صفار البيض المسوي في الصحن ويرش على البيض البوشيه قليلاً من المقدونس المفروم فرماً ناعماً وصوص شرو في دائرة الصحن حول البيض ويقدم في الحال

(Œufs Pochés Georgette

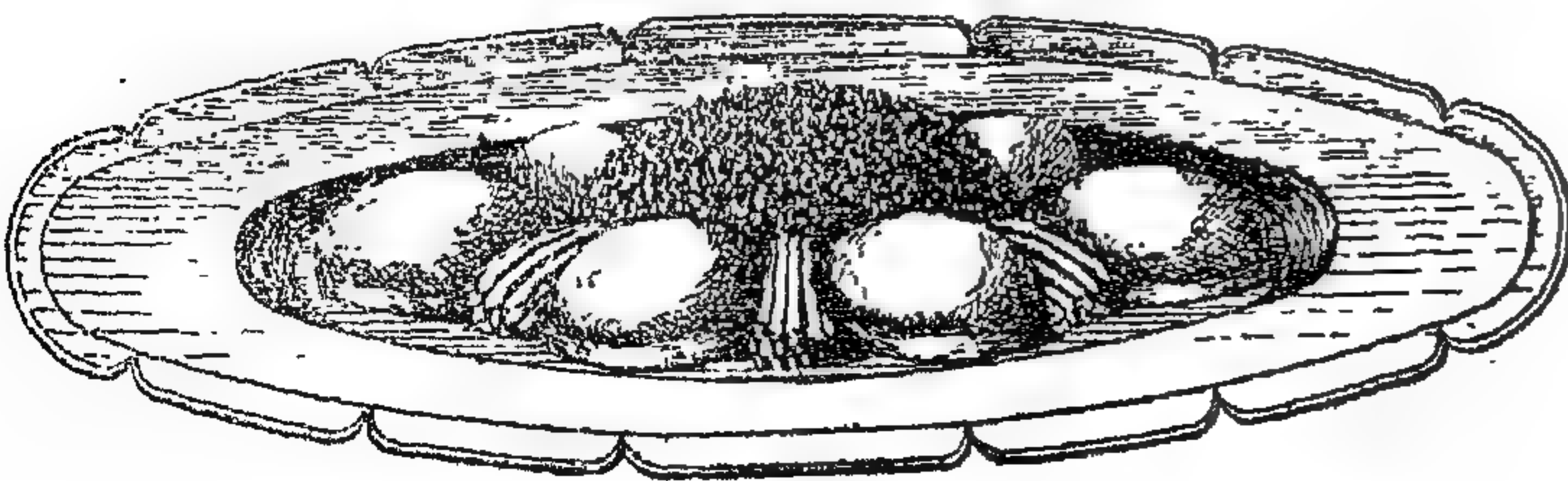
اف بوشيه جورجيت بيض جورجيت

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس الانجليزى مسوي في الفرن بقشره وبعد أن ينضج يفتح من الجانب فتحه مستديرة أو يضاوية بالسكينه حسب شكل البطاطس ويخل من الداخل ويملاً مقدار النصف بلانجوست مقطع قطعاً صغيرة أو جبرى ممزوج بصوص مورناي وتورد في فرن حاميه بسرعة ويرسم من الاعلى بقطعة تروف ويقدم في الحال

(Œufs Pochés Grand-Duc

اف بوشيه جران دوك بيض جران دوك

هو أن تحضر كروستاد من عجينة الزبدة مستدير مثل البوشيه بحرف واطي ويملاً من الداخل مقدار النصف



(رسم ٣) بيض جران دوك

برؤوس اسبرج بالزبدة والبيضة من اعلى بوشيه أو موليه ويسكى بصوص مورناي ويورد في فرن حاميه بسرعة ويرسم من الاعلى بقطعة تروف ويرص في صحن مستدير وفي الوسط رؤوس

اسبرج بالزبدة وايضاً بين الواحدة والاخرى ويرش ايضاً الاسبرج من أعلى بقليل من صوص برنجو وباقي الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال وهو ساخن

(Eufs Pochés GriBois

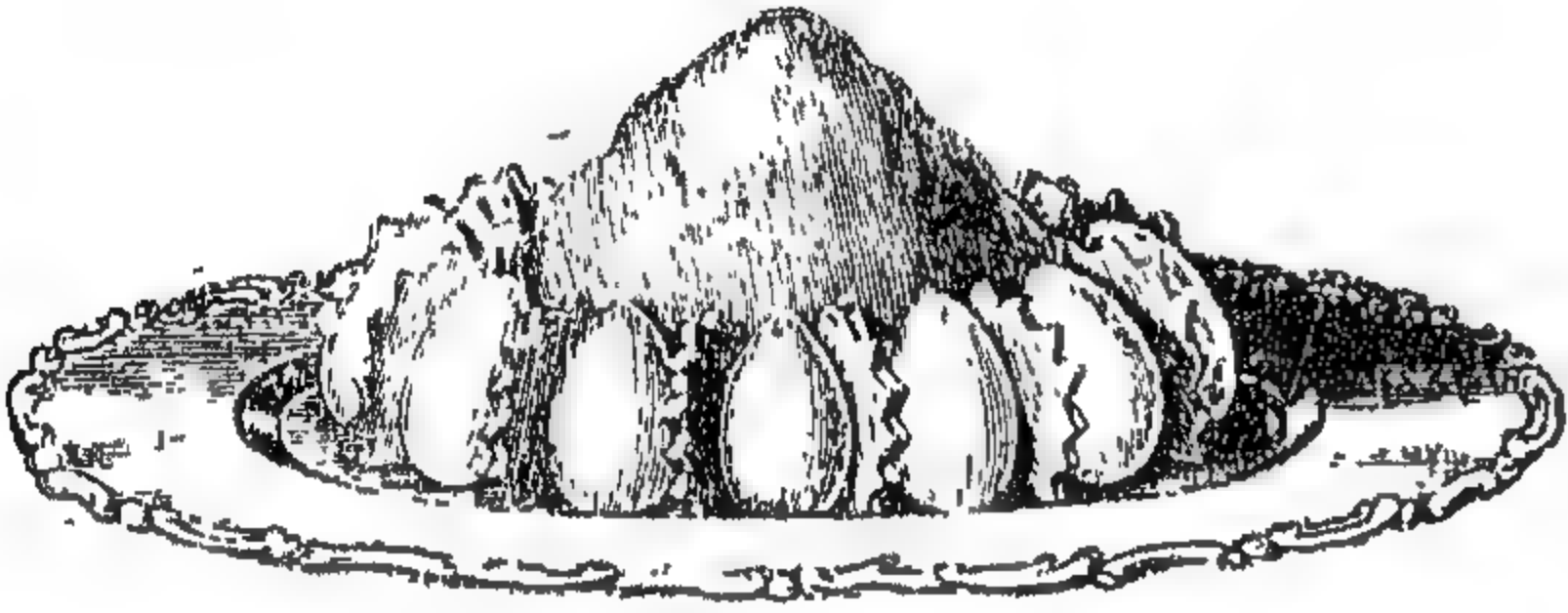
إف بوشيه جريبوي بيض جريبوي

هو أن تحضر مقدار كروستاد من عجينة الزبدة كالمتقدم ذكره ويملاً ببوريه شامبنيون ممزوج بشامبنيون مقطع ايمنسيه (ترس رفيع) سوتيه بالزبدة والبيضة من أعلى بوشيه أو موليه وتمكسي بچو بتلو مرط

(Eufs Pochés à la dauphine

إف بوشيه الادوفين

هو أن تحضر مقداراً من البيض المسوى بوشيه وينطس في صوص قليروا ويرص على صحن أو صينية



مرشوشه بچينه برسان مبشوره وبعد أن يبرد ينطس ثانياً في بيض مضروب بالشوكة خفيف ثم يتبن في قلب عيش أفرنكي ويصفي من المنخل السلك ويحمر فريتو عند الطلب ثم تحضر صحن مستدير وتهرم في وسطه بوريه من الخرشوف ممزوجا بالكريمة والزبدة وبعد ذلك يرص حوله البيض

(رسم ٤) بيض الادوفين

وبين البيضة والاخرى عرف الديك مسوى بريزيه أو لسان مقطع بشكل هلالات ويرش الخرشوف من أعلى بخيط رفيع من صوص ماديير ويقدم في الحال وباقي الصلصة في الصلصيرا

(Eufs Pochés Grillés Diables

إف بوشيه جريبويه ديابل

بيض بوشيه يلف بالزبدة والعيش ويحمر على الفم ويخدم معها صوص ديابل ويرص على ورق داتله ويخدم معها مقدونس فريتو ويمكن ان يسوى البيض بوشيه وينمر في البيض ويتبن في العيش ويحمر في المسلي عند الطلب ويقدم معها نفس الصلصة

(Eufs Pochés Dalmont

إف بوشيه دالمون بيض دالمون

تحضر كروتون عيش مستدير وقطع مستديره من الفواجره فوق العيش وبيضة بوشيه فوق الفواجره ويكسي بصوص ماديير ممزوجه بالطاطم ويخدم وهو ساخن في الحال

(Eufs Pochés Daumont

إف بوشيه دومون بيض دومون

تحضر مقداراً من الشامبنيون الكبير مخلي من الوسط ومسوى بالزبدة ويملاً من الداخل بقطع من الجمبري ممزوجه بصوص ناتويا وبيضة بوشيه من الأعلى أو موليه وتمكسي بصوص ناتويا وترسم من الأعلى بقطعة من التروف وتخدم في الحال

Œufs Pochés Diane

إف بوشيه ديان بيض بوشيه ديان

هو أن تحضر صحن فرن أو كروستاد كبير ويملاً مقدار الثلثين بوريه من طيور الصيد ممزوجة بشامبنيون (ايمنيه) أي ترس رفيع محمر سوتيه بالزبد ويرص البيض فوقه داخل الكروستاد بوشيه أو موليه ويكسي بصوص ماديير بخلاصة طيور الصيد ويرسم من أعلى بقطع من التروف ويخدم في الحال

Œufs Pochés Doriac

إف بوشيه دورياك بيض بوشيه دورياك

بيض بوشيه أو موليه بوضع فوقه ترنش لسان مستدير وتكسر البيضة بصوص سوبريم وترنش من أعلى بتروف مفروم

Œufs Pochés Dino

إف بوشيه دينو بيض بوشيه دينو

بيض بوشيه أو موليه بوضع فوق كروتون من العيش ويكسي بصوص كرى ويرش من الأعلى بچلين من صدور الفراخ وسب چلين سوتيه

Œufs Pochés Duchesse

إف بوشيه دوشيس بيض بوشيه دوشيس

كروتون من البطاطس البوم دوشيش وبوضع فوقه بيضة بوشيه أو موليه ويكسي بچو بتلو مربوط

Œufs Pochés Rachel

إف بوشيه راشل بيض بوشيه راشل

وهو مثل البيض الاسانحين (سانحين)

Œufs Pochés à la Reine

إف بوشيه الارين بيض بوشيه الارين

هو أن تحضر مقداراً من كروستاد من عجينة الفيتاج يضاوي بحرف واطى مثل البوشيه ويملاً مقدار النصف بقطع من صدور الفراخ ممزوجة بصوص سوبريم ويوضع البيض من أعلى ويكسي بصوص سوبريم ويقدم في الحال

Œufs Pochés Roland

إف بوشيه رولان بيض بوشيه رولان

كروستاد من العيش مخلي من الوسط مثل البوشيه ويملاً بقطع من صدور الفراخ ممزوجة بصوص سوبريم وبيضة من الأعلى وتكسي بصوص سوبريم داخلها تروف وصدور فراخ چلين مفرومه ويورد (يحرر) في فرن حامية بسرعه

Œufs Pochés Rossini

إف بوشيه روسيني بيض بوشيه روسيني

تحضر مقداراً من كروت تارنليت مستدير ويوضع في كل واحد قطعة فواجراء مستديرة سوتيه ومن الأعلى بيضة بوشيه أو موليه وتكسي بصوص ماديير وقطعة تروف فوق البيضة

إف بوشيه روجمون بيض بوشيه روجمون Œufs Pochés Rougemont

تحضر مقداراً من أرز مسوى بالزعفران روزوتو ممزوج بالجينه ثم يصلح في صحن مستدير ويرص فوقه بيض بوشيه ويكسى بصوص مورناي ويحمر في فرن حاميه ثم يضاف له صلصة طماطم في دائر الصحن ويقدم في الحال وهو ساخن

إف بوشيه الارويال بيض بوشيه الارويال Œufs Pochés à la Royal

كروت تارتليت يملأ بكلاوى الديك وتروف وشامينيون ممزوجه بصوص سوبريم ومن فوقها بيضه بوشيه أو موليه ويكسى بصوص سوبريم

إف بوشيه فلامند بيض بوشيه فلامند Œufs Pochés Flamande

تحضر كروت تارتليت ويملاًها بيوريه فلامند أي بورية يطاطس مع كرنب بروكسيل ناضجة بالشوربة وممزوجه بالكريمة ومن أعلى بيضه بوشيه أو موليه ويكسى بصوص ألا كريم وقطعة كرنب بروكسيل من فوق البيضه

إف بوشيه فيدورا بيض بوشيه فيدورا Œufs Pochés Fedora

تحضر كروستاد من عجينة الفيتاچ مستديره مثل البوشية بحرف واطي ويملاً بقطع صغيرة من الفواجره والتروف ممزوجه بصوص سوبريم والبيضه من أعلى تكسى أيضاً بصوص سوبريم ويقدم في الحال وهو ساخن

إف بوشيه فلورا بيض بوشيه فلورا Œufs Pochés Flora

كروستاد كالمقدم ذكره من الفيتاچ ويوضع بداخله بيضه بوشيه أو موليه وتكسى من النصف الأعلى بصلصة طماطم والنصف الآخر صوص سوبريم ويرش بمقدونس مفروم فوق النصف الاحمر وتروف فوق النصف الأبيض ويقدم في الحال وهو ساخن

إف بوشيه فلوريال بيض بوشيه فلوريال Œufs Pochés Floréal

كروستاد من عجينة الفيتاچ كالمقدم ذكره ويوضع بداخله بيضه وتكسى بصوص سوبريم داخلها مقدنس مفروم فينو ويصب حول البيضه فوقه حرف الكروستاد بوريه بازلا خضراء وترسم من أعلى بورق السرفي

إف بوشيه فلورانتين بيض بوشيه فلورانتين Œufs Pochés Florantine

هو أن تحضر كروستاد كالمقدم ذكره وتوضع به مقدار النصف ورق سبانخ مسوى بالزبدة والبيضه من أعلى بوشيه وتكسى بصوص مورناي ويحمر في فرن حاميه بسرعة ويخدم في الحال وهو ساخن

إف بوشيه فوريستيير بيض بوشيه فوريستيير (Eufs Pochés Forestiere)

يحضر كروستاد من البطاطس بوم دوشيس ويملاً من الداخل موريل مقطع ايمسيه (ترس رفيع) سوتيه بالزبد وبيضه من أعلي بوشيه أوموليه وتكسي بچو مربوط ويرش بمقدونس مفروم فرما ناعماً ويرص في الصحن وفي الوسط موريل سوتيه ويقدم في الحال

إف بوشيه فيردي بيض بوشه قردى (Eufs Pochés Verdi)

بيض موليه مسوى في المول داريول ويدهن المول داريول زبدة وتوضع في الأسفل قطعة تروف ويملاً ببيض مسوي بورية بالنصف ممزوج بحبنة برمزان مبشورة والنصف ببيض في ويسوى في صينية بالماء في الفرن مدة خمس دقائق وتقلب علي كروتون ويرص في الصحن ويضاف له صلصة ديميجلاس من الدائر ويقدم في الحال وهو ساخن

إف بوشيه فيكتوريا بيض بوشيه فيكتوريا (Eufs Pochés Victoréa)

كروت تارتليت ويملاً بقطع من اللانجوست والتروف ممزوجة بصوص كريثيت والبيضه من الأعلى بوشيه أوموليه وتكسي بصوص فيكتوريا وتورد في الفرن وتقدم في الحال

إف بوشيه كاردنال بيض بوشيه كاردنال (Eufs Pochés Cardinal)

كروت تارتليت مملوء بقطع من اللانجوست ممزوجة بصوص كاردنال والبيضه من أعلى بوشيه وتكسي بصوص كاردنال وترسم ببطاروخ اللانجوست وتقدم في الحال

إف بوشيه كلامار بيض بوشيه كلامار (Eufs Pochés Clamart)

كروستاد من عجينة الفتياج مستديره مثل البوشيه بحرف واطي وتملاً من الداخل مقدار النصف بوريه بازلاتا زج ممزوجة بالكريمة والبيضه من الداخل وتكسي بصوص سوبريم وقطعة تروف من أعلى

إف بوشيه كوندية بيض بوشيه كوندية (Eufs Pochés Conde)

بيض بوشيه فوق الطوست وفي الوسط بوريه فاصوليا حمراء ويكسي البيض بچو بتلو مربوط ويرش مقدونس رشاً خفيفاً بعد فرمه فوق البيض ويقدم وهو ساخن

إف بوشيه كونتيس بيض بوشيه كونتيس (Eufs Pochés Contesse)

كروت تارتليت وفي قاع التارتليت بوريه بازلا خضراء وفوق البوريه رؤوس اسبرج سوتيه بالزبد وبيض بوشيه من الأعلى وتكسي بصوص سوبريم ويرش من أعلى بتروف مفرومة وتقدم في الحال

(Eufs Pochés Laperouse

إف بوشيه لا پيروز بيض بوشيه لا پيروز

كروستاد من عجينة الفيتاج مستديرة مثل البوشيه بحرف واطى ويملاً مقدار النصف بوريه خرشوف وبيضة بوشيه أو موليه فوق البوريه وتكسى بصوص سويزيم وقطعة تروف من الاعلى وتقدم وهي ساخنة

(Eufs Pochés Lavalliere

إف بوشيه لا فالير بيض بوشيه لا فالير

كروت تارتليت مملوء لثصفها بوريه حميض وبيضة من أعلى بوشيه أو موليه وتكسى بصوص سويزيم وترسم من الاعلى برؤوس اسبرج ويقدم في الحال

(Eufs Pochés Lorette

إف بوشيه لوريت بيض بوشيه لوريت

كروستاد من البطاطس بوم دوفين ويملاً برؤوس اسبرج بالزبدة وبيضة بوشيه من أعلى وفوق البيضة قطعة تروف وجو بتلو مربوط في الصلصيرا

(Eufs Pochés Modras

إف بوشيه مادرا بيض بوشيه مادرا

كروت تارتليت مملوءة أرز مسوى ويوضع بيضة بوشيه فوق الارز وتكسى بصوص سويزيم ممزوجة بالكري ويقدم في الحال

(Eufs Pochés Maintenon

إف بوشيه مينتينو بيض بوشيه مينتينو

كروستاد من عجينة الفيتاج مملوء من الداخل مقدار النصف بورية شامبينون والبيضة من أعلى البوريه بوشيه أو موليه وتكسى بصوص سويز وترش بالجبنه وزبدة خفيفة وتحمّر في فرن حاميّه بسرعة وتقدم في الحال

(Eufs Pochés Malmaison

إف بوشيه مال ميزون بيض بوشيه مال ميزون

كروت تارتليت يملأ بالبازلا والفاصوليا الخضراء بعد تقطيعها قطعاً صغيرة ورؤوس اسبرج ممزوجة بصوص الاكريم والبيضة من أعلى بوشيه أو موليه وخط حول البيضة من صوص بيارنيز وفي وسط البيضة استراجون مفروم ويقدم في الحال

(Eufs Pochés Marivaux

إف بوشيه ماريثو بيض بوشيه ماريثو

هوان تضع ذرة الاكريم بداخل تمبال من العجين أو صحن فرن مستدير والبيضة من أعلى بوشيه أو موليه ويكسى بصوص سويزيم ويقدم في الحال

(Eufs Pochés Masséna

إف بوشيه ماسينه بيض بوشيه ماسينه

تخضر مقداراً من خرشوف فوند مسوى بريزية وتضع ملعقة صوص بيارنيز داخل الخرشوف وتضع فيها

بيضة بوشيه او موليه وتكسى، بصلصة طماطم وقطعة نخاع بقري ناضجة بلانشيه فوق البيضة ويرش اعلاها مقدونس مفروم فرما ناعما ويقدم في الحال

إف بوشيه ماسينييه بيض بوشيه ماسينييه (Eufs Pochés Massenet)

فوند خرشوف كالمقدم ذكره ويوضع داخله بطاطس المسمى بوم انا مسوى في تارتليت صغير وتوضع بيضة بوشيه او موليه من اعلي البطاطس وتكسى بصوص الا كريم ممزوجة بوريه فاصوليا خضراء

إف بوشيه متيرنيش بيض بوشيه متيرنيش (Eufs Pochés Metternich)

فوند خرشوف مسوي بريزيه ويملاً من الداخل بجولين من اللسان ممزوج بصوص فوليتيه وبيضة بوشيه من أعلى وتكسى بصوص مورناى وتورد في فرن حاميته وتقدم في الحال

إف بوشيه ميلانيز بيض بوشيه ميلانيز (Eufs Pochés Milanise)

كروت تارتليت ويملاً بمكرونة الأملانيز والبيضة من أعلى وتكسى بصوص مورناى وتورد في فرن حاميته بسرعة وتقدم في الحال

إف بوشيه ميرى بيض بوشيه ميرى (Eufs Pochés mirelle)

هو أن تسوى أرز بلاف بالزعفران ويملاً في تورته مستدير بحرف واطى ويقلب في صحن مستدير ويرص فوقه بيض بوشيه أو موليه ويكسى بصوص سوبريم ممزوج بالزعفران (جرنيه) حول الارز بكروتون من العيش محمر بالزبدة وفوقه طماطم كنكاسيه ويقدم في الحال

إف بوشيه مونسيمايه بيض بوشيه مونسيمايه (Eufs Pochés Moncelet)

كروستاد من عجينة الفيتاج مستدير مثل البوشيه بحرف واطى ويوضع داخله بيضة بوشيه أو موليه وتكسى بصوص مادير ممزوجة بالطماطم ويرش من الاعلى بجولين من الخرشوف والتروف ويقدم في الحال

إف بوشيه مونتيغلا بيض بوشيه مونتيغلا (Eufs Pochés Montglas)

تحضر كروستاد وتارتليت ويملاً بقطع من الجامبون أو اللسان والتروف والفواچراه ممزوجة بصوص مادير ومن الاعلى بيضة بوشيه أو موليه وتكسى بنفس الصلصة ويقدم في الحال

إف بوشيه مون مورينسي بيض بوشيه مون مورينسي (Eufs Pochés Montmorency)

بيضة بوشيه فوق الطوست ومكسى بصوص سوبريم ممزوجاً بالطماطم ويرص في صحن وحوله فوند خرشوف مسوى بريزيه مملوء رؤوس اسبرج ألا كريم ويقدم في الحال

إف بوشيه مون پانسييه بيض بوشيه مون پانسييه Œufs Pochés Mont Pensier

كروستاد من عجينة الفيتاج وتملاً مقدار النصف بوريه ومن الاعلى بيضة بوشيه أو موليه وتكسى بصوص كريشيت ويقدم في الحال ويخلط مع البيض البوريه قطعاً من الجبرى

إف بوشيه نانتويا بيض بوشيه نانتويا Œufs Pochés Nantua

محضر كروت تارتليت ويملاً بقطع من الجبرى ممزوجا بصوص نانتويا وترسم من أعلى بهلال من الجبرى مشقوق بالطول ويقدم في الحال

إف بوشيه نابوليتين بيض بوشيه نابوليتين Œufs Pochés Napolitaine

بيض موليه — تحضر مقداراً من بيض بوريه بحجينة برمران مفروم والنصف بيض ني ويمزج بعضها ببعض في مول داريول صغير ويسوى في فرن مثل البيضه الموليه وبعد أن يسوى يقلب في صحن الفرن مدهون بالزبد ويكسى بصوص ديميجلاس ممزوجاً بالطماطم ويرش عليه جبنه برمران مبشوره وقليل من الزبد ويحمر في فرن حاميه ويقدم في الحال

إف بوشيه نسواز بيض بوشيه نسواز Œufs Pochés Nicoise

تحضر مقداراً من البطاطس وتصلحه مثل فوند خرشوف ويسوى مثل بطاطس شاتو ويملاً بقطع من الفاصوليا الخضراء سوتيه بالزبد والبيضه من اعلى بوشيه أو موليه وفوق البيضه ملعقة طماطم كنكاسيه ويرش حولها خيط من الجحو البتلو مربوط

إف بوشيه نينو بيض بوشيه نينو Œufs Pochés Ninon

كروت تارتليت وبداخلها رؤوس اسبرج بالزبد ثم ترش في صحن مستدير وبين البيضه والاخرى حزمة صغيرة من الاسبرج وفي الوسط رؤوس اسبرج بالزبد ويكسى البيض بصوص سوبريم ويرسم بقطعة تروف من أعلى ويقدم في الحال

إف بوشيه نورماند بيض بوشيه نورماند Œufs Pochés Normande

كروت تارتليت مملوء ويثر بوشيه ممزوجا بصوص نورماند والبيضه من أعلى بوشيه أو موليه وتكسى بصوص نورماند ويقدم في الحال

إف بوشيه هاليقي بيض بوشيه هاليقي Œufs Pochés Halévy

هو ان تحضر كروت تارتليت وتملاً مقدار النصف طماطم كنكاسيه والنصف الاخر لحم ضانى مسوى ومقطع قطعاً صغيرة رفيعة ملفوفة بصوص ديميجلاس ويمزج ببيضه وتوضع البيضه من اعلى بوشيه أو موليه وتكسى النصف

صلصة طماطم والنصف الآخرصوص سو بريم وتفرق بين الاثنين من الاعلى بخط الجلاس ديقيا ندخفيف ويقدم في الحال

إف بوشيه هيلواز بيض بوشيه هيلواز (Eufs Pochés Heloise)

كروتون من العيش مخلي من الوسط وملوء بقطع من صدور الفراخ ولسان وتروف ممزوجة بصوص ديميجلاس والبيضة من اعلى بوشيه أو موليه وتكسى بنفس الصوص ويحاط من الدائر بصلصة طماطم ويقدم في الحال

إف بوشيه هنري الرابع بيض بوشيه هنري الرابع (Eufs Pochés Henri IV)

كرز سناد من عجينة الفيتاج بداخلها بيضة بوشيه أو موليه وتكسى بصوص ياريز ويقدم في الحال

إف بوشيه هولاندينز بيض بوشيه هولاندينز (Eufs Pochés Hollandaise)

كروستاد من عجينة الفيتاج بحرف واطي مثل البوشيه ملوء مقدار النصف بوريه سمك سيمون ومن اعلى بيضة بوشيه أو موليه وتكسى بصوص هولاندينز ويقدم في الحال

إف بوشيه هوسارد بيض بوشيه هوسارد (Eufs Pochés Hussarde)

طماطم مقطعة نصفين ومخلية من البذور ومسواة في الفرن ثم ترص في صحن وتملأ بصلحمر سوتيه بالزبدة ممزوج بقطع صغيرة من الجامبون أو اللسان وممزوج بصوص ديميجلاس والبيضة من الاعلى بوشيه أو موليه مكسوه بصوص سو بريم ممزوجة بقليل من الشطة كايڤير ويقدم في الحال

بيض بروايبه وكيفية عمله

إف بروايبه (Eufs Brouillés)

هو ان تحضر كسارولة علي النار وتضع داخلها مقدار ٥٠ جرام زبدة ثم تكسى مقدار ١٢ بيضة في سلطانية ويضاف عليها ملح وفلفل وتمزج بالسلك قليلا ثم تصفيها بشنوار في الكسارولة تحتها ماء ساخن فوق الوابور وتقلب فيها باسباتول أى ملعقة خشب مرارا حتى يسوي البيض وقبل ان يتجمد البيض يضاف عليه مقدار ١ لتر كريمة ٥٠٠ جرام زبدة وتقلبها جيدا مع بعضها ثم تتركها علي جانب الوابور علي إناء به ماء دافئ الى وقت الطلب وهذه طريقة عمومية ويغير اسمها كلما أضيف عليها أي نوع آخر

إف بروايبه أرشيد وشيس بيض بروايبه أرشيد وشيس (Eufs Brouillés Archiduchesse)

تمزج مع البيض كما هو موضح في الشرح الأول مقدار ١٠٠ جرام شامبنيون إيمغسيه (ترس رفيع) سوتيه بالزبدة وتمزج معه أيضاً مقدار ١٠٠ جرام جاميون أو لسان مقطع قطعاً صغيره ممزوجة بالبامبريكه أي الملفل الأحمر وتعرف في صحن وفي وسط البيض هرم صغير من رؤوس اسبرج بالزبدة ثم يحاط في الصحن (جرنيه) بكروتون عيش محمر بالزبدة ويقدم في الحال

إف برووييه أومال بيض برووييه أومال Œufs Brouillés Aumale

هو أن تمزج مع البيض كما هو موضح في الشرح الاول مقدار أربع ملاعق من الطماطم كنكاسيه ويفرف البيض في صحن وفي الوسط مقدار ١٥٠ جرام كلاوى مقطع قطعاً صغيره سوتيه بالزبد و يضاف عليها بالمادير ومن الدائر كروتون من العيش ويقدم في الحال

إف برووييه إيثيت بيض برووييه إيثيت Œufs Brouillés Yvette

يمزج مع البيض عند إتمام تسويته كما هو موضح في الشرح الاول مقدار ١٠٠ جرام رؤوس اسبرج، ١٠٠ جرام قطع جمبري و تملأ في كروت تارتليت ومن الاعلى قطعة تروف ويحاط بصوص نانتويا

إف برووييه بلزالك بيض برووييه بلزالك Œufs Brouillés Balzak

يمزج مع البيض عند اتمام تسويته كما هو موضح في الشرح الاول مقدار ٥٠ جرام لسان مقطع قطعاً صغيره و ٥٠ جرام تروف ويفرف في الصحن وحوله كروتون من العيش مستدير محمر بالزبد وفوق الكروتون بوريه سوييز مصبوب بالكيس ويصب حول خيط من صوص ديمي جلاس ويخدم في الحال

إف برووييه باتليير بيض برووييه باتليير Œufs Brouillés Bateliere

مزوج مع البيض عند اتمام سواة كما هو موضح في الشرح الأول مقدنس واستراجون مفرومه ويفرف في الصحن ويصب حول بالكيس بليك روفيه بوريه من السمك ممزوج بالكريمه ويخدم في الحال

إف برووييه أوبرمزان بيض برووييه أوبرمزان Œufs Brouillés Au Parmesan

تمزج مع البيض جنبه برمزان ويفرف في الصحن وحوله كروتون من العيش

إف برووييه أوبوانت اسبرج بيض برووس الاسبرج Œufs Brouillés au Pointes d Asperges

تمزج مع البيض عند اتمام نضجه كما هو موضح في الشرح الاول مقدار ٥٠ جرام رؤوس اسبرج ويفرف في الصحن وفي الوسط من أعلى مقدار ١٥٠ جرام رؤوس اسبرج بالزبد والكروتون من الدائر

إف برووييه بورتوجيز بيض برووييه بورتوجيز Œufs Brouillés Portugaise

تمزج مع البيض مقداراً من الطماطم كنكاسيه وبعد الغرف يوضع في وسط البيض الاعلى هرم صغير من الطماطم كنكاسيه وصوص ديمي جلاس من الدائر والطماطم ويرش بمقدونس رشا خفيفاً

ف برووييه برانسييس ماري بيض برووييه برانسييس ماري Œufs Brouillés Princesse Maria

بيض برووييه ممزوج بالحينه البرمزان ومقدار ٥٠ جرام تروف و يملأ في تمبال من العجين

Œufs Brouillés Sultane

إف برووييه سلطان بيض برووييه سلطان

هو أن تحضر كروستاد من بطاطس البوم دوشيس وبعد أن يسوى البيض عادي يمزج بمقدار ٥٠ جرام من زبدة الفستق ويملا به الكروستاد

Œufs Brouillés Georgette بيض برووييه جورجيت

هو أن تسوى مقداراً من البطاطس الانجليزية في الفرن بقشره وبعد أن يسوي يفتح من الجنب فتح مستدير ويخلي من الداخل ويملا بالبيض ممزوج بمقدار ٥٠ جرام زبدة جمبرى ، ١٠٠ جرام جمبرى مقطع قطعاً صغيره

Œufs Brouillés Grand Mère إف برووييه جران مير بيض برووييه جران مير

يمزج مع البيض عندأمام نضجه كما هو موضح في الشرح الاول كروتون من العيش مقطع قطعاً صغيره محمر بالزبدة ويرش من أعلى بمقدونس مفروم

(Œufs Brouillés Divette

إف برووييه ديفيت بيض برووييه ديفيت

تمزج مع البيض عند أمام تسويته كما هو موضح في الشرح الاول مقدار ٥٠ جرام جمبرى مقطع قطعاً صغيره أو لانيجوست ومقدار ٥٠ جرام رؤوس اسبرج وبعد أن يغرف في الصحن يرص عليه من الاعلى مقداراً من الجمبرى أو اللانيجوست وشريط من صلصة ناتويا حول الدائر

Œufs Brouillés Espagnole إف برووييه اسبانيول بيض برووييه اسبانيول

طاطم مقطعة على قطعتين خالية من البذور ويضاف عليها ملح وفلفل وتحمّر بالزيت وتغرف فوق الطاطم البيض وفوق البيض جليين من الفلفل الحلو

Œufs Brouillés Rachel

إف برووييه راشل بيض برووييه راشل

هو أن تمزج مع البيض عند أمام تسويته كالسابق شرحه مقدار ٥٠ جرام رؤوس اسبرج ومقدار ٢٠ جرام تروف مقطعة قطعاً صغيره وبعد أن يغرف البيض على شكل هرم ويضاف عليه مقدار ١٠٠ جرام رؤوس اسبرج من الاعلى ويرسم بالتروف من الدائر

Œufs Brouillés Rothschild

إف برووييه روتشلد بيض برووييه روتشلد

يمزج مع البيض مقداراً من البسك ديكريقت وبعد أن يغرف البيض يضاف له في الوسط مقدار ١٠٠ جرام رؤوس اسبرج ومن الدائر قطع من اللانيجوست أو جمبرى وعلى كل قطعة من اللانيجوست قطعة تروف وربط في صوص ناتويا بالدائر

Œufs Brouillés Châtillon

إف برووييه شاتيلو بيض برووييه شاتيلو

بعد أن يسوى البيض ويغرف في الصحن يضاف عليه في وسط البيض من الأعلى مقدار ١٠٠ جرام شامبنيون ايمسيه (رس رفيع) سوتيه بالزبد ومن أعلى الشامبنيون هرم صغير من المقدونس فريتو ومن الدائر هلالات من عجينة الزبد

إف برووييه أوفوادي ثولاى بيض برووييه أوفوادي ثولاى

Œufs Brouillés au Faie de Volailles

بعد أن يسوى البيض يضاف عليه في النصف الأعلى مقدار ١٥٠ جرام كبده فراخ مقطعة اسكالوب رفيع سوتيه بالزبد مطفى عليها بالمادير ومن الدائر شريط من صوص مادير

Œufs Brouillés Forestiere

إف برووييه فورستير بيض برووييه فورستير

بعد أن يسوي البيض يضاف عليه في الوسط من الأعلى مقدار ١٠٠ جرام موريل سوتيه بالزبد ومقدار ٥٠ جرام لارد محمر قطع صغير

Œufs Brouillés Magda

إف برووييه ماجدا بيض برووييه ماجدا

يمزج مع البيض مقدار ٣٠ جرام جبنة برمزان ومعلقة مقدونس مفروم واستراجون ومعلقة مستارده فرنساوى ويغرف حوله كروتون في الدائر

Œufs Brouillés Marivaux

إف برووييه ماريشوا بيض برووييه ماريشوا

يمزج مع البيض مقدار ٢٠ جرام تروف مفرومه وبعد ان يغرف البيض يضاف عليه في الوسط مقدار ٥٠ جرام رؤوس شامبنيون والدائر صوص من جلاس ديشياند وقطعة من الشامبنيون

Œufs Brouillés Nantua

إف برووييه ناتويا بيض برووييه ناتويا

يمزج البيض بقطع من الانجوسف أو الجمبري وقطع من التروف وبعد أن يغرف يرسم بالتروف من أعلى وشريط من صوص ناتويا من الدائر

Œufs Brouillés Orloff

إف برووييه أورلوف بيض برووييه أورلوف

بيض كائتاد ويغرف في الكوكوت ومن الأعلى (ترنشي) أى قطع مستديره من الكريشيس أو الانجوست وقطعة تروف من الأعلى

بيض فريت وكيفية عمله

Œufs Frits

بيض فريت

هو أن تحضر طاسة متوسطة الحجم بها زيت أو مسلي حسب الطلب وتضعها على النار ثم تحضر مقداراً من البيض الطازج وتكسر الواحدة بعد الاخرى في فتجان صغير بحيث تكون كل بيضة في فتجان ويكون صفار البيض سليم ثم تسخن الزيت الذي بداخل الطاسة على النار وبعد أن يسخن الزيت تضع فيه بيضه ثم تميل الطاسة باليد اليمنى ثم تقلبه بسرعة من الجوانب وتقلبه على الجهة الاخرى حتى يحمر البيض من الجانبين ويكون ملفوفاً يضاف أو مستدير حسب الطلب ثم ترفعه بالمقصوصة وتضعه في المصفاة حيث أن البيض يكون محمر من الخارج ومن الداخل نصف تسوية ويستخدم منه عند الطلب ويتغير على أنواع كثيرة حسب الشيء الذي يضاف اليه كما سيوضح فيما بعد

Œufs Frits Andalouse

إف فريت اندالوز بيض فريت اندالوز

يحمر البيض في الزيت ويرص في الصحن وتوضع بين القطعة والاخرى قطعة مستديرة من الباذنجان المقلي (فريتو) ومعه صلصة طماطم في الصلصيرا

Œufs Frits à l'Anglaise

إف فريت الانجليز بيض فريت الانجليز وهو يسوى مقلي في الطاسة ويمكن قلبه على الوجه الاخر

Œufs Frits Americaine

إف فريت امريكيتين بيض فريت امريكيتين

يحمر البيض فريتو بالزيت ويوضع فوقه قطع مستديرة من اللورد مسوى جريه وتخدم معه مقدونس فريتو وصلصة طماطم في الصلصيرا

Œufs Bordeleise

إف فريت بوردوليز بيض فريت بوردوليز

بيض يحمر فريتو بالزيت وطماطم ناضجة في فرن أو سوتيه بعد تقطيع كل واحد منها على قطعتين ويوضع فوق الطماطم سب (ايمنسيه) ترس رفيع سوتيه بالزيت مع فصين ثوم ومقدونس مفروم

Œufs Frits Bucheronne

إف فريت بوشيرون بيض فريت بوشيرون

بيض يحمر فريتو بالزيت ثم تسوى مقداراً من البطاطس الانجليزي وبعد تسويتها في الفرن تفشرها وتشق كل واحد منها على قطعتين ثم يخرج منه القلب ويضاف له ملح وفلفل ويطن سوتيه بالزبدة في الطاسة ثم تغرف في الصحن وحول البيض وفوق صفار البيض يرش بصل اخضر مفروم

Œufs Frits Diable

إف فريت ديابل بيض فريت ديابل

بيض مقلي في الطاسة ويقلب على الوجه الاخر ثم يغرف في صحن الفرن ويضاف عليه قليلاً من الخل والزبدة المقدوحة (بيرنوازيه)

Œufs Frits Frmine

إف فريت فيرمينر بيض فريت فرمينر

بيض محمر فريتو بالزيت ويرص في الصحن وفي الوسط ماسيدوان من الخضروات سوتيه بالزبدة وحول البيض ترش لارد محمر فريتو وبطاطس نوازيت

Œufs Frits Moissonneurs

إف فريت موسونيير بيض فريت موسونيير

بيض محمر فريتو بالزيت ولارد جرييه وبازلا ناضجة الايزان في وسط الصحن ومن الدائر البيض وبين البيضة والاخرى ترش لارد جرييه

Œufs Frits Pastourelle

إف فريت باستوريل بيض فريت باستوريل

بيض محمر فريتو بالزيت ولارد من الصدر مقطع قطعاً مستديرة ومسوى بلانشيه (أى غلوة واحدة) ومسوى جرييه أيضاً (وموسورو) أو شامبيون (ايجنسيه) أى ترس رفيع محمر سوتيه بالزبدة مع بصله رفيعة ومقدار من الكلاوي الضاني مسواه ويعرف الشامبيون في الوسط والارد من الدائر وفوق البيض نصف كلوه ضاني ومقدونس فينو خفيف من الاعلى

Œufs Frits Villeroy

إف فريت فيلروا بيض فريت فيلروا

بيض بوشيه أو موليه ويكسى بصوص فيلروا ويتبن في البيض والعيش ويحمر في زيت حام عند الطلب ويعرف على فوطه وحوله مقدونس فريتو وصلصة طماطم في الصلصيرا

Œufs Frits Yorkshire

إف فريت يوركشير بيض فريت يوركشير

بيض محمر فريتو بالزيت وترش جامبون ني محمر سوتيه وكروتون عيش رفيع ومقدونس فريتو ويرص الحامبون فوق العيش ثم البيض والمقدونس في النصف وصلصة طماطم في الصلصيرا

كيفية عمل البيض المسوي في الكوكوت

Œufs en Cocotte

إف ان كوكوت

هو أن تحضر كوكوت صغير من الفخار الافرنجي وتدهنه زبدة ثم تكسر البيض في فتاجين صغيرة لتأكد من صحته ثم تضع الكوكوت على النار وبعد أن يسخن توضع فيه البيضة المكسورة في الفخجال بشرط أن يكون صفار البيض سليماً ثم يرش عليه قليلاً من الملح والفلفل الابيض رشاً خفيفاً ويدخل الفرن مدة ثلاث دقائق أو أربعة حتي تكون البيضة في ثلثين التسوية وهذه طريقة تسوية عمومية وتغير طريقة الاستعمال كما سيوضح فيما بعد

إف بيرجير آن كوكوت بيض بيرجير كوكوت Œufs Bergère ne Cocotte

أن تحضر مقدار ٥٠ جرام شامبنيون ، ٥٠ جرام لحم ضاني مسوي مفروم وممزج الاثنين بمقدار من صوص الاكرام ويضاف عليه ملح وفلفل وجوزة الطيب وتكسي قاع الكوكوت وجوانبه بهذه الفارسة وتكسر البيضة في الوسط وتضعها في صنيه داخلها ماء ويسوي في الفرن مدة ست دقائق أو سبع دقائق وعند خروجه من الفرن يضاف له حول البيضة خيط چو بتلو مربوط ويخدم في الحال

إف بوردوليز آن كوكوت بيض بوردوليز آن كوكوت Œufs Bordelaise en Cocotte

تحضر كوكوت وتدهنه بالزبد وتوضع في قاعه قطع من نخاعة عظم المواسير البقرى مسواة بوشيه ثم تكسر البيضة فوقه ويسوي في الفرن كالمقدم ذكره مدة خمس دقائق وعند خروجه من الفرن يضاف له حول صفار البيض خيط من صوص بوردوليز ويخدم في الحال

إف باريزين آن كوكوت بيض باريزين آن كوكوت Œufs Parisienne en Cocotte

هو أن تحضر الكوكوت وتدهنه زبد وييطان من الداخل بفارسة فراخ ممزوجه بتروف ولسان وشامبنيون مفروم وتكسر البيضة في الوسط ويسوي في الفرن تحت ماء مدة ثمان دقائق وعند خروجه من الفرن يضاف له خيط من صوص ديميجلاس ويخدم في الحال

إف بيريجوردين آن كوكوت Œufs Périgourdine en Cocotte

هو أن تحضر الكوكوت وتدهنه زبد وتضع في قاعه ترش فواجره أي كبداوز ويكسر فوقه البيضة ويسوي في فرن وتحت ماء مدة خمس دقائق وعند خروجه من الفرن يضاف له خيط من صوص بيريجو ويخدم في الحال

إف بيريجو آن كوكوت بيض بيريجو آن كوكوت Œufs Périgieux en Cocotte

هو أن يسوي البيض في الكوكوت المدهون زبد فقط وبعد تسويته يضاف له خيط من صوص بيريجو ويخدم في الحال

إف بيتي دوك آن كوكوت بيض بيتي دوك آن كوكوت Œufs Petit Duc en Cocotte

تحضر الكوكوت وتضع في قاعه رؤوس اسبرج بالزبد ثم تكسر البيضة فوقها ويسوي في فرن مدة خمس دقائق وعند خروجه من الفرن يضاف له خيط من صوص بيريجو ويخدم في الحال

إف پورتوجيز آن كوكوت بيض پورتوجيز آن كوكوت Œufs Portugaise en Cocotte

تحضر الكوكوت ويوضع في قاعه طماطم كمنكاسيه والبيضة من الأعلى وبعد ان يسوي في صنيه في فرن وتحت ماء مدة خمس دقائق يضاف له خيط من صوص طوماط ويخدم في الحال

إف جيانيت أن كو كوت بيض جيانيت أن كو كوت Œufs Jeanne en Cocotte

هو أن تحضر الكوكوت وتدهنه بالزبد من الداخل بفارسه فراخ ممزوجة بيوريه فواجراه والبيضه في الوسط ويسوى في صنيه بها ماء ساخن مدة ست دقائق أو سبع دقائق وعند خروجه من الفرن يضاف له خيط من صوص سوبريم

إف ديان أن كو كوت بيض ديان أن كو كوت Œufs Diane en Cocotte

هو أن تدهن الكوكوت بالزبد من الداخل وتبطنه بيوريه من طيور الصيد والبيضه في الوسط ويسوى في الفرن في صنيه تحتها ماء ساخن مدة ست دقائق أو سبع دقائق وعند خروجه من الفرن يضاف له خيط من صوص سالمي وقطعة تروف من الاعلى ويخدم في الحال

إف الارين أن كو كوت بيض الارين أن كو كوت Œufs à la Reine en Cocotte

تحضر الكوكوت وتدهنه بالزبد وتضع في قاعه لحم فراخ مفروم ناضج ممزوج بصوص فوليتيه والبيض من أعلى ويسوى في الفرن مدة خمس دقائق في صنيه داخلها ماء ساخن وعند خروجه من الفرن يضاف له خيط من صوص سوبريم ويخدم في الحال

إف سان روپرت أن كو كوت بيض سان روپرت أن كو كوت

Œufs Saintrubert en Cocotte

تحضر الكوكوت وتدهنه بالزبد وتضع في قاعه بوريه من طيور الصيد والبيضه من أعلى ويسوى في الفرن داخل صنيه بها ماء ساخن مدة خمس دقائق وعند خروجه من الفرن يضاف له خيط من صوص بواقرد ويضاف له هلال من التروف من أعلى ويخدم في الحال

إف سوبيز آن كو كوت بيض سوبيز آن كو كوت Œufs Soubise en Cocotte

تحضر الكوكوت وتدهنه بالزبد وتبطنه بيوريه سوبيز الا كريم وتوضع البيض في الوسط ويسوى في الفرن داخل صنيه بها ماء ساخن مدة خمس دقائق أو ستة وعند خروجه من الفرن يضاف عليه خيط من جلاس ديشاند ويخدم في الحال

إف فالنتين أن كو كوت بيض فالنتين أن كو كوت Œufs Valentine en Cocotte

هو أن تحضر الكوكوت وتدهنه بالزبد وتبطن دائره وقاعه بطماطم كنكاسيه والشامبنيون المفروم ممزوجة بصوص ديميجلاس وتكسر البيضه في الوسط ويسوى في صنيه بها ماء ساخن في فرن مدة خمس دقائق أو ستة ويخدم في الحال

اف الا كريم آن كو كوت بيض الا كريم آن كو كوت Œufs à la Crème en Cocotte

تحضر الكوكوت وتدهنه بالزبدة وتكسر البيضة وتضيف لها ملح أبيض خفيف وتضيف عليه ملعقة كريمه صغيره من أعلى ويوضع في صنيه بها ماء ساخن ويدخل الفرن مدة خمس دقائق وبعد خروجه من الفرن يخدم في الحال

اف زنجارا آن كو كوت بيض زنجارا آن كو كوت Œufs Zingara en Cocotte

تحضر الكوكوت وتدهنه بالزبدة وتكسر البيضة في الكوكوت وتسويها في صنيه داخلها ماء ساخن مدة خمس دقائق في الفرن وعند خروجه من الفرن يضاف له خيط من صوص زنجارا ويخدم في الحال

انواع البيض المسلوق وكيفية عمله

Œufs Durs

بيض مسلوق

هو أن تضع مقداراً من الماء على النار في كساروله وبعد أن يغلي تضع فيه البيض وتتركه يغلي مدة ثمانى دقائق ثم ترفعه عن النار وتضعه في ماء بارد ويقشر وبعد ذلك يوضع في سلطانية داخلها ماء بارد لوقت الطلب كما سيوضح فيما بعد

Œufs Aurore

اف أورور بيض اورور

هو أن تحضر مقدار عشر بيضات مسلوقة وتشق كل واحدة نصفين بالطول وتخرج منها الصفار وتصفيه بالمنخل وتمزجه بدوكسيل ناشف كما هو موضح في باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرناتير ومقدونس فينو ويضاف له ملح وفلفل وجوزة الطيب ويخفق بمقدار أربع ملاعق كريمه ويملا البيض ثانياً بالكيس ثم تحضر صحن فرن مدهون زبدة وتكسى أرضيته بصوص مورناي ثم يرص البيض داخل الصحن ويكسى بصوص مورناي ممزوجة بالطماطم (ويورد) أي يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يرش على وجهه صفار بيض مفروم ويخدم في الحال

Œufs Belloy

اف بلوا بيض بلوا

تحضر مقدار عشر بيضات بعد سلقها وتشق كل واحدة نصفين بالطول وتخرج منها الصفار ويصفى بالمنخل وتمزج بمقدار ٥٠ جرام لانبجوست مقطعة قطعاً رقيقة أو الجبري وتروف وشامبنيون وملعقتين من صوص مورناي ويملا البيض كالسابق ذكره ويرص في صحن فرن بعد أن تكسى أرضيته بصوص مورناي ويكسى البيض بصوص مورناي أيضاً (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وبعد خروجه من الفرن يخدم في الحال

Œufs Boulangère

اف بولانجير بيض بولانجير

هو أن تحضر عيش أفرنكي صغير وتشقه نصفين بالطول ثم تحضر البيض المسلوق وتخرج الصفار من البياض وتقطع البياض قطعاً صغيرة وكذلك الصفار ثم يمزج مع مقداراً من البصل (ايمنسيه) أي ترس رقيق جداً ومسوى بالزبدة على نار هادئة ويضاف له ملح وفلفل وجوزة الطيب قبل احمراره ثم يخلط العيش من الداخل

وبملاً بهذه الفارسة ويرش عليه جبنه برعزان مبشورة ويرش عليه أيضاً زبدة سائحة خفيفة (ويورد) أى يحمو وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يرش عليه من الاعلى صفاريض مفروم ويوضع في وسط العيش بالطول فوق الصفار مقدونس فينو ويخدم في الحال

(Eufs Bretonne

إف بريطون بيض بريطون

هو أن تحضر مقدار ٥٠ جرام بصل (ايمنسيه) أى ترس رفيع ممزوجة بالزبد على نار هادئة مع ١٥٠ جرام كرات ويسوى مع بعضها بدون تخمير وتضيف لها مقدار ٥٠ جرام شامبنيون (ايمنسيه) أى ترس رفيع وبعد نضجها تصب عليها مقدار اربع ملاعق أو خمس من صلصة بشامل ثم تضيف لها الملح والفلفل وجوزة الطيب ثم تحضر صحن فرن وتكسي قاعه بنصف الصلصة وتشق كل بيضة نصفين بالطول وترصه فوق الصلصة ويكسى باقي الصلصة ويخدم في الحال

(Eufs Percheronne

إف بير شيرون بيض بير شيرون

هو أن تحضر مقدار ثمانى بيضات بعد نضجها ومقدار ثلاث ملاعق من قطع البطاطس الانجليزى مسلوقة بقشرها وبعد نضجها تقشر وتقطع قطعاً صغيره مستديره وهي ساخنة والبيض أيضاً يكسر مثلها ثم تحضر صحن فرن مستدي وترص فيه طبقة من البطاطس والاخرى من البيض وتضيف عليها قليلاً من الملح والفلفل وطبقة خفيفة من صلصة البشامل وهكذا بهذا الترتيب واخيراً يكسى من أعلى بصلصة البشامل ويخدم في الحال

(Eufs Portugaise

إف بور توجيز بيض بور توجيز

هو أن تحضر مقداراً من الطماطم وتقشرها وتشق كل واحد نصفين وتخلى من البذور وتضيف لها الملح والفلفل ثم تحمر بالزيت وترص في الصحن وفوق كل قطعة من الطماطم نصف بيضة مسلوقة وتكسى بصوص بور توجيز واسبه جدا وتخدم في الحال

(Eufs Poulette

إف بوليت بيض بوليت

تحضر مقدار ثمانى بيضات بعد سلقها وتقطعها قطعاً مستديره وتضعها في صحن فرن مدهون بالزبد ومقدار ٥٠ جرام شامبنيون (ايمنسيه) أى ترس رفيع سوتيه بالزبد ويمزج مع البيض ويوضع في الصحن بعد أن يضاف عليه قليلاً من الملح والفلفل ويكسى بصوص بوليت ويرش من الاعلى بمقدونس فينو ورشاً خفيفاً ويخدم في الحال

(Eufs Tribe

إف تريب بيض تريب

هو أن تقطع البيض قطعاً رفيعه مستديره وترصها في الصحن وتكسى بصوص سوبزويرش عليها مقدونس فينو ورشاً خفيفاً من الاعلى ويخدم في الحال

إف جورميه

(Eufs Gourmet)

هو أن تحضر مقدار ثمانى بيضات مسلوقة وتشق كل واحدة نصفين بالطول ثم يخلى الصفار ويكسر بالشوكة ويمزج معه مقدار ٥٠ جراماً من سمك السيمون مقطع قطعاً صغيرة وقطعاً صغيرة أيضاً من اللانجوست أو الجبرى وتروى ويمزج الجميع بمقدار أربع ملاعق صوص مورناى ممزوجة بملعقة زبدة جمبرى أو ملعقة بسك ديكريش يقيس ويرش عليها جنبه برمزان مبشوره وزبدة خفيفه ويرص فى الصحن (ويورد) يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم فى الحال

إف جرآن فيل

(Eufs Grand Ville)

هو أن تحضر تمبال من العجين أو صحن فخار وتكسر البيضه على أربعة وترصه فى الصحن أو التمبال ويكسى بصوص بورد ولين ويخدم فى الحال

إف ريسول

(Eufs Rissoles)

هو أن تحضر تجهيزات الكوركت بالبيض المسلوق ممزوجة بالشامبنيون والتروف وتوضع منها قطعة بشكل المشمشه فى وسط عجينة الفيتاج مقطوعة بقطاعه ساده وتدهن حروف العجينه بصفار البيض وتطبق على اثنين بالجانب أى نصف بيساوى ويحمر مثل الكوركت عند الطلب ويخدم فى الحال

إف فولوقان

(Eufs Volauvent)

تقطع البيض قطعاً مستديره وشامبنيون مقطع (إمغسيه) ترس رفيع سوتيه بالزبدة وتروى مقطعه ترش وتمزج الجميع بصلصة شامل ممزوجة بالكريمة ويملا بها الفولوقان ويخدم فى الحال وهو ساخن

إف شيماي

(Eufs Chimay)

هو أن تحضر مقدار عشرة بيضات وتقطع كل واحدة نصفين بالطول وتخرج منها الصفار وتصفيه بمنخل ويمزج مع مقدار ثلاث ملاعق دو كسيل ناشف كما هو موضح فى باب تجهيزات مختلفه لاجل الجرناير ومفدونس مفروم وملح وفلفل وجوزة الطيب وتنفق بأربع ملاعق كريمة ويملا بياض البيض بالفارسة ثم تحضر صحن فرن وتوضع فى ارضيته ملعقتين من صوص مورناى وترص البيض فى الصحن ويكسى بصوص مورناى ويورد فى فرن حام ويخدم فى الحال

إف كاريم بيض كاريم

(Eufs Carême)

هو أن تحضر تمبال من عجينة الفيتاج أو البات فونسيه فى أنواع العجين وتقطع مقدار ثمانى بيضات قطعاً مستديره وعدست خرشوف مقطع ترش وقطع من التروف ويمزج بصوص ناتويا ويملا بها التمبال ويكسى بصوص ناتويا ويكسى من الاعلى بقطع من التروف ويخدم فى الحال وهو ساخن

Œufs Côtelettes

اف كوتليت بيض كوتليت

هو أن تقطع مقدار ثمانى بيضات بعد سلقها قطعا صغيرة وتمزج بمقدار أربع ملاعق بشامل يابس وصفار بيضتين نى، وملح وفلفل وجوزة الطيب ومقدار ٢٠ جرام جبنة برمزان مبشورة وتدهن الصحن بالزبد وتضعها فيه حتى تبرد ثم تقطعها قطعا متساوية وتلف فى الدقيق وتصلح بيضاوي مثل الكوستليتة وتغطس فى البيض المضروب وتتب فى العيش ويحمر فريتو عند الطلب ويخدم معها مقدونس محمر وصلصة طماطم فى الصلصيرا ويقدم فى الحال

Œufs Côtelettes Manon

اف كوتلت مانون بيض كوتلت مانون

هو أن تحضر تجهيزات كوركيت كالمسابق ذكرها وتفرم بياض ثمانى بيضات بعد سلقها ثم تقطع قطعا صغيرة وتمزج بمقدار ثلاث ملاعق بشامل يابس وملح وفلفل وجوزة الطيب وتضعها فى صحن مدهون زبدة حتى تبرد ثم تحضر صفار البيض وتفرمه فرما ناعما وتضع بقدر الصفار جامبون مفروم ويمزج بأربع ملاعق صوص سوبيز ثم تقطع التجهيزات التى من البياض وتقطعها قطعا متساوية وتصلح بيضاوي مثل الكوستليتة وتكسيه من الجوانب بصفار البيض والجامبون ويغطس فى البيض وتتب فى العيش ويحمر فريتو عند الطلب ويوضع له ورقة كوستليتة ويخدم معه صوص سوبيز فى الصلصيرا ويقدم فى الحال

Œufs Cromesquis

اف كروموسكى بيض كروموسكى

هو أن تحضر مقدار ثمانى بيضات وتقطعها قطعا صغيرة ، ٥٠ جرام شامبنيون وتروف وتمزجها بأربع ملاعق بشامل يابس وصفار بيضة واحدة وملح وفلفل وجوزة الطيب وتضعها فى صحن مدهون زبد وتتركها حتى تبرد ثم تقطعها قطعا متساوية وتلف بالطول وتبط بظا خفيفا وعند الطلب تغطس فى عجينة بتافر خفيف (الموضحة فى باب تجهيزات مختلفة لاجل الجراناتير ويحمر فريتو عند الطلب ويخدم على فوطة أو ورق دائلة ومقدونس محمر وصلصة طماطم فى الصلصيرا

Œufs Corquettes

اف كوركيت بيض كوركيت

هو كالمسابق ذكره ويلف بيضاوي ويغطس فى البيض وتتب فى العيش ويحمر فريتو عند الطلب ويخدم معه صوص الاكريم فى الصلصيرا ويخدم فى الحال

Œufs Hongroise

اف هنجواز بيض هنجواز

هو أن تحضر مقدار ثمانى بيضات بعد سلقها وتقطعها قطعا مستديرة ثم ترصها فى الصحن وتكسى بصوص هنجواز ممزوجة ببصل مقطع ترس رفيع ومسوى فى الزبدة على نار هادئة قبل احمراره وطماطم مقطعة قطعا مستديرة محمره سوتيه بالزبدة على نار هادئة من الدائر ويخدم فى الحال

كيفية عمل البيض المسوى في الصحن

Surle Plat Frit Eggs

ويقال له اف بلا وبالانجليزية فريت اجز

هو أن تحضر الصحن المخصص للبيض وهو من الفخار الافرنكي ثم تضع داخله قليلا من الزبدة وتضعه على النار ثم تكسر مقدار ست أو سبع بيضات حسب الطلب في صحن آخر بشرط أن يكون صفار البيض سليما وبعد أن تسخن الزبدة التي في الصحن جيدا تضيف عليها البيض وتظل على الفرن مدة دقيقة وتدخل الفرن مدة دقيقتين لاجل أن يسوى البيض من الاعلى وعند ما يتم تلثي تسويه يخرج من الفرن ويخدم في الحال بدون تأخير وهو ساخن ويتغير على حسب ما سيوضح بعد حسب الاستعمال

إف بلا أوزا نشوا بيض في الصحن بالانشوجه Æufs Plat aux Anchois

هو أن تحضر صحن الفرن وتدهنه بالزبدة وتضع في أرضيته قطع من الانشوجه بدون عظم ثم تكسر البيض فوق الانشوجه ويغلي فوق الفرن مدة دقيقة ثم يدخل الفرن مدة دقيقتين وعند خروجه من الفرن يلقى حول صفار البيض فلتو انشوجه منظف ويخدم في الحال

اف بلا انفير سواز بيض في الصحن انفير سواز Æufs Plat Anver Soise

هو أن تدهن الصحن بالزبدة دهنا خفيفا وتفرد في قاعه (چيه دي هبلون) الا كريم أو دؤوس اسبرج وتكسر فوقها البيض ويغلي فوق الفرن مدة دقيقة ويدخل الفرن تحتها ماء ساخن مدة دقيقتين وعند خروجه من الفرن يضاف له شريط من السكرية حول الدائر ويخدم في الحال

اف بلا لا اسبانيولى بيض في الصحن الاسبانيولى Æufs Plat Espagnole

هو أن تحضر مقدارا من الطماطم مقشرة ومقطعة كل منها نصفين ثم تخلى من البذور ويضاف لها ملح وفلفل وتحمّر سوتيه بالزبدة أو في الفرن وترص بدائر الصحن ثم يسوى البيض بالزبدة في الطاسة كالسابق ذكره وعند خروجه من الفرن يقطع بقطاعه مستديرة بقدر البيضة وتوضع كل بيضه فوق قطعه من الطماطم وفي وسط الصحن توضع بصل حلق ويتبن في الدقيق ويحمر فريتو ويخدم في الحال

اف بلا الا استراجون بيض في الصحن بالاستراجون Æufs Plat à l'Estragon

بعد إن تدهن الصحن بالزبدة تضع ملعقتين من چو بتلو مربوط في أرضيته كما هو موضح في الشرح الاول ممزوج باستراجون كالسابق ذكره وعند خروجه من الفرن يضاف عليه قليلا من الچو البتلو حول دائر البيضة ويضاف له أيضا ورق استراجون من الاعلى ويخدم في الحال

(Eufs Plat Omar Pacha

اف بلا أمر باشا بيض عمر باشا

هو أن تسوى مقدار بصلتين مفرومتين فرماً ناعماً جداً في الزبدة على نار هادئة وعند ما يصفر لونها (مستكاوي) تضع البصل في قاع الصحن بالزبدة ثم يكسر البيض ويرش بجينه برمزان مبشورة ويسوى في الفرن بسرعة وعند خروجه من الفرن يضاف عليه خيط من صلصة طماطم من الدائر ويخدم في الحال

(Eufs Plat Opéra

اف بلا أوبرا بيض أوبرا في الصحن

هو أن تسوى البيض بالزبدة في الطاسة وبعد خروجه من الفرن يوضع في صحن مستطيل وفي طرف الصحن هرم من رذوس اسبرج ومن الجهة الاخرى كبد فراخ مقطعة ترش ربيع سوتيه بالزبدة مطفى عليه بصوص ماديرو وفي دائر البيض خيط من صوص ماديرو ويخدم في الحال

(Eufs Plat Orléanaise

اف بلا اور ليانيز بيض في الصحن أورليانيز

هو أن تضع في أرضية الصحن شيكوريا الا كريم (سريس) وتمكسر البيض من الاعلى ويضاف عليها قليلا من الفلفل ويسوى كالسابق ذكره وعند خروجه من الفرن يضاف له شريط من الكريمة من الدائر ويخدم في الحال

(Eufs Plat Orléans

اف بلا اورليان بيض اورليان في الصحن

هو أن تحضر مقدار كروت تارتليت من عجينة الزبدة أو البات فونسيه وتملاً بقطع رقيقه من نخاع عظم البقر مسواة بوشيه وتروف مقطعة قطعاً صغيرة ممزوجة بصوص ماديرو والبيض مسوى في الطاسة بالزبدة وعند خروجه من الفرن يقطع بقطاعة مستديرة بقدر التارتليت وتوضع كل بيضة من أعلى التارتليت ويرص التارتليت في داخل صحن البيض ويضاف له من الدائر صوص شاتو بريان ويخدم في الحال

(Eufs Plat Bacon

اف بلا بيكن بيض في الصحن بالبيكن

هو أن تحضر صحن الفرن وترص في قاعه ترش بيكين سوتيه بالزبدة وتمكسر فوقه البيض ويسوى مدة دقيقة فوق الفرن ويكمل تسويته مدة دقيقتين داخل الفرن ويخدم في الحال

(Eufs Plat au Beurre noir

اف بلاير نوار بيض الصحن بالزبدة المحروقة

هو أن تسوى البيض في الطاسة بالزبدة وبعد أن يسوى في الطاسة يرص في الصحن ويضاف له زبدة محروقة ممزوجة بالحلل ويقدم في الحال

(Eufs Plat Bruxelloise

اف بلا بروكسلواز بيض بروكسلواز في الصحن

هو أن تضع في قاع الصحن هندية بريزيه مقطع قطعاً رقيقه ممزوجة بالكريمة من أعلا وتمكسر فوقها البيض

ويضاف عليها قليلا من الملح والفلفل ويسوى في الفرن كالعتاد وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال

اف بلا بار منتيه بيض بار منتيه في الصحن (Eufs Plat Parmantier)

هو أن تسوى مقدار عدد ٢ أو ٣ من البطاطس في الفرن وبعد تسويته تشق كل واحدة نصفين ويخرج منها القلب بالملعقة ويمزج بقليل من الملح والفلفل وجوز الطيب وتحقق جيدا بملعقتين أو ثلاثة من السكرية وتفردا في قاع الصحن وتكسى فوقها البيض ويضاف قليلا من الملح والفلفل ويكسى خفيفا بصوص الا كريم ويسوى كالسابق ذكره وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال

اف بلا أوبر مزان بيض في الصحن بالجبنه (Eufs Plat au Parmesan)

تدهن الصحن بالزبد وتكسر البيض ويضاف عليه قليلا من الملح والفلفل ورشة بجبنة برمان مبشورة ويسوى كالسابق ذكره ويقدم في الحال

اف بلا بيرى جوردين بيض في الصحن بيرى جوردين (Eufs Plat Perigourdine)

تدهن الصحن بالزبد وتضع في قاعه چوبتلو مقدار ملعقتين بخلاصة الطيور والتروف وقليل من الملح والفلفل ويسوى البيض في الفرن كالعتاد وعند خروجه من الفرن يضاف له مقدار من التروف مقطع قطعاً صغير من الأعلى وصوص بيريجو من الدائر ويقدم في الحال

اف بلا بورتوجيز بيض بورتوجيز في الصحن (Eufs Plat Portugaise)

هو أن تفرد في قاع الصحن مقدار أربع ملاعق طماطم كنكاسيه ويكسر البيض من أعلى ويسوى في الفرن كما هو موضح في الشرح الأول وعند خروجه من الفرن يضاف له طماطم حول صفار البيض ويرش رشا خفيفا بمقدونس فينن ويخدم في الحال

اف بلا بروڤنسال بيض بروڤنسال في الصحن (Eufs Plat Provencale)

هو أن تحضر مقدارا من الطماطم مقشرة ومقطع كل منها قطعتين ثم تخلى من البذور وتحمر في الزيت وتفرد في قاع الصحن وترش بمقدونس وثوم مفرومه فرما ناعما جداً ثم تكسر البيض فوقه ويضاف له قليلا من الملح والفلفل ويسوى البيض كالعتاد وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

اف بلا ساجان بيض ساجان في الصحن (Eufs Plat Sagan)

يوضع قليلا من الزبدة في صحن ثم يكسر البيض ويضاف له قليلا من الملح والفلفل ويرش بالجبنه البرمان ويحمر في فرن حام وعندما يخرج من الفرن يرش أعلاه قطعاً مستديرة من الملح مكسوه بصوص كريم ثم يحاط من الدائر بخيط من نفس الصلصه

إف بلا ساڤويارد بيض ساڤويارد في الصحن (Eufs Plat Savoyarde)

تقطع البطاطس قطعاً مستديرة ثم تسوى بالزبدة (سوتيه) في الطاسة ثم تفرد في صحن ويضاف لها الملح والفلفل وجبنة برمران وتمزج كل هذه الاشياء في بعضها مزجاً جيداً ثم يكسر فوقها البيض ويرش بالكريمة اللباني من أعلى وبعد ذلك تدخل وتسوى كالمعتاد

اف بلا سيسلين بيض سيسلين في الصحن (Eufs Plat Sicilienne)

يوضع في صحن الفرن قليلاً من الزبدة ويكسر عليها البيض ويرش عليه قليلاً من الملح والفلفل ثم يسوى كالمعتاد وبعد التسويه يرص بجانبه طماطم مقطوعة نصفين ومقشورة وخالية من البذور ومسواه في الفرن ثم يصب عليه صوص ألا ايطالين ويحاط من الدائر بنفس الصلصة

اف بلا جرانبيه بيض جرانبيه في الصحن (Eufs Plat Granier)

هوان تفرد في قاع صحن مقداراً من رؤوس الاسبرج بالزبدة وقطعا من التروف ثم تكسر فوقه البيض ويسوى كالمعتاد ثم تضع فوق الصفار قطعاً من التروف وفوق البياض رؤوس اسبرج

اف بلا چوسيكا بيض چوسيكا في الصحن (Eufs Plat Jessika)

هوان تضع في صحن قليلاً من الزبدة وتكسر عليها البيض ثم تضفف لها قليلاً من الملح والفلفل ويسوى كالمعتاد وبعد أن يتم تسويته تضع عليه من الجانب موريل سوتيه بالزبدة ومن الجانب الآخر رؤوس اسبرج بالزبدة ويحاط بقليل من العجوة مربوط

اف بلا چوكي كلوب بيض چوكي كلوب في الصحن (Eufs Plat Jockey Club)

هوان تسوى البيض في الطاسة كالمعتاد وعندما يتم تسويته يقطع بقطعه مستديرة وترص كل بيضه فوق قطعه من الطوست مكسوه بالفواجر اه ثم تضع في وسط صحن كلاوى بتلو مقطعه قطعاً صغيره ومسواه سوتيه بالزبدة ثم ترص البيض حولها وتصب عليها صوص ديمي جلاس بالمادير وقطع من التروف

اف بلا ديابل بيض ديابل في الصحن (Eufs Plat Diable)

هو ان تسوى البيض في الطاسة ثم تقلبه على الوجه الآخر وبعد أن يحمر الوجه الآخر تضعه في صحن وتصب عليه زبده مقدوحه ممزوجه بالخل

اف بلا دوشيس بيض دوشيس في الصحن (Eufs Plat Duchesse)

هوان تحضر مقداراً من البطاطس بوم دوشيس ممزوجة بصفار البيض والجبنة والملح والفلفل وجوزة الطيب

والزبدة مزجا خفيفاً ثم تصب البطاطس بالكيس ببليلة منقوشة وكروستاد صغير بقدر البيضة وتدهنه من أعلى بصغار البيض ويسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد أن يصير لونه أصفراً مستكاوياً تخرجه من الفرن وترصه في صحن البيض وتكسر بيضة واحدة في كل كروستاد وتضيف عليها قليلاً من الملح والفلفل ويكسى من أعلى بالكريمة ويسوى في الفرن كالمعتاد وبعد تسويته توضع له قطعة تروف

Œufs Plat Rachel

اف بلا راشل بيض راشل في الصحن

هو أن تسوى البيض في الطاسة كالمعتاد ثم تقطعه بقطاعة مستديرة وتضع كل بيضة فوق قطعة من كروتون عيش محمر بالزبدة وتضع فوق البيضة قطعة نخاع مسواة بوشيه وقطعة تروف صغيرة فوق النخاع ويغرف في صحن وتضيف له چو بتلو مربوط من الدائر

Œufs Plat Rossini

اف يلا روسيني بيض روسيني في الصحن

هو أن تسوى البيض في الطاسة بالزبدة كالمعتاد ثم تقطعه بقطاعة مستديرة وترصه فوق قطع مستدير (ترانش) من الفواجره ويحاط (جرنه) بصوص يريجو أو صوص ديميجلاس وقطعة تروف فوق البيضة

Œufs Plat Florentine

اف يلا فلورانتين بيض فلورانتين في الصحن

هو أن تسلق مقداراً من ورق السبانخ يغلى غلوتين ثم تضعه كسارولة وتضيف له ملح وفلفل ثم يسوى بالزبدة على نار هادئة وبعد أن ينضج تفرده في صحن البيض وترشه بالجينه وتكسر فوقة البيض ثم يكسى بصوص مورناى وتتركه يحمر في فرن حامية

Œufs Plat Forestière

اف بلا فور وستيير بيض فورستيير في الصحن

هو أن تفرد في قاع صحن موريل مسوي مكور بالزبدة مع بصلصة صغيرة مفرومه فرما ناعماً وقطع لارد صغيره سوتيه ثم تكسر فوقة البيض كالمعتاد وتضيف عليه من الجانب موريل سوتيه

Œufs Plat Victorial

اف بلا فيكتوريا بيض فيكتوريا في الصحن

هو أن تضع قليلاً من الزبدة في صحن وتكسر عليها البيض وتضيف لها قليلاً من المالح والفلفل ويسوى داخل فرن كالمعتاد وبعد اتمام نضجه يضاف عليه حول صفار البيض قطعاً صغيره من اللانجوست وروف ممزوجة بصوص كريشيت وخيط من الصلصة نفسها حول دائر البيض

Œufs Plat Villars

اف بلا فيلار بيض فيلار في الصحن

هو أن تفرد في قاع صحن فوند خرشوف مسوي يريزيه ومقطع ترنش رفيع وممزوج بصوص سوييز وتكسر فوقة البيض وتضيف عليه قليلاً من الملح والفلفل ثم يسوى كالمعتاد وتضيف له في الجانب قطع مستديره (ترنش) من اللارد جرنه أو محمر في الطاسة وتحاط من الدائر بخيط من بوريه فاصوليا بيضه بالكريمة

(Eufs Plat Wladimir)

اف بلا ولا ديمير بيض ولا ديمير في الصحن

هو أن تضع قليلا من الزبدة في صحن وتكسر عليها البيض وتضيف عليه قليلا من الملح والفلفل ويسوى كالمعتاد وبعد أن يسوى تضيف عليه قطعة تروف فوق صفار البيض وتضيف عليه أيضا من الجانيين رؤوس اسبرج بالزبدة وصوص بيريجو أو ديميجلاس

(Eufs Plat Chasseur)

اف بلا شاسير بيض شاسير في الصحن

هو أن تحضر صحن البيض وتضع به قليلا من الزبدة وتكسر فيه البيض ويسوى كالمعتاد وتضيف عليه بعد ذلك بجانب البيض كبدة فراخ سوتيه مقطعة اسكالوب رفيع وشامبنيون ايمسنية ثم تنطق الجميع مع بعضه وتصب عليه مقدارا من صوص مادير وشريط من نفس الصلصة حول دائر البيض

(Eufs Plat Cotherinette)

اف بلا كاتير ينيت بيض كاتير ينيت في الصحن

هو أن تفرم بصله رفيعة وتسوي بالزبدة ثم تضيف عليها مقدارا من الطماطم مقشرة ومقطعة قطعا رفيعة خالية من البذور وفصين ثوم وتسوي الجميع ثم تقطع قطعاً مستديرة (ترنش) من الباذنجان ويحمر فريتو بالزيت ويرص في سطوار ويرص فوقه الطماطم وترش عليه مقدونس مفروم ثم ترص طبقة أخرى من الباذنجان والطماطم ومقدونس مفروم وتضيف عليه قليلا من الملح والفلفل ثم يغطى السطوار ويوضع على نار هادئة حتى يتم نجسه مدة ١٥ دقيقة وبعد ذلك تفرده في قاع صحن البيض وتكسر عليه البيض ويسوى كالمعتاد وعندما يخرج من الفرن يقدم في الحال

(Eufs Plat Clamart)

اف بلا كلامار بيض كلامار في الصحن

هو أن تفرد في صحن الفرن بازلا ناضجه الا فرانسيسه باللاتوجة وتكسر عليها بيض وتضيف لها قليلا من الملح والفلفل ويسوى كالمعتاد

(Eufs Plat Cluny)

اف بلا كليني بيض كليني في الصحن

هو أن تضع في صحن قليلا من الزبدة وتكسر عليها البيض ثم تضيف لها قليلا من الملح والفلفل ويسوى كالمعتاد وبعد التسوية تضيف له كوركيت من الفراخ ملفوف مستدير مثل المشمش ويحمر فريتو عند الطلب ويضاف عليه حول الدائر صلصة طماطم

(Eufs Plat Condé)

اف بلا كونديه بيض كونديه في الصحن

هو أن تفرد في قاع صحن بورية فاصوليا حمراء ثم تفرد فوقها قطعاً صغيره (ترنش) من اللارد الاحمر تحمر في الطاسه أو جرييه ثم تكسر عليه البيض وتضيف عليه قليلا من الملح والفلفل ويسوى كالمعتاد ثم يحاط بخيط من صلصة صوص فان روج أي صلصة النبيذ الاحمر

Œufs Plat Conti

اف بلا كوتى بيض كوتى فى الصحن

هو أن تفرد فى قاع صحن عدس بوريه وترش لارد رفيع أحمر مسوى جرنه أو محمر فى الطاسه ثم تكسر البيض من أعلاه ثم تضيف عليه قليلا من الملح والفلفل ويسوي كالمعتاد

Œufs Plat au Crevettes

اف بلا كريفت بيض كريفت فى الصحن بالجبرى

هو أن تضع فى صحن الفرن قليلا من الزبدة ثم تكسر عليها البيض وتضيف له قليلا من الملح والفلفل ويسوي كالمعتاد وبعد تسويته تضيف له من الجانيين مقدارا من الجبرى منطق بالزبدة ويحاط بصوص كريفت

Œufs Plat Lilloise

اف بلا ليلوار بيض ليلواز فى الصحن

هو أن تفرد فى قاع صحن كرنب بروكسيل مسوى بريزيه ثم تفرده بالشوكه فى قاع الصحن وتكسر عليه البيض ثم يسوي كالمعتاد وبعد تمام تسويته تضيف له خيط من صوص كريم حول الدائر .

Œufs Plat Lorraine

اف بلا لورين بيض لورين فى الصحن

هو أن تفرد فى قاع صحن قطعا مستديره (رنش) من اللارد الأحمر محمر تحميرا خفيفا وقطع رفيعة من جنبه جرافير ثم تكسر عليه البيض وتضيف له قليلا من الملح والفلفل ويكسي بالكريمة ويسوي فى الفرن وبعد تمام تسويته يقدم فى الحال

Œufs Plat Lulli

اف بلا لولى بيض لولى فى الصحن

هو أن تسوي البيض فى الطاسه كالمعتاد وبعد أن ينضج يقطع بقطاعه مستديره وتضع كل بيضه فوق قطع مستديرة (رنش) من الجامبون محمر سوتيه ثم ترص البيض فى صحن وتضع فى الوسط مكرونة ألابوتين

Œufs Plat Lyonnaise

اف بلا ليونيز بيض ليونيز فى الصحن

هو أن تقطع مقدارا من البصل (إغنسيه) ترس رفيع وتحمره بالزبدة على نار هادئة جداً ثم تضيف عليه أثناء تسويته ماء خفيف وبعد أن يسوي البصل مستكاوى تفرده فى قاع صحن البيض وتكسر عليه البيض وتضيف له قليلا من الملح والفلفل ويسوي كالمعتاد وبعد ذلك تضع عليه خيط من صوص ليونيز حول دائر الصحن

Œufs Plat Marichère

اف بلا ماريشير بيض ماريشير فى الصحن

هو أن تفرد فى قاع صحن ورق لاتوجه وورق حميض وورق سرفى مقطعة جليين رفيع مثل الشعر ثم تغليها فى الماء غلوة واحدة ثم تصفيها وتضعها فى كساروله بها قليل من الزبدة وملعقتين من الشوربة وتغطى وتسوي على نار هادئة وبعد أن تسوي تفرد فى قاع صحن البيض وتكسر عليها البيض وتضيف عليها قليلا من الملح والفلفل ويسوي كالمعتاد وبعد أن يسوي تضيف له بين البيضة والاخرى قطعا من اللارد مقطعة سانبوكسة صغيرة ومحمره سوتيه ثم يقدم فى الحال

إف بلا مكسملين بيض مكسملين في الصحن Eufs Plat Maximllienne

هو أن نحضر مقداراً من الطماطم المتوسطة ثم تشق كل منها نصفين وتخلي من البذور وتصرها من الماء وتحمرها في زيت حام جداً ثم ترصها في صحن الفرن وترش داخلها مقدونس مفروم فرماً ناعماً مع فصين ثوم وقليل من الملح والفلفل ثم تكسر البياض داخل الطماطم وترش عليها جنبه مفرومه يمزوجة مع مقدونس مفروم وقلب عيش مصفى من المنخل ومحمر بالزبدة ثم تضعها في صحن داخل فرن حام حتى تحمر

إف بلا ميتير نيش بيض ميتير نيش في الصحن Eufs Plat Metternich

هو أن تفرد في قاع صحن مقدار ٥٠ جرام شامبنيون « أيمنسيه » ترس رفيع مسواه بالزبدة ثم يكسر البيض فوقه ويضاف له قليلاً من الملح والفلفل ويرش بالجنبه البرمزان مبشوره ويورد داخل فرن حام بسرعة ويقدم في الحال

إف بلا مياريير بيض مياريير في الصحن Eufs Plat Meyerbeer

هو أن نحضر صحن البيض وتضع داخله ملعقة زبدة وتكسر عليها البيض ويرش عليه قليلاً من الملح والفلفل ويسوى كالعتاد وبعد أن يتم نضجه يوضع بين صفار البيض وبعضه كلاوى ضاني مشقوق كل منها نصفين مسواه جريه أو سوتيه في الطاسه وتكسى السكوه بصوص يريجو وخيط من نفس الصلصه حول الدائر ويقدم في الحال

إف بلا ميرابو بيض ميرابو في الصحن Eufs Plat Mirabeau

هو أن نحضر صحن البيض وتضع داخله ملعقة زبدة انشوجه ثم تكسر عليها البيض ويسوى كالعتاد وبعد أن يسوى يلف حول الصفار فلتو أنشوجه رفيع وتضع بجانب البيض زيتون أخضر فارسي بزبدة الاستراجون ويرسم أعلا البياض بورقة استراجون ويقدم في الحال

إف بلا ميروار بيض ميروار في الصحن Eufs Plat Miroir

هو أن تدهن صحن بالزبدة وتكسر البيض ويكسى بالكريمة ويسوي داخل فرن حام بسرعة ويقدم في الحال

إف بلا مونترجي بيض مونترجي في الصحن Eufs Plat Montorgis

هو أن نحضر كروت تارتليت وتغلاّه من كبد فراخ مقطعه جليين ومحمره سوتيه بالزبدة ولسان وشامبنيون وتمزج بصوص بشامل وملعقه جلاس ديشياندونيكسي بصوص مورناى ويورد (يحمّر) داخل فرن حام بسرعة ثم يسوي البيض بالزبدة في الطاسه وبعد تسويته يقطع بقطاعه مستديره بقدر التارتليت وتضع كل بيضه فوق التارتليت وتضع فوق صفار البياض قطعه صغيره من اللسان الاحمر ويقدم في الحال

إف بلا موت مورونسي بيض موت مورونسي في الصحن (Eufs Plat Montmoroncey)

هو أن تفرد في قاع صحن رؤوس اسبرج الا كريم وبكسر فوقها البيض ويرش عليه قليلا من الملح والفلفل ويسوى كالعتاد وبعد ان يتم تسوية يضاف له من الجانبين رؤوس اسبرج بالزبدة ومن الجانبين الا خرين فوند خرشوف «أيمنسيه» ترس رفيع سوتية بالزبدة ويقدم في الحال

إف بلا مونيجاسك بيض مونيجاسك في الصحن (Eufs Plat Monégsque)

هو أن تفرد في قاع صحن طماطم كينكاسيه ممزوجة باستراجون مفروم ثم تكسر البيض من فوقه وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويسوى كالعتاد وبعد أن يسوى يوضع له من أعلى قطعاً من فلتو انشوجه فوق الصفار وصلصة طماطم حول الدائر ويقدم في الحال

إف بلا ناتويا بيض ناتويا في الصحن (Eufs Plat Nantua)

هو أن تفرد في صحن مقدار ثلاث ملاعق مقطعة قطما صغيرة من الأنجوست او جمبري ويكسر عليه البيض ويضاف له قليلا من الملح والفلفل ويسوى كالعتاد وبعد ان يسوى يضاف عليه حول الصفار قطعاً من الأنجوست او الجمبري وقطعة تروف فوق الصفار وخط من صوص ناتويا حول الدائر ويقدم في الحال

إف بلا نيرو بيض نيرو في الصحن (Eufs Plat Néron)

وهو مثل بيض كليني ويقدم في الحال

إف بلا نورماند بيض نورماند في الصحن (Eufs Plat Normand)

هو أن تضع في قاع صحن ثلاث ملاعق كريمه ويضاف لها قليلا من الملح والفلفل وملعقة صغيرة من خلاصة السمك ومقدار ٥ او ٦ قطع من الوتر منظفه ويكسر عليها البيض ويسوى مثل إف ميروارويحاط (جرينيه) بصوص نورماند

إف بلا ايزولين بيض ايزولين في الصحن (Eufs Plat Isoline)

هو أن تحضر صحن وتضع به مقدار ملعقة زبدة وتكسر عليها البيض ويسوى كالعتاد وبعد ان يسوى تضع حول البيض طماطم مشقوقة نصفين ومسواه الأبرو قنسال وفوق الطماطم كبد فراخ ناضجه سوتيه بالزبدة وممزوجة بصوص مادير ويرش على الكبد مقدونس مفروم فرما خفيفا ويقدم في الحال



البيض الاومليت

Œufs omelettes

كيفية عمل الاومليت

هو أن تكسر مقدار ١٢ بيضة في سلطانية وتضيف عليها قليلا من الملح والفلفل الأبيض ثم تمزج قليلا بالسلك وتصفى من الشنوار في إناء آخر ثم تحضر طاسة ذات يد وتضع داخلها مقدار ٦ دراهم مسلي وتوضع على نار حامية وعندما تسخن جيدا يصب فوقه البيض ثم نهز الطاسة باليد اليسرى وتقلب البيض باليد اليمنى بالشوكة بسرعة حتى يتجمد قليلا ثم ترفع الطاسة بعيداً عن النار ثم يثني حرف البيض من أعلى من جهة اليد إلى أسفل حتى يصير ملفوفاً مثل الرغيف الفينو (الافرنجي) ثم يثني الحرف من أسفل إلى أعلى وبعد ذلك يقلب في صحن مستطيل وهذه كيفية تسوية الاومليت مبدئياً ويمكن أن يضاف مع البيض بعد التصفية مقداراً من الحينة أو الطماطم أو المقدونس حسب نوع الصنف كما سيوضع بعد ويفرد في وسطه قبل أن يلف مقداراً من كبد الفراخ محمره سوتيه أو طماطم مسواه بالزبدة أو شامبنيو أو رؤوس اسبرج حسب نوع الصنف كما سيوضح حسب اسم الصنف فيما بعد

Omelettes Agnèsorel

أومليت اينسوريال

هو أن تكسر مقدار ١٢ بيضة وتضيف لها قليلا من الملح والفلفل وتصفى من الشنوار ثم يسوي الاومليت كما هو موضح وقبل أن يلف يفرد داخله ٣٠ جرام شامبنيون (ايمسليه) ترس رفيع سوتيه بالزبدة ممزوجة بملعقتين بوريه من الفراخ ثم يلف الاومليت ويقلب في صحن مستطيل ويرص من الاعلى بالطول مقدار ٨ قطع مستديرة من اللسان بحجم النصف ريال مركبه على بعضها بطول الاومليت ويحاط بخيط رفيع من چو مربوط ثم يقدم في الحال

Omelettes à l'Americaine

أومليت الامريكين

هو أن تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف طماطم كينكاسيه وبعد أن ينضج يقلب في صحن وبجانبه لارد مقطع قطعاً مستديرة (ترنش) ويسوي جريه أو محمر في الفرن ويقدم في الحال

Omelettes Andalouse

أومليت أندلوز

هو أن تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف طماطم كينكاسيه ممزوج بقطع من الفلفل الحلو ثم يلف ويقلب في صحن وبجانبه بصل مقطع قطعاً مستديرة (ترنش) ومتبن في الدقيق ومسوي فريتو ثم يقدم في الحال

Omelettes Archiduc

أومليت أرشدوك

هو أن تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف مقدار ١٠٠ جرام كبد فراخ مقطعه قطعاً رفيعة وعند ما تحمر يصب عليها نصف فنجال كونيالك ويضاف لها ملعقتين أو ثلاث صوص ديميجلاس ثم يلف الاومليت ويقلب في صحن ويحاط بخيط ديميجلاس ويقدم في الحال

Omelettes Espagnole

اومليت اسبانيول

هو أن تمزج مع البيض قبل أن ينضج مقدار ٥٠ جرام فلفل حلو مقطع قطعاً صغيره وتفرد داخله قبل أن يلف مقدار ٤ ملاعق طماطم كمنكاسيه ثم يقلب في صحن وبجانبه بصل محرق فريتو مرصوص فوق بعضه بشكل أهرامات صغيرة ويقدم في الحال

Omelettes Oseille

اومليت أوزاي

هو أن تمزج مع البيض قبل نضجه مقداراً من الحميض مقطع جليين رفيع مثل الشعر ومسوي بالزبد ويسوي مع الاومليت ويقدم في الحال

Omelettes Ostendaise

اومليت أوسطاندين

هو أن تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف مقداراً من المول أى المديه وشامبنيون « ايمنسيه » وتزوف بمزوجه بصوص ناتويا ثم يقلب في صحن وبجانبه خيط من صوص ناتويا ويقدم في الحال

Omelettes Bènedictine

اومليت بندكتين

هو أن تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف برانداد من سمك البكلاه ممزوجا بالتروف وبعد أن يغرف في صحن يحاط بخيط من صوص سوبريم ثم يقدم في الحال

Omelettes Bonne Femme

اومليت بونفام

هو أن تمزج مع البيض قبل نضجه مقدار ٢٥ جرام لارد مقطع قطعاً صغيره سوتيه وشامبنيون ايمنسيه سوتيه بالزبد ومقدار بصلتين مقطعتين ايمنسية ترس رفيع مسويتين بالزبد على نار هادئه ويسوي الاومليت كالمعتاد ويقدم في الحال

Omelettes à la bouchère

اومليت الا بوشير

هو أن تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف ٥٠ جرام نخاع (العظم) البقرى مقطع قطعاً صغيره ومسوي بالانشيه ممزوج بجلاس ديشياند خفيف ثم يقلب في صحن ويرص فوق الاومليت من أعلى بالطول مقدار ١٢ قطعة نخاع مستدبره مسواه بالانشيه ملصقه بجلاس ديشياند وخيط چوبتاو مربوط حول الدائر ويقدم في الحال

Omelettes à la Boulonnais

اومليت الا بولونيز

هو أن تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف مقدار ٥٠ جرام « ليتانس » بوشيه أى كبده سمك ناضجه بوشيه دملعتين من زبد الامتر دوتيل ويلف الاومليت ويقلب في صحن وحول الاومليت زبد الامتر دوتيل أيضاً يقدم في الحال

Omelettes Bretonne

أومليت ابريطون

هو أن تمزج مع البيض مقدار ٤ ملاعق بصل وكرات مقطعة جلين رفيع ومسواه بالزبد ومقدار ثلاث ملاعق شامبنيون إيمسية رس رفيع سوتيه بالزبد ويسوي الأومليت كالمعتاد ويقدم في الحال

Omelettes Brillat Savaran

أومليت برياً ساواران

تفرد داخل الأومليت قبل أن يلف مقدار ٤ ملاعق مع قطع من صدور طيور الصيد وملعقتين تروف مقطعتين قطعاً صغيره ممزوجة بصوص ديمجلاس بخلاصة الطيور وبعد أن يقلب في الصحن يرص فوق الأومليت بالطول مقدار ١٢ قطعة تروف ملعته بجلاس ديشيانند وخيط من چو مربوط حول الدائر ويقدم في الحال

Omelettes à la Bruxelloise

أومليت الأبروكسلواز

هو أن تفرد داخل الأومليت قبل أن يلف هندية ناضجه بريزية ومقطعة قطعاً رفيعه ممزوجة بالكريمة وبعد أن يقلب في صحن يحاط من الدائر بخيط من صوص سوبريم ويقدم في الحال

Omelettes à la Parisienne

أومليت الباريزين

هو أن تمزج مع البيض قبل نضجه مقدار ٢٠ جرام تروف مقطع قطعاً صغيره وبطاطس سوتيه بالزبد ومقطعة أيضاً قطعاً صغيره ويسوي كالمعتاد ويقدم في الحال

Omelettes Barmantier

أومليت بارمنتيه

تمزج مع البيض قبل تسويته ٤ ملاعق بطاطس مقطعة قطعاً صغيره ومسواه سوتيه بالزبد وملعقة مقدونس مفروم ويسوي كالمعتاد ويقدم في الحال

Omelettes Au Parmesan

أومليت اوبرمزان

هو أن تمزج مع البيض قبل نضجه مقدار ٣٠ جرام جبنه برمزان مبشوره ويسوي كالمعتاد ويقدم في الحال

Omelettes Paysanne

أومليت بازان

هو أن تحمر في الطاسة مقدار ١٥٠ جرام لارد أحمر مقطع قطعاً صغيره ومسوي بلانشيه ويمزج مع البيض وتضيف عليه أيضاً مقدار ٤ ملاعق بطاطس مقطعة قطعاً صغيره وناضجه سوتيه بالزبد ومقدار ملعقتين ورق حميض مقطع قطعاً رفيعه ومسوي بالزبد وملعقة مقدونس مفروم ويسوي في الطاسة مستدير ويقلب على الوجه الآخر مثل البنيك ويقدم في الحال.

Omelettes au Point d'Asperge

اومليت اوبوانت اسبرج

هو أن تمزج مع البيض مقدار ٤ ملاعق رؤوس اسبرج مسواة بالزبدة ويسوي الاومليت وبعد أن يقلب في الصحن يشق من أعلى بالطول ويضاف اليه مقدار اربع ملاعق من رؤوس اسبرج بالزبدة ويخدم في الحال

Omelettes Portugaise

اومليت پورتوجيز

تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف مقدار أربع ملاعق طماطم كنكاسيه وبعد أن يقلب في الصحن يضاف له حول الدائر خيط من صلصة الطماطم ويخدم في الحال

Omelettes Princesse

اومليت برنسيس

هو أن تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف اربع ملاعق رؤوس اسبرج ممزوج بصوص كريم وبعد أن يقلب الاومليت في الصحن يرسم من أعلى بالطول بقطع من التروف وخيط من صوص الا كريم حول الدائر ويخدم في الحال طريقة اخرى : — تمزج مع البيض قبل نضجه مقدار ثلاث ملاعق قطع صغيره من الفراخ ناضجه وثلاث ملاعق رؤوس اسبرج ويسوي الاومليت كالمعتاد ويضاف له من أعلى في الوسط مقدار ثلاث ملاعق من الاسبرج مرتباً بنظام ويرسى باقي الاومليت بالتروف وخيط رفيع من صوص سوبريم حول الدائر ويخدم في الحال

Omelettes à la Provençale

اومليت الا پروفنسال

هو أن تفرد في الاومليت من الداخل قبل ان يلف طماطم كنكاسيه مقدار اربع ملاعق ومسوى معها مقدار أربع فصوص ثوم مفرومه وملعقة مقدونس مفروم ويسوي الاومليت بالزيت وبعد أن يقلب في الصحن يضاف له خيط من صوص بروفنسال حول الدائر ويخدم في الحال

Omelettes au Tomates

اومليت أوطوماط وهو مثل اومليت الا پورتوجيز

Omelettes Savoyarde

اومليت ساقويارد

هو أن تضيف مع البيض قبل تسويته مقدار ١٠٠ جرام بطاطس مقطع « اينسيه » أي قرس رفيع وهو نوى ويسوي سوتيه بالزبدة ومقدار ٨٠ جرام جبنة جرافيرا مقطعة قطعاً صغيره ويسوي الاومليت مستدير مثل البنيك ويخدم في الحال

Omelettes Suisses

اوليت صويسس

هو ان تمزج مع البيض مقدار ١٥٠ جرام جينة جرافيرا مبشوره وملعقتين كريمه ويسوى الاوليت مستدير مثل العجة ويرش بالجينه من أعلى ويسوى في الفرن ويقلب في الصحن ويخدم في الحال

Omelettes Grand Mère

اوليت جران مير

تمزج مع البيض قبل تسويته مقدار ملعقة مقدونس مفروم ومقدار ١٠٠ جرام كروتون من العيش مقطع قطعاً رفيعة وحمر (فريتو) بالزبد ويسوى الاوليت ويخدم في الحال
ملحوظه : العيش يسوى عند الطلب لاجل ان يظل ناشف داخل الاوليت

Omelettes au jambon

اوليت اوچامبون

هو أن تمزج مع البيض قبل التسويه مقدار ١٠٠ جرام چامبون مقطع قطعاً مربعه صغيره محمره سوتيه بالزبد ويسوى الاوليت كالعتاد ويرسم من أعلى بالطول بقطع سامبوكسا من الچامبون ويخدم في الحال .

Omelettes jessica

اوليت چسيكا

هو أن تفرد داخل الاوليت قبل أن يلف مقدار أربع ملاعق موريل « ايمنسيه » اي ترس رفيع ورؤوس اسبرج الاكريم وبعد أن يقاب الاوليت في الصحن يرسم من أعلى بالموريل وفي الوسط هرم صغير من رؤوس اسبرج وحول الدائر خيط من صوص شاتو بريان ويخدم في الحال .
ملحوظه : - الموريل مثل الشامبنيون يوضع في العلب عند البقال

Omelettes jurassienne

اوليت جوراسين

تمزج مع البيض قبل تسويته ملعقة مقدونس مفروم وورق سرفي وبصل أخضر مفروم ، ١٠٠ جرام لارد مقطع قطعاً صغيره محمره سوتيه في الطاسه ويسوى الاوليت وقبل أن يلف يفرد بداخله مقدار ثلاث ملاعق ورق حميض مقطع جيلين ومسوى بالزبد ويقلب في الصحن ويخدم في الحال

Omelettes à la Joinville

اوليت الاچوان فيل

هو أن تفرد داخل الاوليت قبل أن يلف مقدار أربع ملاعق من التجهيزات الاتيه :
قطع من الجمبري وشامبنيون وتروف ممزوجه بملعقة صوص كريشيت وبعد ان يقلب في الصحن يضاف عليه من الدائر خيط من صوص كريشيت ويخدم في الحال

Omelettes Durand

اوليت دوران

تمزج مع البيض قبل تسويته مقدار ٥٠ جرام شامبنيون « ايمنسيه » اي ترس رفيع ومثله خرشوف « ايمنسيه »

اي ترس رفيع نى ويسوى سوتيه بالزبد ثم تفرد فى الاوموليت من الداخل قبل ان يلف مقدار اربع ملاعق تروف ورؤوس اسبرج ممزوجه بمقدار ثلاث ملاعق صوص سوبريم وبعد أن يقلب فى الصحن يضاف له من الدائر خيطه من صوص ديميجلاس ممزوجه بالطماطم ويخدم فى الحال

Omelettes Réforme

أومليت ريفورم

تفرد داخل الاومليت قبل ان يلف مقدار اربع ملاعق من التجهيزات الآتية :
لسان وتروف وكرنشون وياض بيض مسوى مقطعه چلين ممزوجه بصوص بواقراد بچليه جروزاي وبعد أن يقلب فى الصحن يضاف حول الدائر خيط من نفس الصلصه ويقدم فى الحال

Omelettes à la Reine

أومليت الارين

هو أن تفرد بداخل الاومليت قبل أن يلف مقدار اربع ملاعق بوربه من الفراخ وبعد أن يقلب فى الصحن يضاف له جرنيه خيط من صوص سوبريم حول الدائر ويخدم فى الحال .

Omelettes aux Rognons

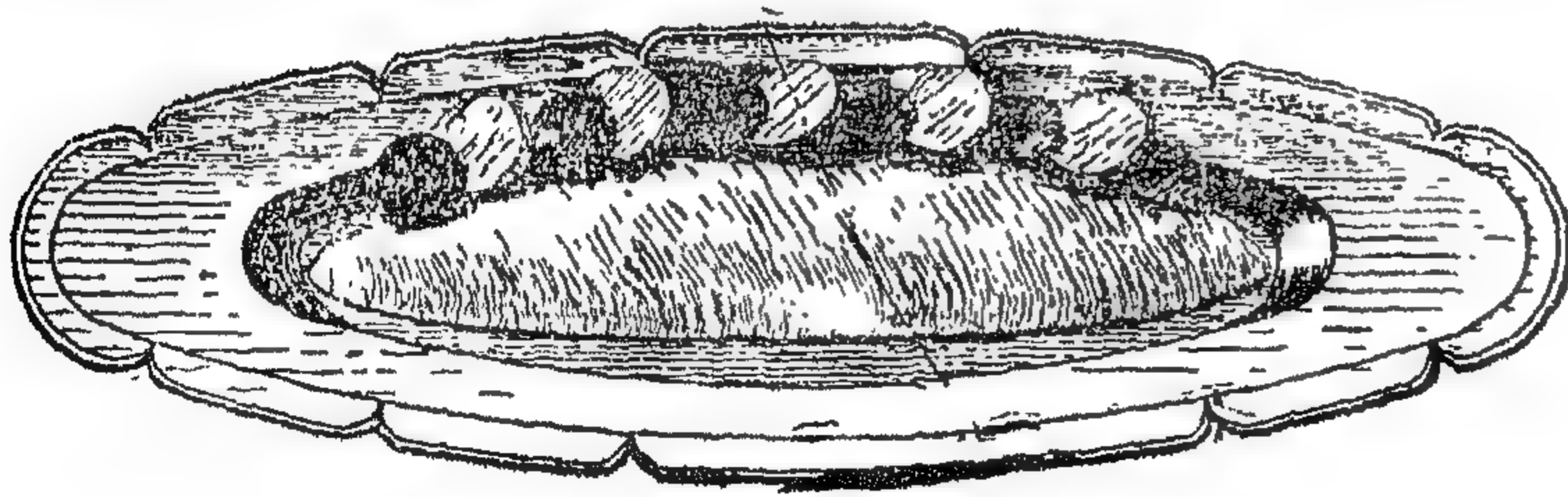
أومليت أورونو

تحضر داخل الأومليت قبل أن يلف مقدار أربع ملاعق كلاوي بتلو أو ضاني مقطعه قطعاً صغيره وسحمره سوتيه بالزبد وممزوجه بصوص ديميجلاس وبعد أن يقلب الأومليت فى الصحن يشق من أعلى من الوسط ويضاف عليه مقدار اربع ملاعق كلاوي ومن الدائر خيط من صوص بادير ويخدم فى الحال .

Omelettes Rossini

أومليت روسيني

تمزج مع البيض قبل التسوية مقدار أربع ملاعق فواجره مقطع قطعاً صغيره وتروف أيضاً وبعد تسويته يقلب



فى الصحن ويرص فوق الأومليت من أعلى بالطول قطع من التروف معه بجلاس ديقانند وصوص ديميجلاس بخلاصة التروف حول الدائر ويخدم فى الحال

(رسم ٥) أومليت روسيني

Omelettes aux Champignons

أومليت أوشامبنيون

تمزج مع البيض قبل التسوية أربع ملاعق شامبنيون « اينسيه » سحمر سوتيه بالزبد ويسوي كالمعتاد وبعد أن يقلب فى الصحن يرص فوقه من أعلى بالطول رؤوس شامبنيون صغيره سحمره سوتيه بالزبد وقطع من التروف ويخدم فى الحال

Omelettes Chasseur

اومليت شاسير

تفرد داخل الأومليت مقدار أربع ملاعق من التجهيزات الآتية : كبدة فراخ مقطعة ترش ربيع محمره سوتيه بالزبد وشامبنيون محمر سوتيه بالزبد ممزوجة بصوص ديميجلاس بالمادير وبعد أن يسوى الأومليت يقلب في الصحن ويشق من أعلى ويضاف له مقدار أربع ملاعق من نفس الفارسه ويضاف له خيط من صوص شاسير حول الدائر ويخدم في الحال

Omelettes Chevreuse

اومليت شقرين

تمزج مع البيض قبل التسويه مقدار ٣٠ جرام ثروف مقطعة قطعا صغيره وفوند خرشوف مقطع ايضا قطعا صغيره ورؤوس اسبرج ويسوى الأومليت كالمعتاد وبعد أن يقلب في الصحن يرسم من أعلى الأومليت بالطول بقطع من الثروف ويخدم في الحال

Omelettes Choisy

اومليت شوزاي

هو أن تفرد داخل الأومليت قبل أن يلف مقدار أربع ملاعق لا توجه مسواه بريزيه ومقطعة قطعا صغيره وممزوجة بصوص سوبريم وبعد أن يسوي يقلب في الصحن ويضاف له حول الدائر خيط من صوص سوبريم ويخدم في الحال

Omelettes Fermière

اومليت فيرميير

تمزج مع البيض قبل التسويه مقدار ٣٠٠ جرام شامبون احمر مفروم وملعقة مقدونس مفروم ويسوى مستدير في الطاسه بدون أن يقلب على الوجه الآخر مثل العججه ويلزم أن يكون لين ويقلب في الصحن ويرش عليه مقدونس فيو خفيف ويخدم في الحال

Omelettes aux Fines-Herbes

اومليت اوفين زيرب

اوفين زرب وهو يتكون من مقدونس وبصل اخضر وورق سرفي واستراجون والجميع مفرومه فرما ناعما ويمزج مع البيض قبل نضجه مقدار ملعقتين من هذه الخضروات ويسوي الأومليت كالمعتاد ويخدم في الحال ملاحظه : احيانا (يمشى) يخدم الأومليت بالمقدونس والا استراجون اذ لم يوجد بصل اخضر وسرفي

Omelettes à la Florentine

اومليت الافلورانتين

هو أن تمزج مع البيض قبل نضجه مقدار ١٠٠ جرام ورق سبانخ مسوى بالزبد بعد أن يغلي غلية في الماء ويسوى كالمعتاد ويخدم في الحال . ويضاف له حول الدائر خيط من صوص بشامل خفيف ممزوج بالكريمة ويخدم في الحال

Omelettes aux Fonds d Artichauts

اومليت اوفوند ارتشو

هو ان تمزج مع البيض قبل نضجه مقدار ٥٠ جرام فوند خرشوف (ايمنسيه) اى ترس رفيع حمر سوتيه بالزبدة ويسوي كالعتاد ويرسم من اعلى بقطع من الفوند خرشوف مسوى بريزيه وخيط من الحجوم مربوط من الدائر ويخدم في الحال

Omelettes à la Forestière

اومليت الافور ستير

تفرد داخل الاومليت قبل ان يلف مقدار ١٠٠ جرام موريل (ايمنسيه) وسب ايمنسيه حمر سوتيه وبعزج الجميع بملعقتين جلاس ديقانند خفيف ومقدار ١٠٠ جرام لارد أحمر مقطع قطعاً صغيرة حمر سوتيه وبعد تسوية الاومليت يقلب في الصحن ويرسم من أعلى بمقدار ٦ قطع من الموريل حمر سوتيه بالزبدة مقطعة قطعتين وحول الدائر وخيط من الحجوم مربوط ويخدم في الحال

Omelettes à la Victoria

اومليت الا فيكتوريا

تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف مقدار أربع ملاعق صغيرة من قطع اللانجوست وقطع صغيره من التروف ممزوجة بصوص هومار أو صوص كريشيت وبعد التسويه يقلب في الصحن ومن أعلى بالطول يرسم بقطع صغيرة من اللانجوست والتروف فوق اللانجوست ويحاط من الدائر بخيط من نفس الصلصة ويخدم في الحال

Omelettes Clamart

اومليت كلامار

تفرد داخل الاومليت قبل ان يلف مقدار ثلاث ملاعق قطع صغيرة من اللانجوست وقطع صغيرة من التروف ممزوجة بصوص هومار أو صوص كريشيت وبعد التسوية يقلب في الصحن ومن أعلى بالطول يرسم بقطع صغيره من اللانجوست وقطع من التروف فوق اللانجوست ويقدم في الحال

Omelettes Clamart

اومليت كلامار

تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف مقدار ثلاث ملاعق بازلا فاضجة باللاتوجة والزبدة الا فرانسيه وبعد تسوية الاومليت يقلب في الصحن ويشق من اعلى بالطول من الوسط ويضاف له ثلاث ملاعق بازلا الا فرانسيه ويخدم في الحال

Omelettes aux Crevettes

اومليت او كريشيت

هو ان تفرد داخل الاومليت قبل ان يلف مقدار ١٥ جرام جبرى مقطع قطعاً صغيره ممزوجة بملعقتين من صوص كريشيت وبعد ان يسوي الاومليت ويقلب في الصحن يشق من اعلى ويضاف له مقدار ٥٠ جرام جبرى حمره سوتيه بالزبدة ولف حول الدائر خيط من صوص كريشيت ويخدم في الحال

Omelettes aux Lard

اومليت اولارد

تمزج مع البيض قبل التسويه مقدار ١٥٠ جرام لارد مقطع قطعاً صغيره محمره سوتيه ويسوي كالمعتاد ويقلب في الصحن ويجانبه (ترش) اي قطع مستديره من اللارد مسوي جرييه او محمر في الطاسه ويخدم في الحال

Omelettes Limousine

اومليت لموزين

تمزج مع البيض قبل التسويه مقدار ١٠٠ جرام بطاطس مقطع قطعاً رفيعه وهو ني ويسوي سوتيه بالزبد ١٠٠، جرام جامبون مقطع قطعاً صغيره محمره سوتيه بالزبد ويسوي الاومليت كالمعتاد ويخدم في الحال

Omelettes Lorraine

اومليت لورين

تمزج مع البيض قبل نضجه مقدار ١٠٠ جرام لارد مقطع قطعاً رفيعه ومسوي بلا نشيه ومحمر في الطاسه ومقطع قطعاً سامبوسكا ، ١٠٠ جرام جنبه جرافيرا مقطعه ترش رفيع وملعقتين بصل مفروم ومقدار ثلاث ملاعق كريمة لبنى يابسه ويسوي الاومليت كالمعتاد ويخدم في الحال

Omelettes Lyonnaise

اومليت ليونيز

هو أن تسوي مقدار اربع بصلات بعد تقطيعها « ايمنسيه » اي ترش رفيع ويسوي بالزبد على نار هادئه حتى يصير لونها مستكاوي ثم تضيف عليه ملعقة مقدونس وتمزج نصف البصل مع البيض قبل التسويه ثم يسوي الاومليت كالمعتاد وبعد أن يقلب في الصحن يوضع عليه باقي البصل ويخدم في الحال

Omelettes Masséna

اومليت ماسينا

تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف مقدار ١٠٠ جرام فوند خرشوف « ايمنسيه » ترش رفيع سوتيه بالزبد ممزوجه بملعة صلصة طماطم وبعد أن يسوي يقلب في الصحن ويرص من أعلى بالطول مقدار ١٠ قطع فحاج عظم مواشير البقر مسواة بلا نشيه ملعة بجلاس ديقياندا وخيط من صوص ياريز حول الدائر ويخدم في الحال

Omelettes Mancelle

اومليت مانسل

تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف مقدار ثلاث ملاعق ابوفروه مسوي بريزيه مكسر بالشوكة وثلاث ملاعق چلين من صدور البيردورو ممزوجه بملعقتين جلاس ديقياندا وبعد التسويه يقلب في الصحن ويوضع فوقه بالطول قطع ترش من صدور البوردورو ملعه بجلاس ديقياندا وحول الدائر خيط من صوص ديميجلاس بخلاصة الير دوروه ويخدم في الحال (البردورو هو الحمام القمري)

Omelettes En Mascotte

اومليت ان ، ما - كوت

تمزج مع البيض قبل نضجه أربع ملاعق فوند خرشوف مقطعة قطعاً صغيرة ومقدار أربع ملاعق بطاطس

مقطعة قطعاً صغيرة أيضاً محمره سوتيه بالزبدة ومقدار ملعقتين تروف مقطعة قطعاً صغيرة ثم يسوى الاومليت كالعتاد ويضاف له حول الدائر چو مربوط خفيف ويخدم في الحال

Omelettes Mexicaine

اومليت مكسيكيني

هو أن تمزج مع البيض قبل التسويه مقدار ١٠٠ جرام شامبنيون « ايمنسيه » محمره سوتيه بالزبدة ومقدار ٤٠ جرام چلين من الفلفل الحلو وقبل تسويه الاومليت تفرد بداخله قبل أن يلف مقدار ثلاث ملاعق طماطم كنتكاسيه وبعد أن يقلب في الصحن ويضاف له حول الدائر خيط من صوص ديميجلاس ويخدم في الحال

Omelettes Mireille

اومليت ميري

تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف أربع ملاعق طماطم كنتكاسيه ممزوجة بفصين ثوم مفروم ويسوى الاومليت بالزيت وبعد أن يقلب الاومليت في الصحن ويضاف عليه خيط من صوص كريم بالزعفران حول الدائر ويخدم في الحال

Omelettes Monselet

اومليت مونسياليه

تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف مقدار أربع ملاعق من التجهيزات الآتية : —
تروب مقطعة چلين وشامبنيون « ايمنسيه ورؤوس اسبرج ممزوجة بملعقتين بوريه فواجره خفيفة وبعد أن يسوى الاومليت يقلب في الصحن ويرسم من أعلى برؤوس شامبنيون محمره سوتيه بالزبدة وقطع من التروف ورؤوس اسبرج من الجانبين وخيط من صوص ديميجلاس حول الدائر ويخدم في الحال

Omelettes Mousseline

اومليت مولي

تحضر مقدار صفار ثماني بيضات تم تمزج مع الصفار مقدار ملعقتين كريمه وملح خفيف ويخفق ببياض ثماني بيضات مضروبه مارنج ثم يسوي الاومليت في طاسه واسعه بزبدة مكرره ثم يلف الاومليت ويقلب في الصحن ويخدم في الحال

Omelettes Nantua

اومليت ناتويا

تفرد داخل الاومليت قبل أن يلف مقدار ١٠٠ جرام قطع كريشيس أو جمبري ممزوجة بثلاث ملاعق صوص ناتويا وبعد التسويه يقلب في الصحن ويرسم من أعلى بقطع من الكريشيس أو جمبري وخيط من صوص ناتويا من الدائر وروف فوق الجمبري ويخدم في الحال

Omelettes Nature

اومليت ناير

هو اومليت بدون أن يدخله أي شيء خلاف الملح والفلفل الخفيف ويسوي كالعتاد ويخدم في الحال

Omelettes Normande

أومليت نورماند

هو أن تفرد داخل الأومليت قبل أن يلف مقدار ٢٤ قطعة ويتر بوشيه منظم جيداً وممزوج بثلاث ملاعق صوص نورماند وبعد أن يسوي الأومليت ويقلب في الصحن يصب حول الدائر خيط رفيع من صوص نورماند ويخدم في الحال

Omelettes Hollandaise

أومليت هولندي

هو أن تمزج مع البيض قبل نضجه مقدار ١٠٠ جرام سمك سيمون مدخن مقطع قطعاً رفيعاً ومنطق بالزبدة ويسوي الأومليت كالمعتاد ويصب بدائرة خيط من صوص هولندي ويخدم في الحال

Omelettes Hongroise

أومليت هنجرواز

هو أن تسوي مقدار بصلتين مفرومتين فرما ناعماً بالزبدة على نار هادئة ويمزج بالملعقة من الباريكه أي فلفل أحمر وتضيف عليه مقدار ثلاث أو أربع ملاعق طماطم كنكاسيه وتملحها بملح خفيف ويضاف له جوز الطيب وتفرد هذه التجهيزات بداخل الأومليت قبل أن يلف وبعد التسويه يقلب في الصحن وتصب من الدائر خيط رفيع من صوص هنجرواز ويخدم في الحال

Œufs Froids

البيض البارد

اف فروا

Œufs Froids Al Exandra

اف فروا الاكسندرا

وهو بيض بوشيه مجفف جيداً من الماء ويكسي بصوص شوفروا بيضاء ويرسم من أعلى في الوسط بقطعة من التروف ثم تلمع من أعلى بجليه أبيض مكرر ويوضع فوق كروستاد تارتليت مملوء موس ديكر يثيت أولانجوست والبيضة من أعلى وحولها خيط من الكافيار فوق دائر التارتليت ثم يرص في الصحن وفي وسطه جليه مفروم وبعد ذلك يوضه في تلاجيه لوقت الطلب

Œufs Froids à l'Andalouse

اف فروا الاندالوز

هو بيض بوشيه مكسي بصوص شوفروا بالطماطم ممزوجة بمقدار الربع بوريه سوينز أي بوريه البصل ويلمع من أعلى بالجليه ثم تحضر تورته صغيرة مستديرة وتملأ بطماطم بوريه ممزوجة بجليين وتقلب في وسط الصحن بعد

ان تتجمد علي الثلج ثم ترص البيض فوق الدائر وفي الوسط بالجلين ابيض مفروم ثم يوضع في ثلاجه لوقت الطلب

(Eufs froids Argenteuil)

ف فروا أرجنتي

وهو بيض بوشيه أو موليه ويكسى بصوص شوفروا بيضاء ممزوجة بيوريه اسبرج اخضر ثم يلمع بجليه وبعد ذلك تحضر رؤوس اسبرج صلاته في وسط صحن مستدير ثم يرص حول دائر الاسبرج بطاطس مسوي ومقطع قطعاً مستديرة ثم يرص البيض حول الدائر وبعد ذلك يوضع في ثلاجة لوقت الطلب

(Eufs Froids Balzac)

اف فروا بلزك

هو ان تحضر تارتليت بيضاوي من العجين مسوي قاضي ويملاً بموس من الكرفس وبعد ذلك تجهز البيض بوشية ويكسى بصوص شوفروا بيضاء ممزوجة بيوريه كرفيس « جبري » ويرسم من أعلى بقطعه تروف ويلمع بالجليه ثم يوضع البيض فوق التارتليت ويرص في الصحن وفي الوسط جليه مفروم وكروتون من الجليه حول الدائر ثم يوضع في ثلاجة لوقت الطلب

(Eufs Froids Polignac)

اف فروا پوليناك

هو ان تحضر مول داريول صغير ويدهن زبدة خفيف ويرش من الداخل بجامبون مفروم ومقدونس فينو ثم تكسر البيضة في الوسط وترش عليها الملح والفلفل رشاً خفيفاً ثم تضع القوالب في صينية بها ماء مغلي وتسوي مدة خمسة دقائق ثم تخرجه من الفرن وبعد ان يبرد البيض يقلب في صحن لكن يجفف من الزبد ثم تحضر قوالب بابا أوسع من الاولى وتوضع فوق الثلج ثم تبطن بالجليه وبعد ذلك توضع قطعة تروف في الارضية ثم توضع البيضة المسواه في القالب وتصب حولها جلية ابيض مكرر وقبل الطلب تقلب القوالب على فوطه بنظام وفي الوسط جليه مفروم وحول الدائر كروتون مثل الهلالات ويخدم عند الطلب

(Eufs Froids Printanière)

اف فروا برينطانييه

تحضر تارتليت من عجين مسوي قاضي ويملاً ماسدوان من الخضروات ممزوج بصلصة مايونيز وتوضع فوق البيضة بوشيه مكسية بالجليه ثم ترص في صحن على فوطه وفي الوسط جليه مفروم ثم يرسم حول الدائر بكروتون جليه ممزوجة بخضروات ماسدوان رفيع ثم يوضع في ثلاجة لوقت الطلب

(Eufs Froids Jeannette)

اف فروا جيانيت

هو ان تقطع جامبون ترش ثم تقطع اسكالوب رفيع من صدور الفراخ مسواه وتضعها فوق بعضها وتقطع قطعاً بيضاوية مع بعضها متساوية ثم ترص في صينية قاعها مكسي بجليه خفيف ايضاً ثم تجهز بيض بوشيه وترش

عليه من الاعلى جامبون وترف مفرومه وتكسي بالجليه ثم تخلع صدور الفراخ مع الچامبون وترص فى الصحن بنظام وتوضع بيضة فوق كل قطعه وفي الوسط جليه مفروم وحول الدائر كروتون من الجليه ويوضع في ثلاجة لوقت الطلب ملحوظة : ويمكن ان بوضع لسان بدلا من الچامبون

(Eufs Froid Dreux)

اففروا دريه

هو ان تجهز بيض بوشيه وتجهفه ثم تجهز قوالب بابا صغير وتبطن بالجليه وتوضع فى قاع كل قالب قطعة تروف ويرص حول دائر القالب رؤوس اسبرج اخضر وتضع البيضة في النصف وملا القالب جليه سائح وتوضع فوق الثلج لوقت الطلب وعند الطلب تغطس القوالب في ماء دافىء قليلا وتقلب فوق طوست مستديرو ويرص فى الصحن وفي الوسط جليه مفروم وحول الدائر كروتون ويخدم في الحال

(Eufs Froid à la Ravigote)

اففروا الارافيجوت

تحضر تارتليت بىضاوي مثل النصف بيضة ويطن بجليه وترسم قاعه من الداخل فرع شجرة بالكرنشون وبيض البيض وكيري ثم توضع ملعقة من صوص رامولاد ممزوجة بالجليه وتوضع البيضة من الداخل وتكسى بصوص رامولاد وتوضع فوق الثلج وعند الطلب يغطس في ماء دافىء ثم يقلب فوق كروتون بىضاوي من الجليه مقطوع بقطاعه منقوشة ويمكن رسم القاع بورق استراجون مع الكرنشون والكيري ويخدم في الحال

(Eufs Froid à la Reine)

اففروا الارين

هو ان تحضر كروستاد من عجينه البريوش ويخلى من الداخل ويملا بقطع من الفراخ ممزوجة بصوص مايونيز ويرص فوقه بيض بوشيه مكسى بالمايونيز ممزوج بالجليه ومرسوم من أعلى بقطع من التروف يلمع بالجليه

(Eufs Froid Rosita)

اففروا روزيتا

هو ان تحضر بيض بوشية مكسى بصوص شوفروا بىضاء ممزوجة ببطارخ الالنجوست الاصفر ويرسم من اعلى بهلال من التروف ويلمع بجليه ويرص فوق قاعده من الجليه مصنوعه في طورته مستديرة وحول الدائر طماطم صغيرة مقشرة ومخلية من الداخل ومملحه بملح وفلفل وملا بيوريه تونة وتوضع في ثلاجة ويخدم في الحال

(Eufs Froid Rubene)

اففروا روبان

هو ان تحضر مقداراً من جليه دي هيلون أو رؤوس اسبرج اخضر مسوي بلانشيه ثم يملح بقليل من الملح والفلفل وتضيف عليه ملعقة مقدونس مفروم وورق سرفى ومقداراً من بوريه طماطم ممزوجة بالجليه ثم مزجه ببعضه وملا به تارتليت من العجين مسوي وتوضع فوقه بيض بوشيه مكسى بصوص شوفروا بىضاء ممزوجة بيوريه فواجرا ومرسومة من أعلى بورقة استراجون مملحة بالجليه ويرص فى الصحن وفي الوسط جليه مفروم وحول

الدائر كروتون چليه ويمكن ان يملأ في قوالب بابا بدلا من تارتليت العجين في تارتليت عادة مدهون زيت خفيف ويقلب في الصحن وفوقه البيض وچليه مفروم في الوسط وبين البيضة والاخري كروتون چليه هلالا ثم يوضع في تلاجة لوقت الطلب

(Eufs froid Charter)

اف فروا شارتر

هو ان تحضر طورته مستديره وتبطن قاعها بالچليه ونملاها بموس الفراخ ثم تحضر بيض بوشيه محفف جيداً من الماء ويرسم من اعلى بورق استراجون ويلمع بالچليه ثم تقلب الطورته في الوسط وترص فوقها البيض وترص من الدائر كروتون من زبدة الاستراجون ويوضع في التلاجة لوقت الطلب

(Eufs Froid Frou Frou)

اف فروا فرو فرو

تجهز اف بوشيه وتجهفه جيداً ويكسى بصلصه شوفرو بيضاء ممزوجة بصغار بيض مسوى ومصفى بالمنخل ثم يرسم من اعلى بقطعة تروف منقوشه في الوسط ويوضع حول دائر البيضه خيط رفيع من التروف المفروم وتلمع بالچليه ثم تجهز صلاته بالخضروات الاتيه . بازلا ورؤس اسبرج مقطعه قطعاً صغيره وقاصوليا خضراء مقطعه قطعاً صغيره متوسطه ويمزج معها صوص مايونيز بالچليه ثم تلبأ في مول بيضاوي مدهون بزيت خفيف ويوضع في الثلج وعند الطلب يقلب في وسط الصحن ويوضع حوله چليه مفروم ثم يرص البيض فوق الچليه المفروم ويوضع حول دائر الصحن حول البيض كروتون چليه ويوضع في تلاجة لوقت الطلب

(Eufs Froid de Viveurs)

اف فروا دي فيفيير

تجهز بيض موليه ويكسى بصوص امريكان بالچليه وتضمه فوق ترش لانجوست مكسى بصوص مايونيز بالچليه ويرص في الصحن وفي الوسط صلاته بطاطس الابازان بالملعقه ثم يرص البيض حول الصلاته وحول دائر البيض بطاطس مقطع مستدير مسوى وملح بالليمون والزيت وملح خفيف وفوق البطاطس قطعة بنجر صغيره ويوضع في تلاجة لوقت الطلب

(Eufs Froid Carême)

اف فروا كاريم

تحضر تارتليت من العجين مسوي بيضاوي ويملا بقطع من سمك السيمون ممزوجة بصوص مايونيز ثم تحضر بيض مسوى في الصحن أو الطاسه ويقطع بقطعه بيضاوي مثل التارتليت وتوضع قطعة تروف فوق الصفار وخيط من الكافيار فوق دائر الياض ثم يلمع بالچليه ويرص فوق التارتليت ويوضع في التلاجة لوقت الطلب

(Eufs Froid Colinette)

اف فروا كولينيت

تحضر تارتليت بيضاوي وتبطنه بالچليه وترسم قاعه بفرع شجره بالتروف وياض بيض ثم توضع بيضة بوشيه داخل القالب وفوقها چليه أبيض ثم يوضع فوق الثلج وبعد ذلك تحضر صلاته وتضعها في وسط الصحن وترسم

حول الدائر يقطع مستديره من البطاطس والتروف ثم تقاب البيض حول الدائر الصلاته وتوضع حول دائر البيض كروتون جليه مقطع هلال بقطاعه منقوشه ثم يوضع في التلاجه لوقت الطلب

Œufs Froid Mosaïque

اف فروا موزايك

تحضر تارتليت بيضاوي وتبطنه بالجليه وترسمه من الداخل بالتروف مقطع قطعاً سامبوكسا ولسان وياض بيض وفاصوليا خضراء ثم توضع البيضه يوشيه من الداخل فوق الرسم وتملاً القالب بالجليه وتوضع فوق الثلج ويقلب في الصحن حول قالب صلاته الاروس مرسوم من الداخل مثل التارتليت وكروتون جليه حول الدائر ويوضع في التلاجه لوقت الطلب

Œufs Froid à la Moscovite

اف فروا الاموسكوفيت

هو أن تحضر بيض مسلوق وتقطعه من الجانبين قطع متساوية ويخلى من الداخل بقطاعه طويله ثم يملأ الكاثيار ويوضع فوق فوند خرشوف ويلف على حرف البيضه من أعلى حول الدائر فلتو أنشوجة رفيع وفي الوسط قطعة تروف وجليه مفروم حول الدائر البيضه ويوضع بعد ذلك في التلاجه لوقت الطلب

Œufs Froid Nantua

اف فروا نانتويا

هو أن تحضر بيض مسلوق كالسابق ذكره وتقطعه من الجانبين ويخلى بالقطاعه من الداخل ويملاً بقطع صغيره من الجمبري أو اللانجوست ممزوجة بصوص مايونيز ممزوج بزبدة حمراء أى زبدة الجبرى ويرسم من أعلى بقطعة من الجمبري أو اللانجوست وقطعة تروف ويامع بالجليه ويوضع في فوند خرشوف وحوله جليه مصبوب بالكيس ببلبله رفيعه ويوضع في تلاجة لوقت الطلب

Œufs Froid Noise

اف فروا نواز

تحضر تارتليت بحرف واطي مستدير وملاً من الصلاته الآتية فاصوليا خضراء مقطعة قطعاً صغيره وبطاطس مسوى بالماء ومقطع قطعاً صغيره وطماطم مقشره وخالية من البذور ومقطعة أيضاً قطعاً صغيره ويمزج الجميع بصوص مايونيز ثم تضع البيضه يوشيه من أعلى الصلاته مكسيه بصوص مايونيز بالجليه وملع بالجليه ايضاً ثم يوضع في تلاجة لوقت الطلب

Œufs Froid Skabeleff

اف فروا سكا بيليف

هو ان تحضر تارتليت من المعجين مسوى فاضي ويملاً بقطع من الجمبري ممزوجة بصوص مايونيز وقليل من بوريه الانشوجة والبيض يوشيه ويكسى بصوص مايونيز ممزوجة بالطماطم ثم يرسم بقطعة صغيره من السيمون المدخن ثم يرص البيض فوق التارتليت ويوضع في تلاجة لوقت الطلب

اف فروا الا كوك

Œufs Froid à la Coque

تضع فى كساروله ماء ويترك على النار حتى يغلي ثم تحضر البيض حسب الطلب وتغسله جيداً وتوضع فى الماء اثناء غليانه ويترك مدة ثلاث دقائق ثم يخرج من الماء ويخدم فى الحال

انواع السمك

النوع الاول فى انواع السمك ينقسم الى نوعين

النوع الاول : — الصول الصحيح وينقسم الى عدة انواع حسب تغير الاسم والنوع

النوع الثانى : — « فلتو صول » اى الحالى من العظم وهو ينقسم ايضا الى عدة انواع مختلفة حسب ماسيوضح

فيما بعد .

فهنا نتكلم أولاً عن شرح سمك الصول الصحيح وانواعه

النوع الاول : — هو أن تحضر مقدار ثمانى صول من النوع الجيد الطازج ويغسل وينظف من الجانبين ويقص بالمقص من الحرفين ويغسل جيداً بالماء البارد ويرص فى سطوار مدهون زبدته واذا كان سيسوي بوشيه تحضر ربع لتر من خلاصة السمك على كوبه من النبيذ الابيض فى كساروله نظيفة ثم يرص السمك فى سطوار او فى صنيه نحاس بعد ان تدهن بالزبدته ومعه نصف بصلة صحيحة وورقة لاورو وبوكى جرنى أي حزمة خضار مكونة من جذور مقدونس ولاورو ثم يضاف له خلاصة السمك مع النبيذ وكذلك عصير نصف ليمونه ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونه زبدته وبعد ذلك يوضح على نار هادئة مدة ١٠ دقائق وهذه كيفية تسوية السمك بوشيه عمومى وهى يغير حسب النوع ويمكن ان يسوى بالنبيذ الابيض او الاحمر مع اضافة قليلا من خلاصة السمك حسب ماسيوضح فيما بعد وبعد ذلك يرفع من الكساروله ثم تغلي محل تسوية السمك على النار حتى يرسي ثم يصفى من الشنوار وسيوضح كيفية عمله فيما بعد

انواع السمك الصول الصحيح « سمك موسي »

Soles Aiglon

صول اجلو

تحضر العدد المطلوب من الصول ويسوي بوشيه بخلاصة السمك والنبيذ الابيض وبعد ان يسوى يرص فى الصحن فوق بوريه شامبنيون ويكسى بصوص فان بلا اى صلصة النبيذ الابيض ممزوجه بيوريه بصل خفيف وخيط جلاس ديشاند حول الدائر وفاورو من عجينة الفيتاج اى هلالايت من عجينة الفيتاج ويخدم فى الحال .

صول الا اميرال

Soles à Amiral

هو ان تحضر صينية مدهونه بالزبد وتقرّد داخلها بصلة مفرومة فرماً ناعماً جداً ثم ترص الصول داخل الصينية وتضيف للسّمك كوبه نبيذ ابيض ومقداراً من خلاصة السمك وقليل من ماء الشامبنيون وقطعة زبد مقدار ٣٠ جرام ثم تغطى بورق اجلاسيه ويغلى على نار هادئة مدة عشرة دقائق ثم ترفع الصول وتضعه فى الصحن وتضع الصلصة على النار حتى ترسي جيداً ثم تخفف جيداً بعيداً عن النار بمقدار ١٥٠ جرام زبد وبعد ذلك تصفى من الفوطه ثم يرص السمك فى الصحن ويرص بجانبه مقدار ٦ قطع كريشيس او جمبرى ومقدار ٤ قطع شامبنيون ثم تكسى السمك بالصلصة مع الجرنيه وتضع بجانب الصحن مقدار ١٠ او ١٢ قطعة مول ووتر مسوى الاثيروا وبعد ذلك يرسم السمك من اعلى بالتروف ويخدم فى الحال

صول الا ارلزيين

Soles à Arlésienne

هو أن تسوي الصول بوشيه كما سبق ذكره ثم تضع فى جهة أخرى الجرنيه الاتي : —
تحمّر ملعقه بصل مفرومة فرماً ناعماً جيداً فى الزبد وتضيف عليه مقدار ثلاث قطع من الطماطم مقشرة وخاليه من البذور ومقطعة قطعاً صغيره ومقدار فصين ثوم مفرومه وملعقه مقدونس مفروم وملح وفلفل خفيف ثم تغطى الكساروله وتضعها على نار هادئه حتى يرسى ويحجف منه الماء ثم تضيف عليه خلاصة السمك الذي هو مسوى فيها ومقدار ١٢ قطعة قرع مقطّع قطعاً صغيره مثل الزيتون وتسوى بالزبد وترص الصول فى الصحن ويكسى بهذه الصلصة ويضاف له من الطرفين هرمين من البصل محمر (فريتو) بالزيت

صول الا -بانيول

Soles à Espagnole

تحضر الصول وتملحه بملح وفلفل خفيف وعصير ليمونه ثم يتبن فى الدقيق ويسوي ماينير بالزيت فى الطاسة على ظهر الفرن ثم تحضر مقدار ثلاث قطع طماطم مقشرة ومخلّاه من البذور ومعصورة من الماء ومقطعة قطعاً صغيره ويضاف لها ملح وفلفل وقليل من السكر وتنطق سوتيه فى الطاسة وتقرّد فى قاع صحن ثم يرص السمك من أعلى ويضاف له من الجانبين هرمين صغيرين من الفلفل الحلو مقطّع چليين ومسوى فريتو بالزيت وايضاً هرمين من البصل محمر فريتو بالزيت ويخدم فى الحال

صول الا انسيين

Soles à Ancienne

هو ان تحضر الصول وترصه فى الصينية مدهونه بالزبد وتضع عليه نصف كوبه نبيذ ابيض و كوبه من خلاصة السمك ومقدار من ماء الشامبنيون وعصير ليمون وقليل من الملح والفلفل وبوكي جرنيه اى حزمة خضار مكوّنه من جذور مقدونس وورقه لاورو ثم يغطى بورقه مدهونه زبد ويغلى على نار هادئة مدة ١٠ دقائق ثم يرص السمك فى الصحن ويضاف له (جرنيه) بصل قويمه صغير مسوى بريزيه ابيض بلونه ورؤوس شامبنيون مقدار عشر قطع ويكسى الجميع بصوص قان بلا اي صلصة النبيذ الابيض بخلاصة السمك الذي هو مسوى فيها ويخدم فى الحال

Soles à Archiduc

صول الا أرشدوك

تحضر الصول وتملحه بملح وفلفل خفيف وعصير ليمونة ثم يتبن في الدقيق ويسوي مانيير بالزيت في الطاسة على ظهر الفرن ثم تحضر مقدار ثلاث قطع طماطم مقشرة ومخللة من البذور ومعصورة من الماء مقطعة قطعاً صغيرة ويضاف لها ملح وفلفل وقليل من السكر وتنطق سوتيه في الطاسة وتفرد في قاع صحن ثم يرص السمك من أعلى ويضاف له من الجانيين هرمين صغيرين من الفلفل الحلو مقطع جليين ومسوي فريتو بالزيت وايضاً هرمين من البصل محمر فريتو بالزيت ويخدم في الحال

Soles Argenteuil

صول ارجنتي

تحضر الصول ويرص في صينية مدهونة زبدة ويسوي بوشيه كالمسابق ذكره بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وبعد أن يسوي يرص في الصحن ويكسى بصوص فان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ويرص حوله من الدائر رؤوس اسبرج بالزبدة ويخدم في الحال

Soles Impériale

صول امپريال

تحضر العدد المطلوب من الصول ويرص في صينية مدهونة زبدة ويسوي بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وبعد أن يسوي يرص في الصحن ويرص حوله الجرنيه الآتي قطع من اللانجوست أو الجمبري وليتانس بوشيه أى كبدة السمك مسواة بوشيه ويكسى بصوص فان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ممزوجة بجليين من التروف وحول الدائر (فلورو) أى هلالا من عجينة الزبدة ويخدم في الحال

Soles Infant

صول انفانت

تحضر العدد المطلوب من الصول ويسوي بوشيه بخلاصة السمك والنبيذ الابيض كالمسابق ذكره وبعد أن يسوي يرص في الصحن فوق بوريه شامبيون ويكسى بصوص مورناي ويحمر في فرن حامي بسرعة ويخدم في الحال

Soles Opéra

صول اوپرا

يسوي الصول بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك كالمعتاد ثم يرص في الصحن ويكسى بصوص فان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ويضاف له الجرنيه الآتي حول الدائر رؤوس اسبرج بالزبدة وتروف ملفوف مثل الزيتون ويخدم في الحال

Soles Orientale

صول أورينتال

تحضر العدد المطلوب من الصول ويسوي بوشيه بخلاصة السمك والنبيذ الابيض كالمعتاد ويرص في الصحن بعد اتمام تسويته ويكسى بصوص نيث برج بالكري ويخدم مع أرز مسوي أبيض وحده في إناء آخر ويقدم في الحال

Soles Otello

صول أو تيلو

تحضر صينية وتدهن بالزبدة ويفرد داخلها بصلة شارلوت صغيرة مفرومة فرما ناعماً جداً ومقدار من الشامبنيون « ايمنسيه » أي ترس رفيع ثم يرص السمك فوقه ويضاف له نصف كوبه نبيذ أبيض وكوبه من خلاصة السمك ومقدار من الزبدة ثم يغطى بورقه أجلاسيه مدهونة زبدة ويسوى بوشيه كالسابق ذكره وبعد التسوية يرفع السمك ويرص في الصحن ثم توضع خلاصة السمك على نار حامية وتقلب بسرعة حتي ترسي وتصير مغرية ثم ترفع بعيداً عن النار وتضرب بالسلك بمقدار ٣٠ جرام زبدة ويكسي السمك بهذه الصلصة ويحمر في فرن حامي بسرعة تحميراً خفيفاً ويرص عليه قطع تروف من أعلى ويخدم في الحال

Soles Bagrasion Chaud

صول باجراسيون شو

يسوى الصول بوشية بالنبيذ الأبيض وخلاصة السمك كالمعتاد ويرص في الصحن ويكسي بصوص مورناي ممزوجة بجليين من التروف ثم يورد في فرن حامي بسرعة ويخدم في الحال

Soles Bed Fort

صول بيد فور

تحضر العدد المطلوب من الصول وتضيف عليه قليلاً من الملح والفلفل وعصير ليمون وقيل من الزبدة ويحمر جرنيه ويرص في الصحن وعليه زبدة الاميترد وتيل ممزوجة بجلاس ديشياندي ويرص حوله من الدائر الجرنيه الانبي مقدار ٨ قطع من العيش الكروتون مستدير محمر بالزبدة ومخلّى من الوسط ثم تملأ أربعة من شامبنيون (ايمنسيه) أي ترس رفيع سوتيه بالزبدة ممزوجة بالتروف أو بوريه شامبنيون ممزوجة بالتروف والا ربعة الاخرى تملأ سبانخ مسوي بالزبدة ويكسي بصوص مورناي ثم يوضع في فرن حامي ويرص حول الصول ويخدم في الحال

Soles Bonne Femme

صول بونفام

تحضر صينية مدهون زبدة ويفرد داخلها بصلة شارلوت مفرومة فرما ناعماً جداً ومقدار ٥٠ جرام شامبنيون (ايمنسيه) أي ترس رفيع ومقدونس مفروم فرما خفيفاً ثم يرص الصول من أعلى ويضاف له نصف كوبه نبيذ وكوبه من خلاصة السمك وقليل من الملح والفلفل ويسوي بوشيه كالسابق ذكره وبعد أن يسوي يرفع الصول ويرص في الصحن ثم توضع الخلاصة على نار حامية ويضاف لها كبشة فوليتيه وتقلب بسرعة حتي ترسي على النصف ثم تخفق بعيداً عن النار بمقدار ١٥٠ جرام زبدة ويكسي بها الصول ثم يورد في فرن حامي بسرعة ويخدم في الحال

Soles Bercy

صول برسي

يسوي السمك الصول بوشيه بالنبيذ الأبيض وخلاصة السمك مع بصلة شارلوت ناعمة جداً ومقدونس مفروم وبعد تمام نضجه يرفع من الكساروله ويرص في الصحن وبعد ذلك تغلى الخلاصة على نار حامية بسرعة مع استمرار التقليب حتى تغري ثم ترفع بعيداً عن النار وتخفق بمقدار ١٠٠ جرام زبدة طازجة ويكسي بها السمك ثم تحمر في فرن حامي بسرعة ويخدم في الحال

Soles Boistelle

صول بواستل

وهو مثل السابق ذكره ويزيد عليه شامبيون (ايمنيه) معه اثناء التسويه

Soles Biron

صول بيرو

يسوي الصول بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك كالمعتاد وبعد التسويه يرص في الصحن ويكسى بصوص (چيفيواز) ممزوجة بتروف مفروم وحول الدائر (فلوران) اي هلالا من عجينة الفيتاج ويخدم في الحال

Soles Bonaparte

صول بوناپارت

يسوي الصول بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك كالمعتاد ويرص في الصحن ويكسى بصوص فان بلاي صلاصة النبيذ الابيض ويورد في فرن حام بسرعه ويضاف له حول الدائر بطاطس بوم برسي ويخدم في الحال .

Soles Bouillard

صول بويار

ترص السمك الصول في صنية او سطوار مدهون زبدة ويضاف له قليلا من الملح والفلفل وينطى بالكريمة ويسوى على نار هادئه مدة ١٠ او ١٢ دقيقه ثم يرفع الصول ويوضع في صحن مستدير في الوسط ويرص حول الدائر قطع (ترش) مستديره من الكريشيس او لانيجوست ويكسى من أعلا بخلاصة السمك بعد ان تغلى وترسى الى النصف ويرسم من اعلا بقطع تروف ويخدم في الحال

Soles Breteuil

صول بريتي

تحضر الصول ويسوي في الكريتون الاتي . -

تحضر كساروله او سطوار وتوضع على النار وداخلها لتر من الماء ثم تقطع مقدار ٢٥٠ جرام كرفس وكراث وبصل وورقة لاورو واربع حبيات فلفل اسود صحيح ونصف كوبه من النبيذ الابيض وقليل من الملح ويغلي مدة ١٥ دقيقه على النار ثم يصفى من الشنوار ويسوى داخله الصول ثم يرص في الصحن وبجانبه تارتليت باركيت مستطيل مملوء كبسماك بوشيه اي ليتانس ويخدم معه بطاطس ملفوف في اناء اخر ويخدم معه في الصلصيرا زبده سائحه يقدم في الحال .

Soles Bretonne

صول بريطون

يسوي الصول بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك كالمعتاد ويرص في الصحن بعد اتمام تسويته ثم يضاف له حول الدوائر رؤوس شامبيون ويكسى بصوص بريطون ويحمر في فرن حام ويضاف له فلوران حول الدائر اي هلالا من عجينة الفيتاج ويخدم في الحال

Soles Bréval

صول بريقال

هو مثل صول بوتفام ويزيد عليه ملعقتين طماطم كنكاسيه

Soles Paillard

صول پايار

تحضر العدد المطلوب من الصول ويرص في صينية مدهونه زبده وبها بصلة شارلوت مفرومة فرماناعما وملعقة مقدونس مفروم وعصير ليمونه وقليل من الملح ونصف كوبه من النبيذ وكوبه من خلاصة السمك وقطعة زبده صغيرة طازجة ثم يغطى بورقة اجلاسيه مدهونه زبده ويسوى بوشيه على نار هادئه مدة ١٠ او ١٢ دقيقة ويرص بعد ذلك في الصحن ثم توضع محل تسوية السمك على النار وتضيف لها ملعقة جلاس ديشياندا وتغلي حتى ترسي وتغرى وتنفق بمقدار ١٠٠ جرام زبده ثم يكسى بها السمك ويورد في فرن حام بسرعه ويضاف له جرينه حول الدائر موريل سوتيه بالزبده وجمبرى او قطع لانجوست وكروتون حمر من العيش ويخدم فى الحال

Soles Palace

صول بالاس

تحضر العدد المطلوب من الصول ويرص في صينية مدهونه زبده مع شامبنيون « ايمنسيه » وقطع صغيره من الطماطم وبصله شارلوت او بصله عاديه مفرومه فرماناعما واستراجون مفروم ونصف كوبه نبيذ ابيض ومقدار كوبه من خلاصة السمك ويسوى بوشيه كالمعتاد بعد أن يضاف له قطعة زبده ويغطى بورق اجلاسيه ثم يرص السمك في الصحن ويوضع محل التسويه على النار الحاميه مع استمرار التقليب حتى ترسي وتطفي عليه فنجان كونيكاك وتولعه ثم يخفق بمقدار ١٠٠ جرام زبده بعيداً عن النار وبعد ذلك تكسى السمك ويورد في فرن حام ويخدم في الحال

Soles à la Parisienne

صول الابرزين

تحضر الصول ويرص في صينية مدهونه زبده وملعقة بصل شارلوت مفروم وملعقة مقدونس ويسوى بوشيه بخلاصة السمك والنبيذ الابيض كالمعتاد وبعد ان يسوى السمك ويرص في الصحن يوضع محل التسويه على نار حاميه مع استمرار التقليب حتى يرسي ثم يخفق بزبده طازجه بعيداً عن النار ويكسى بها السمك ويورد في فرن حام ويرص حول بطاطس بوم باريسيين بالملعقه مسوى بالماء والملح ويخدم فى الحال
طريقة أخرى : يكسى السمك بعد اتمام تسويته بوشيه على ثلاثة الوان صوص قان بلا في الوسط اى صلصة النبيذ الابيض ومن الجانب جنتواز والثالث صوص أنشوا
طريقه ثانيه : بعد أن يسوى السمك بوشيه يرص في الصحن ويضاف له جرينه رؤوس اسبرج ويكسى النصف صوص كريشيت والنصف الاخر صوص قان بلا اى صلصه النبيذ الابيض وحول الدائر خيط جلاس ديشياندا
طريقة ثالثه بعد أن يرص السمك في الصحن يضاف له الجرينه الاتي : —

روؤس شامبنيون وترووف فوق الصول ثم يكسى بصوص قان بلا وحوله جرينه جمبرى او كريفيس ويخدم

في الحال

طريقة رابعة : يسوي الصول جريه ومن أعلى زبدة الامترو دتيل وبطاطس باريزين ويخدم في الحال

Soles Petit Duc

صول بيتي دوك

يسوي الصول بوشيه كالمعتاد مع شامبنيون « ايمنسيه » اي ترس رفيع وبعد أن يسوي السمك يرص في الصحن ويكسى بصوص فان بلا ممزوجه بمحل التسويه ويضاف له جرينه رؤوس اسبرج قرنش تروف ويحمر في فرن حام بسرعه ويخدم في الحال

Soles Surl Plat

صول سيرل بلا

تجهز الصول ويخلى من الجانبين وبظل ماسكا ببعضه من جهة الرأس ثم يضاف له قليلا من الملح والفلفل وعصير ليمونة ويرص في صحن مدهون زبدة ويضاف له في وسط الصول قطعة من الزبد من الداخل ثم يضاف له مقدار ملعقتين من خلاصة السمك ويرش بالزبدة ويوضع في فرن متوسط الحرارة ويرش عليه أثناء التسويه من الصلصة دائما حتى يتم تسويته وتصير الصلصة مغرية ثم يكسى بنصف الصلصة ويورد في فرن حام ويخدم في الحال

Soles Polignac

صول بولينياك

يسوي السمك بوشيه كالمعتاد ثم يرص في الصحن ويكسى بصوص فان بلا أى صلصة النبيذ الابيض مضروبة بالسكرية وممزوجة بجليين تروف وشامبنيون وحول الدائر (فلوران) أى هلالا من عجينة الزبدة ويخدم في الحال

Soles à la Portugaise

صول الا پورتوجيز

يسوي الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن ثم يكسى بصوص فان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ويضاف له حول الدائر الجرينه الاتي
تسوي بصله شارلوت رفيعة أو بصله عادية بالزبدة وتضيف عليها مقدار ثلاث قطع من الطماطم متوسطة الحجم وخمس قطع شامبنيون « ايمنسيه » اي ترس رفيع وملعقه مقدونس مفروم وقليلا من الملح والفلفل والسكر ويسوي على نار هادئة حتى يجف منه الماء ويوضع حول دائر الصول وبعد ذلك يرش السمك بالزبدة ويورد في فرن حام وعند خروجه من الفرن يرش على الطماطم التي في الدائر مقدونس مفروم فرما خفيف ويخدم في الحال

Soles Princesse

صول برانسييس

يسوي الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وبعد تمام تسويته يرص في الصحن ويكسى بصوص بان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ممزوجه بيوريه اسبرج أخضر ويضاف له جرينه حول الدائر كروستاد من قطاطس بوم دوشيس مملوء رؤوس اسبرج بالزبدة وقطع تروف من أعلى ويخدم في الحال

Soles à la Provencale

صول الا پروفنسال

تسوي السمك بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك كالعتاد وبعد التسويه يرص في الصحن ويكسى بصوص
 پروفنسال مع اضافة تسوية السمك معها بعد أن ترسى ويرش عليه مقدونس مفروم فينو ويضاف له حول الدائر
 طماطم الا پروفنسال ويخدم في الحال

Soles Thermidor

صول تيرميدو

تسوي السمك بوشيه كالعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وملعقة بصل شارلوت وملعقة مقدونس مفروم
 صغيرة وبعد اتمام تسويته يرص في الصحن ثم يوضع محل التسوية على النار الحامية وتترك تغلي حتى ترسى وتغرى مع
 استمرار التقليب ثم ترفع بعيدا عن النار ويضاف لها ملعقة مستاردة فرنساوى او ملعقة صغيرة مستاردة بوردو انجليزى
 وتخفق بمقدار ١٠٠ جرام زبدة وتكسى بها السمك ويضاف له خيط من جلاس ديشياندا حول الدائر . ويخدم
 في الحال .

Soles Traviat

صول ترافيات

يسوى الصول بوشية كالسابق وبعد ان يسوى يرص في الصحن وتوضع محل التسويه بعد ذلك على نار حامية
 مع استمرار التقليب ويضاف له ملعقة جلاس ديشياندا حتى يرسى ويغرى ثم ترفعه بعيدا عن النار وتخفق بمقدار
 ١٠٠ جرام زبد ويكسى بها السمك ويورد في فرن حام بسرعة وعند خروجه من الفرن يضاف له جرينه حول
 الدائر طماطم صغيرة مخليه من البذر ومسواة في الفرن ومملوءه بقطع من الجبرى والتروف ممزوجه بصوص
 ناتويا ويخدم في الحال

Soles Saint Germain

صول سان چارما

تحضر العدد المطلوب من الصول وتضع له ملح وفلفل وعصير ليمون ثم يلف في زبدة ممزوجة بصفار بيض
 ويتين في قلب عيش ابيض مصفى بالمنخل ويرش بالزبدة ويحمر جرييه ويخدم معه بطاطس نوازيت مسواه بالزبد
 وصوص يارينز في الصلصيرا ويخدم في الحال .

Soles Saint Henry

صول سان هنري

طريقة تخديمه كالسابق ذكره ويخدم معه (رتسا) ويخدم في الحال .

Soles Saint Valéry

صول سان فالاري

يسوى الصول بوشيه بخلاصة السمك والنبيذ الابيض كالعتاد وبعد ان يتم تسويته يرص في الصحن ويضاف له
 حول الدائر مقدار من الجبرى وقطع صغيرة من الشامينيون ويكسى بصوص فان بلا اى صلصة النبيذ الابيض
 ممزوجة بملعقة جلاس ديشياندا خفيفة ثم يورد في فرن حام ويخدم في الحال .

Soles Sapno

صول ساڤنو

يسوى السمك بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وقليل من خلاصة التروف اى ماء التروف وبعد ان يسوى يرص فى الصحن ويوضع محل التسويه على نار حامية مع استمرار التقليب حتى ترسى ويفرى ثم يخفق بمقدار ١٠٠ جرام زبدة ويمزج بجليين من التروف والشامبنيون ويكسى به السمك ويضاف له جرنيه حول الدائر كوركيت من اللانجوست او الجمبرى وجمبرى صحيح وكروستاد من البطاطس البوم دوشيس مملوء قطع من الجمبرى وشامبنيون وتروف ممزوجة بصوص الاجوان قيل ويخدم فى الحال

Soles Saran Bernnard

صول ساره برنارد

يسوى السمك بوشية كالمعتاد ويرص فى الصحن ويكسى بصوص فانسين ممزوجة بتروف جيلين وجزر جيلين مسوي بالزبد ويخدم فى الحال

Soles Sarcey

صول سارسى

يسوى الصول بوشية بخلاصة السمك وجيلين ترف وجيلين كرنشون وجيلين بياض بيض وبعد أن يتم تسويه السمك يرص فى الصحن وبعد ذلك تضع محل تسويه السمك على النار وتقلب حتى ترسى وتفرى ثم تخفق جيدا بمقدار ١٠٠ جرام زبد بعيدا عن النار ويكسى بها السمك ويخدم فى الحال

Soles Savoy

صول ساڤواى

تسوى السمك بوشية بخلاصة السمك والنبيذ الابيض وماء شامبنيون وخلاصة التروف وملعقة مقدونس مفروم واستراجون وبعد اتمام تسويته يرص فى الصحن ويرص فوق وسط السمك شامبنيون « اينسيه » أي ترس رفيع ويضاف له حول الدائرة اهرامات صغيره من طماطم كنكاسيه ورؤوس اسبرج بالزبد متفرقة عن بعضها ثم تضع محل التسويه على نار حامية مع استمرار التقليب حتى ترسى وتفرى ثم تخفق بعيدا عن النار بمقدار ١٥٠ جرام زبد طازجه ويكسى بها السمك والجرنية ثم يحمر فى فرن حام ويخدم فى الحال

Soles Senneder

صول سينيدير

تحضر السمك الصول ويسوى بوشيه بخلاصة السمك وملعقة بصل شارلوت مفروما فرما ناعما جدا وملعقة صغيره من المقدونس المفروم وبعد اتمام تسويته يرص فى الصحن وفوقه مول أى ميدية من نظفه جيدا ثم تضع محل تسويه السمك على النار مع استمرار التقليب حتى ترسى وتفرى ثم تخفق بعيدا عن النار بمقدار ١٠٠ جرام زبد وتكسى بها السمك ثم يرش السمك من أعلى بقلب عيش محمر بالزبد ويخدم فى الحال

Soles Soufflée

صول سوفليه

تخلي الصول بالطول وتملأه فارسه من السمك الداخلى ممزوجة بالكريمة ويسوى بوشيه بخلاصة السمك والنبيذ

الابيض وبعدها تمام تسويته يرص في الصحن ثم يضع محل تسوية السمك على نار حامية مع استمرار التقليب حتى يرسى ويفرى ثم يخفق بمقدار ١٠٠ جرام زبدة وملعقتين كريمه يابسه ويورد في فرن حام ويخدم في الحال

Soles Sultane

صول سلطان

يسوى الصول بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن وبعد أن يسوى ويكسى بصوص فان بلا اي صلصة النبيذ الابيض ممزوجه بزبدة الفستق ويضاف له (جرنيه) حول الدائر بيتى بوشيه مملوء جبرى ممزوج بصوص كريشيت وقطع تروف من أعلى ويخدم في الحال

Soles Suzanne

صول سوزان

هو مثل صول بولينياك ويضاف له (جرنيه) حول الدائر كريشيس أو جبرى وكبد سمك مسواه بوشيه (وفلورون) أى هلالات من عجينة الزبدة ويخدم في الحال

Soles Gallia

صول چاليا

تسوى السمك بوشيه داخل صنيه أو سبطوار مفروود داخله چلين من التروف وچلين لا توجه وعصير ليمون وملعة جلاس ديقا ندومقدار ربع كوبة نبيذ وكوبة من خلاصة السمك ثم يغطي بورقة اجلاسيه ويسوى بوشيه كالعتاد ومعه مقدار ٣٠ جرام زبدة وبعد اتمام تسويته يرفع السمك ويرص في الصحن وتوضع محل التسويه على نار حامية مع استمرار التقليب بسرعة حتى يرسى ويفرى ثم يخفق بمقدار اربع ملاعق كريمه يابسه ويكسى بها السمك وحول الدائر (فلورون) أى هلالات من عجينة الفيتاج ويخدم في الحال

Soles Galliéra

صول جليير

تحضّر العدد المطلوب من الصول ويرص في صنيه مدهونه زبده مع الجرنية الاتي :
شامبنيون چلين وتروف چلين ولا توجه چلين وتضيف عليه النبيذ وقليل من خلاصة السمك وقطعة زبدة صغيرة ثم يغطي بورقة اجلاسيه مدهونه زبدة وبعد ذلك يسوى : شيه كالعتاد وبعد اتمام تسويته يرص في الصحن ويوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب بسرعة حتى ترسى وتفرى ثم يرفع بعيداً عن النار ويخفق بمقدار ١٠٠ جرام زبدة ويكسى بها السمك ويورد في فرن حام بسرعة وعند خروجه من الفرن يرص حوله (فلورون) أى هلالات من عجينة الفيتاج ويخدم في الحال

Soles George Sand

صول جورج سان

يسوى الصول بوشية كالعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن ويرص فوقه كائل بالطول وبحول الدائر مقدار من الكريشيس أو الجبرى ويكسى بصوص نورماند ممزوجه بيسك ديكريشيس ويخدم في الحال

Soles Gillet

صول جلييه

يسوى الصول بوشيه كالعتاد بخلاصة السمك والنبيد الايض ويرص في الصحن ويصب حوله بطاطس بوم دوشيس ببليله منقوشه وبكسي بصوص قان بلا أى صلصة النبيد الايض ويرش بجينه برمنان مبشورة وبورد في الفرن وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Soles Gismonde

صول جيموند

يسوى السمك بوشيه كالعتاد بالنبيد الايض وخلاصة السمك ثم يرص في الصحن ويكسي النصف بصوص قان بلا والنصف الاخر بصوص ارشديك ويخدم في الحال

Soles Granville

صول جران فيل

يسوى السمك بوشيه كالعتاد بالنبيد الايض وخلاصة السمك ثم يرص في الصحن ويضاف له الجرينيه الاتي : — جبيري وشامبنيون مقطع قطعاً صغيرة وتروفي ويكسي بصوص قان بلا ويخدم في الحال

Soles Grillée

صول جرييه

تحضر السمك الصول وتضيف عليه الملح والفلفل وعصير الليمون ثم يتبن في الدقيق ويرش بالزيت ويخدم جرييه على نار متوسطة الحرارة ويخدم مع أى صلصة من الصلص الموضحة لجرييه السمك مثل صوص يارنيز وصوص قالوا وصوص رسي وزبدة الا مترودوتيل ويخدم في الحال

Soles Jouffroy

صول چو فرواي

يسوى الصول كالعتاد بالنبيد الايض وخلاصة السمك وبعد ان تمام تسويته يرص في الصحن وحوله شامبنيون « ايمسيه » ثم سوتيه بالزبدة ويكسي بصوص قان بلا أى صلصة النبيد الايض ويضاف عليه (جرينيه) حول الدائر يبق بوشيه مملوء رؤوس اسبرج بالزبدة وقطعة تروف فوق كل بوشيه ويخدم في الحال

Soles Jules Janin

صول چولچان

تحضر الصول ويشق من الجوانب ويخلى مثل صول كولبير ويسوى بوشيه بالنبيد الايض ويضاف عليه خضروات ميرييه الا بوردولين الموضح في باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرناتير ويملا من الوسط بصوص دوكيل بالتروف بحيث تكون راسية جداً ثم يرص في الصحن ويضاف له (جرينيه) من الدائر مول أى مديه مسوي بوشيه بالنبيد الايض وقطع من الكريشيس أو الجبيري ثم تكسي بصوص تورتى ممزوجة بتسوية السمك بعد أن يرسي وملفة بسك ديكر بيش وقطع تروف من أعلا ويخدم في الحال

Soles Daumont

صول دومون

تخلى السمك الصول ويملاً بفارسة سمك ممزوجة بزبدته جبرى ويسوى بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويضاف له حول الدائر جرناتير دومون ويكسى بصوص ناتويا ويخدم فى الحال

Soles Deauvillaise

صول دوقيينز

يسوى الصول بوشيه بالكريمة مع بصل مفرومة فرما ناعماً جداً ويرص فى الصحن ثم تضع محل التسويه على نار حامية ويقلب بسرعة حتى يرسى ويغرى ثم يمزج بزبدته طازجة بعيداً عن النار ويكسى به السمك ويضاف له (جرنيه) حول الدائر كروتون احجبه من عجينة الزبدته ويخدم فى الحال

Soles Desmoulins

صول ديس مولا

يسوى السمك بوشيه داخل صينية بها ملعقة بصل شارلوت مفروم ومقدار أربع ملاعق طماطم مقشرة وخالية من البذور مقطعة قطعاً صغيرة ومقدار أربع ملاعق شامبنيون « ايجنسيه » أي ترص رفيع وملعقة مقدونس استراجون وورق سرفي وانصف كوبة نبيذ أبيض وكوبة من خلاصة السمك وملح وفلفل وجوز الطيب وقطعة زبدته طازجة صغيرة ثم يغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدته ويسوى بوشيه كالمعتاد ثم ترفع السمك ويرص فى الصحن وتضع محل التسويه على نار حامية مع استمرار التقليب حتى يرسى ويغرى ثم يرفع بعيداً عن النار ويخفق بمقدار ١٠٠ جرام زبدته ويكسى به السمك ويخدم فى الحال

Soles Dieppoise

صول ديبه پواز

يسوى الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ثم يرص فى الصحن ويضاف له حول الدائر (جرنيه) ديبپواز ثم يكسى بصوص فان بلا أى خلاصة النبيذ الابيض ممزوجة بمحل تسوية السمك بعد أن يرسى ويخدم فى الحال

Soles Diplomate

صول دبلوماسات

يسوى الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص فى الصحن ويكسى بصوص دبلوماس ويرسم من أعلى بقطعة من التروف ويخدم فى الحال

Soles Dorée

صول دريه

تحضر العدد المطلوب من الصول وتضيف له ملح وفلفل وعصير ليمون ثم يتبن فى الدقيق ويحمر سوتيه بالزبدته مثل السمك الصول مانير ثم يرص فى الصحن وفوقه ترش ايمون بدون قشر وبذر ويخدم فى الحال

صول دراجو ميروف

Soles Dragomiroff

تسوى الصول بوشيه كالعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن ويكسى بصوص مورناي ثم يورد في فرن حامى وبعد أن يخرج من الفرن يضاف (جرينيه) مول أى مديه بانية في نصف المبحار يخدم في الحال

صول دو جليريه

Soles Duglère

تحضّر العدد المطلوب من الصول ويسوى بوشيه بخلاصة السمك وطماطم مقشرة وخالية من البذور ومقطعة قطعاً صغيرة وملعقة مقدونس مفروم وملعقة بصل مفروم وربع كوبه نبيذ وقطعه زبدة طازجة ثم يغطى بورقة اجلاسيه ويسوى بوشيه كالعتاد ثم يرص الصول في الصحن وتضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب بسرعة حتى يرسى ثم يرفع بعيداً عن النار ويضاف له ١٠٠ جرام زبدة مع الحفق ثم يكسى به السمك ويخدم في الحال

صول دوجو سكيلا

Soles Duguesclin

يسوى الصول بوشيه كالعتاد بالنبيذ وخلاصة السمك ويرص في الصحن ويكسى بصوص كريشيت ويضاف له حول الدائر (جرينيه) فوند خرشوف مسوى بريزيه مملوء قطع جمبري ممزوجة بصوص كريشيت ويخدم في الحال

صول ريچنص

Soles Régence

يسوي الصول بوشيه كالعتاد بالنبيذ وخلاصة السمك ويضاف له جرينيه الاريجنص ويكسى بصوص الاريجنص ويخدم في الحال

صول الارينيسانص

Soles à la Renaissance

يسوى الصول بوشيه كالعتاد بالنبيذ وخلاصة السمك ويرص في الصحن ويكسى بصوص فان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ويضاف له (جرينيه) حول الدائر جزر بالملعقة ولفت مسواة بريزيه وبازلا وقطع من القرنبيط وبطاطس بوم نوازيت مسوى مسلوق بالماء والملح ورؤوس اسبرج عرضوه حول السمك على اختلاف ألوانها ويخدم في الحال

صول ريشالييه

Soles Richelieu

هو مثل صول كوليرويسوى بالزبدة وزبدة مترو دونل داخل السمك وفوقها قطع من التروف ويخدم في الحال

صول روشيايز

Soles Rochelaise

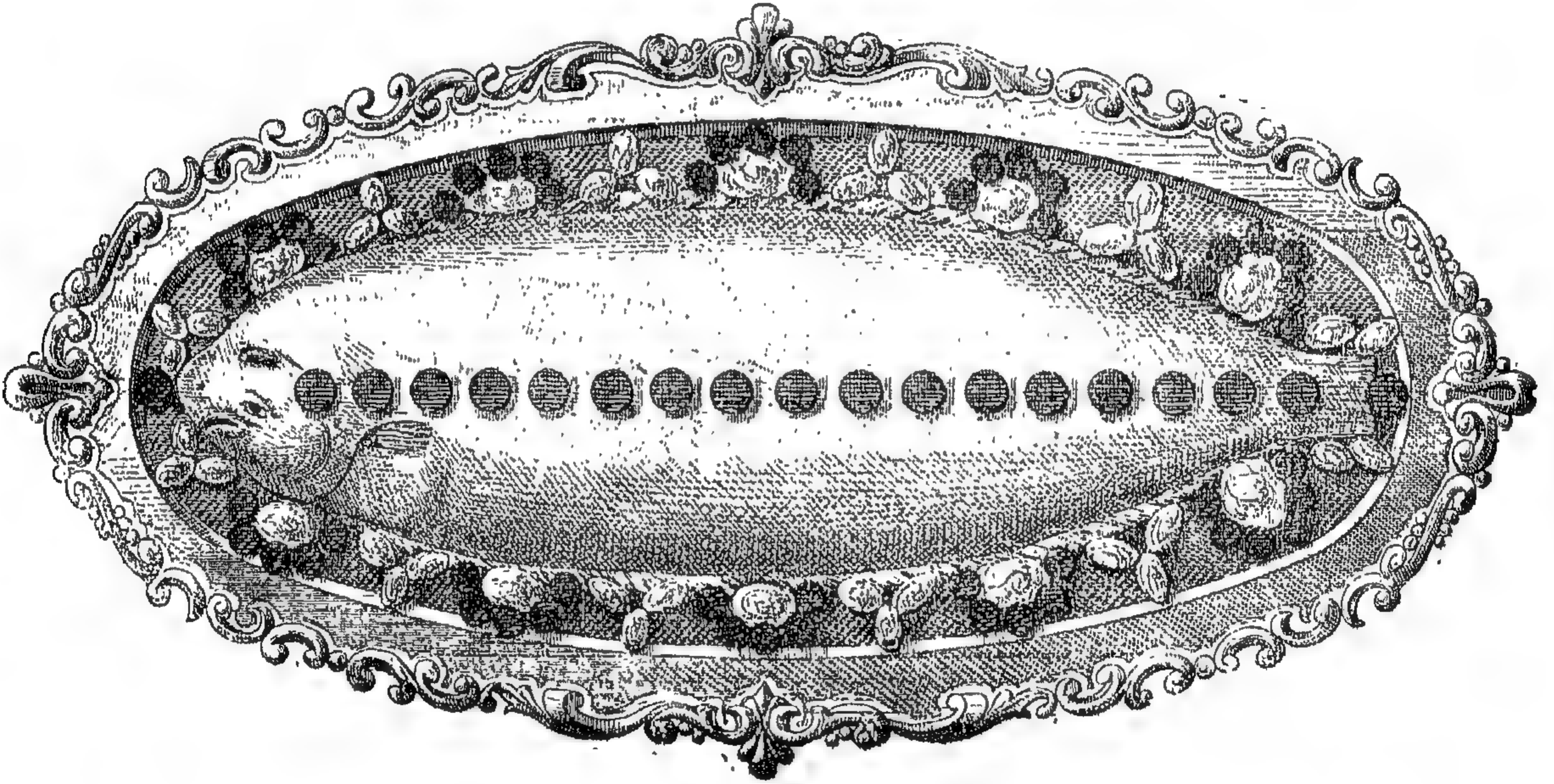
يسوى الصول بوشيه بالنبيذ الاحمر وخلاصة السمك وبصله مفرومه فرما ناعماً جداً وقطعه زبدة صغيرة ويغطى

بورقه اجلاسيه مدهونه زبدده ويسوى بوشيه كالمعتاد ثم يرص في الصحن ويضاف له (الجرنيه) حول الدائر ويترومول مسواة بوشيه ومنظفه جيداً وكبد سمك بوشيه ثم تضع تسوية السمك على النار ويضاف له مقدار ثلاث ملاعق ديمجلاس ويغلي على نار حامية بسرعة مع استمرار التقليب حتى يرسي ويغري ويضاف له بعيدا عن النار مقدار ١٠٠ جرام زبدة مع الخفق بالسلك ويكسى بها السمك ويخدم في الحال
طريقة أخرى : يسوى الصول بوشيه كالسابق ذكره ويكسى بصوص كريشيت وحول الدائر خيط من صوص كريشيت ويخدم في الحال

Sole à la Daumont

صول الا دومون

هو أن تسوى الصول بوشيه مثل صول نورماند ويرص في الصحن ويكسى بصوص نورماند ويرص من أعلى بالطول بقطع من التروف ويرص جرنيه من الدائر ويترومول بوشيه بالنبيذ الابيض وقطع من التروف حول



صول الا دومون

(رسم ٦)

دائر الويتز وكروتون صغير من عجينة الفيتاج ويخدم معه باقي الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال
ملحوظة : - ويمكن أن يوضع له جمبري بدلا من الويتز

Soles Rosine

صول روزين

يسوي الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن ويكسى بصلصة النبيذ الابيض ممزوجة بالطماطم ويضاف له (جرنيه) حول الدائر طماطم صغيره فارسي بفارسة السمك ممزوجة بالكريمة ومسواة في الفرن وحول الدائر (فلورون) أى هلالا من عجينة الفيتاج ويخدم في الحال

Soles Rougemont

صول روجيمون

يسوى الصول بوشيه كالعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك كالعتاد ويرص في الصحن ويكسى بصوص فان بلا ممزوجه بالطاطم ويخدم في الحال

Soles Rouennaise

صول رويانيز

تخضر مقدار ٦ أو ٧ من السمك الصول ويرص في صنيه أو سطوار مدهون زبدة مع بصلة شارلوت مفروم فرما ناعما مع كوبة نبيذ أحمر ومقدار كوبة من خلاصة السمك ومقدار ٣٠ جرام زبدة ويضاف له قليلا من الملح والفلفل ثم يغطى بورقة اجلاسيه مدهونه بالزبدة ويسوى بوشيه كالعتاد مدة ١٠ أو ١٢ دقيقة وبعد اتمام تسويته يرص في الصحن ويضاف له حول الدائر مول أى مديه وويتر بوشيه ورؤوس شامبنيون صغير وجبرى ثم تضع محل التسويه على نار حامية مع استمرار التقليب بسرعة ويضاف له ملعقة جلاس ديشياندا بعد أن يرسي ويغري ثم يضاف له بعيدا عن النار مقدار ٥٠ جرام زبد مع الخفق بالسلك ثم يصفي من الفوطه ويكسى به السمك والجرناتير ويخدم في الحال

Soles à la Royale

صول الارويال

يسوى الصول بوشيه بالنبيذ الأبيض وخلاصة السمك كالعتاد وبعد اتمام تسويته يرص في الصحن ويضاف عليه (جرنيه) حول الدائر مقدار ٤ رؤوس شامبنيون ومقدار ٤ كائل من السمك ومقدار ٤ قطع كريشيس أى جبرى كبير ومقدار ٤ قطع تروف ويضاف له من الدائر مقدرا من البطاطس مقطع بملعقة كبيره ويسوى مسلوق بالماء والملح ويكسى الصول مع الجرناتير بصوص نورماند ويخدم في الحال

Soles à la Russe

صول الاروس

تخضر كسارولة على النار وتضع بها مقدار ٣ أو ٤ قطع من الجزر ملفوفه مثل الاصابع ومنقوشه من الدائر بسكينه منقوشه ثم يقطع ترش حلق رفيع جدا ومقدار بصلتين صغيرتين مقطعه أيضا ترش حلق رفيع جدا ثم يضاف له ملعقة من ورق المقدونس مفروم نصف فرم وربع كوبة من خلاصة السمك ثم يسوى على نار هادئه مدة ١٥ دقيقة وبعد ذلك تخضر صنيه او سطوار وتفرّد في قاعه الجزر والبصل والمقدونس الناضجة في الكسارولة ويرص فوق الصول ويضاف له قليلا من الملح والفلفل ومقدار ٣٠ جرام زبد ويسوى في فرن هادىء جد أو يرش عليه دائما أثناء التسويه من محل التسويه وبعد اتمام تسويته يرص في الصحن وتضع محل التسويه على نار حامية حتي يرسي ثم يخفق بعيداً عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازجة ويكسى به السمك ويخدم في الحال .

طريقة أخرى : - بعد ان يتم نضج الجزر والبصل والمقدونس كالسابق ذكره ويسوى مع السمك ويرص السمك في الصحن وتمزج الخضروات مع صوص فان بلا يابسة ممزوجه بالكريمة ويكسى بها السمك ويخدم في الحال

Soles Choiseul

صول شوازيل

يسوى السمك بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن ويكسى بصوص قان بلاى صالحة النبيذ الابيض ممزوجه بجليين تروف ابيض ويخدم في الحال .

Soles Choisy

صول شوازى

يسوى الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن ويكسى بصوص قان بلاى صالحة النبيذ الابيض ممزوجه بجليين لا نوجه وجليين تروف ويخدم في الحال .

Soles aux Chambertin

صول او شامبارتا

يسوى السمك بوشيه بالنبيذ الاحمر ومقدار ٥٠ جرام زبده ثم يرص في الصحن وتضع محل التسويه على نار حامية مع استمرار التقليب حتى ترسى وتغرى ثم يخفق بعيدا عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبده ويكسى بها السمك ويورد في فرن حام وعند خروجه من الفرن يضاف له هرمين من الجانين صول مقطع قطعاً صغيرة مثل الاصابع مملح بملح وفلفل وعصير ليمونه ومتبن في الدقيق ومحرر بالزبده ويخدم في الحال .

Soles Champagne

صول شامبانيا

يسوى الصول بوشيه بالشامبانيا والزبده وبعد نضجه يرص في الصحن ويكسى بصوص شامبانيا ويضاف له جرناير (شامبانيا) من الدائر ويخدم في الحال

Soles Chombrd

صول شامبور

تحضر الصول العدد المطلوب ويخلي من العظم ويملاً بفارسة سمك ويرص في صينية مدهونة زبده ويضاف له مقدار نصف كوبه نبيذ احمر وورقه لاورو وعودتان ونصف كوبه من خلاصة السمك ويرش بالزبده ويسوى يريزيه في الفرن ويرش من أعلى بمحل التسويه دائماً اثناء تسويته حتى ينضج ثم يرص في الصحن ويحاط بالجرناير الا تي كائل من السمك مرسوم بالتروف وليتانس باتيه اي كبد السمك ومسوى فريتو وقطع صغيره مثل الاصابع من فلتو الصول مملحه بالمالح والفلفل وعصير ليمون ومتبنه في الدقيق ومحرر سوتيه بالزبده ورؤوس شامبنيوت محمره سوتيه أيضاً بالزبده وجبرى ويكسى السمك والكائل بصوص چيثواز ممزوجه بمحل تسوية السمك بعد أن ترسى ويخدم باقى الصلصه في الصلصيرا ويقدم في الحال

Soles Chouchat

صول شوشا

يسوي السمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن وحول الدائر بطاطس مسوي مسلوق بالماء والمالح مقطع قطعاً مستديرة بحيث تكون حروفه فوق بعضها ويكسى بصوص قان بلاى صالحة النبيذ الابيض (ويورد) أي يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يحاط من الدائر (بفلورون) أي هالات من عجينة الفيتاج ويخدم في الحال

Soles Fermière

صول فيرميير

هو أن تحضر العدد المطلوب من الصول وترصه في صينية أو سطوار مفروود بداخله خضروات الالبازان جزر مقطع قطعاً مستديره ولفت وكرفس وكراث مسواة بالزبدة ونصف كوبه نبيذ أبيض ومقدار كوبه من خلاصة السمك ومقدار ٣٠ جرام زبدة ويسوى بوشيه كالعتاد وبعد ذلك يرفع السمك ويرص في الصحن ويوضع محل التسويه على نار حامية مع استمرار التقليب حتى ترسى ويخفق بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة وثلاث ملاعق كريمه يابسه ويكسي بها السمك ويحاط (بفلورون) اي هلالات من عجينة الفيتاچ ويخدم في الحال

Soles aux Fines Herbes

صول اوفين زرب

يسوي السمك الصول بوشيه كالعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ثم يرص في الصحن ويكسي بصوص قان بلا أي صلصه النبيذ الابيض ممزوجه باستراجون مفروم ومقدونس مفروم أيضا وورق سرفي ويخدم في الحال

Soles Foyot

صول فايو

يسوى السمك الصول بوشيه كالعتاد بخلاصة السمك والنبيذ الابيض مع اضافة ملعقة بصل شارلوت مفروم فرما ناعماً جداً . وملعقة مقدونس على استراجون مفروم وبعد أن يسوى يرص في الصحن ويوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب مع اضافة ملعقة جلاس ديثيانندو عند ماترسي وتغرى ترفع بعيداً عن النار وتخفق بمقدار ٥٠ جرام زبدة ويكسي بها السمك (ويورد) أي يحمر وجهه في فرن حام وبعد خروجه من الفرن يخدم في الحال

Soles Frite

صول فريت

تحضر من السمك الصول العدد المطلوب ويملح بالملح والفلفل وعصير الليمون وبعد ذلك يغطس في اللبن ويتبن في الدقيق ويحمر فريتو ويخدم معه مقدونس فريتو وليمون وهذه على الطريقة الفرنسية
طريقة أخرى انجليزية : - بعد أن يتبن في الدقيق يغطس في البيض ويتبن في العيش ويحمر في زيت حام وعند الطلب يحاط بمقدونس فريتو وليمون

Soles Vlois

صول فالوا

يسوى من السمك الصول العدد المطلوب بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك بوشيه كالعتاد ثم يرص في الصحن ويكسي بصوص قان بلا أي صلصه النبيذ الابيض ممزوجه بصوص يارنيز ويخدم في الحال

Soles Vanden Berg

صول فاندرن برج

يسوى العدد المطلوب من سمك الصول بوشيه كالعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن ويكسي بصوص قان بلا أي صلصه النبيذ الابيض وطماطم كنكاسيه وشامبنيون مقطع قطعاً صغيرة ويخدم في الحال

Soles Varsovienne

صول قار سوفين

يسوى السمك الصول بوشيه وخلاصة السمك وجليين جزر وبصل وجليين كرفس وملعقة مقدونس مفرومه نصف فرم وقطعه من الزبدة ويغطي بورقة اجلاسيه مدهونه زبدته ويسوى بوشيه كالمعتاد ثم يرفع السمك ويرص فى الصحن ويوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب حتى يرسى ويغرى ثم يرفع بعيداً عن النار ويخفق بمقدار ٥٠ جرام زبدة ويكسى بها السمك (ويورد) اى يحمر وجهه فى فرن حام وبعد خروجه من الفرن يخدم فى الحال

Soles Vencienne

صول فانسين

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض ثم يرص فى الصحن ويكسى بصوص فانسين ويخدم فى الحال

Soles Veronique

صول فيرونيك

يسوى من الصول العدد المطلوب بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ثم يرص فى الصحن ويوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب حتى يرسى ويغرى ويخفق بعيداً عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة وتكسى بها السمك (ويورد) يحمر وجهه فى فرن حام وبعد خروجه من الفرن يحاط (جرنيه) بمنب مقشر خالي من البذور ويخدم فى الحال

Soles Victoria

صول فيكتوريا

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ثم يرص فى الصحن (جرنيه) اى يحاط بقطع من الانجوست والتروف ويكسى بصوص فيكتوريا (ويورد) يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم فى الحال

Soles Vin Blanc

صول فان بلا

يسوى العدد المطلوب من السمك بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ثم يرص فى الصحن ويكسى بصوص فان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ممزوجة بمحل تسوية السمك بعد أن يرسى ويخدم فى الحال

Soles aux Vin Rouge

صول او فان روج

يستوى العدد المطلوب من السمك الصول بالنبيذ الاحمر وقطعة من الزبدة وبعد نضجه يرص فى الصحن ويوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب حتى ترسي وتغرى ويخفق بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة ويخدم فى الحال

Soles Yvette

صول ايڤيت

هو مثل صول اوفين زرب ويحاط جرنيه من الدائر طماطم فارسى بفارسة السمك ويخدم فى الحال

Soles Cafe de paris

صول كافيه دي باريس

هو أن تخلى الصول على اثنين بالطول وتضع له الملح والفلفل وعصير الليمون ويرص فى صحن فرن مدهون زبد مع وضع قطعة أخرى من الزبدة فى وسط الصول ويضاف له چلين قروف ويرش بالزبدة ويوضع له ملعقتين أو ثلاثة من خلاصة السمك وملعقة من النيذ الابيض ويسوى فى فرن متوسط الحرارة ويرش دائما فى اثناء التسويه بتسوية السمك وعندما يسوى السمك تغرى الصلصة فى كساروله أخرى ويكسى بها السمك (ويورد) أى يحمر وجهه فى فرن حام وبعد خروجه من الفرن يحاط من الدائر برؤوس اسبرج وشامبنيون وويتر بوشيه منظم جيداً وحوها خيط من صلصة فيكتوريا من الدائر ويرص فوق السمك بالطول رؤوس شامبنيون مركب عليها قطعاً من الجبرى ويخدم فى الحال

Soles Companuff

صول كومبانوف

يسوى العدد المطلوب من سمك الصول بوشيه كالعتاد بالنيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص فى الصحن ويكسى النصف بصوص فان بلا أى صلصة النيذ الابيض والنصف الآخر صوص فان روج ويحاط بخيط من صلصة فيكتوريا ويخدم فى الحال

Soles Carême

صول كاريم

يسوى العدد المطلوب من سمك الصول بوشية كالعتاد بالنيذ الأبيض وخلاصة السمك ويرص فى الصحن ويضاف له الجرنيه من الدائر ليتانس بوشيه أى كبد السمك ورؤوس شامبنيون وويتر بوشيه ومنظم جيداً ويكسى بصوص فان بلا أى صلصة النيذ الابيض ممزوجه ببوريه كرفس وقطع تروف من الأعلى وفلورون من الدائر أى هلالات من عجينة الزبد ويخدم فى الحال

Soles Casanova

صول كازانوفا

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالعتاد بالنيذ الأبيض وخلاصة السمك ويرص فى الصحن ويرص ايضا من أعلا السمك قطع رفيعة من التروف ومن الدائر ويتر بوشيه منظم جيداً ويكسى بصوص فان بلا أى صلصة النيذ الابيض ويوضع حول الدائر (فلورون) أى هلالات من عجينة الزبد ويخدم فى الحال

Soles Claremont

صول كلاري مون

يسوى الصول بوشيه كالعتاد بالنيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص فى الصحن ويكسى بصوص فان بلا

أى صلصة النبيذ الابيض ممزوجة بمقدونس واستراجون مفروم ومقدار ثلاث ملاعق طماطم كنسكاسيه وحول الدائر كروتون من عيش محمر بالزبدة ويخدم في الحال

Soles Colbert

صول كولبير

تحضر العدد المطلوب من الصول السمين ويخلي من الوسط ويفتح من الجانبين بحيث يكون مثبتا من جهة الذيل والرأس ويملح بالملح والفلفل وعصير الليمون وتكسر سلسلة الظهر على ثلاثة من جهة الرأس والذيل والوسط ويتبن في الدقيق ثم يغطي في البيض ويتبن في قلب عيش أبيض ثم يثنى الحرفين من جهة الوسط على جانب الصول لاجل فتحها من الوسط ويحمر عند الطلب في زيت حام أو مسلى مقدوح وبعد أن تحمر تخلع السلسلة من الداخل من محل الكسر ويوضع لها من الداخل زبدة الامتروودوتيل ويخدم في الحال : ويمكن أن يظل بالعظم وبدون تكسير

Soles Cornelain

صول كورنيل

يسوي العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ثم يرص في الصحن ويكسى بصوص قان بلا أي صلصة النبيذ الابيض ويرش من الاعلى بتروف مفروم وبطارخ الالانجوست الاصفر المفروم (وفلورون) أي هلالات من عجينة الفيتاج من الدائر ويخدم في الحال

Soles Court Bouillon

صول او كورييون

هو أن تحضر الكسارولة بها مقدار لتر ماء ومقدار نصف كوبة من النبيذ الابيض وقطعتين من الجزر مقطعه (ترش) أي قطع مستديرة وبصلتين مقطعتين أيضا ترش وقطعة كرفس وحزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقه لاورو ومقدار أربع حببات فلفل صحيح وقليل مرق الملح ويغلى على النار مدة عشر دقائق وتسوى بداخلها الصول بعد التسويه ويخدم مع الصول الخضروات المسوى بها ويرش عليه مقدونس مفروم ويخدم معه في الصلصير صوص هولانديز ويخدم في الحال

Soles aux Crevettes

صول أو كريشيت

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن (جرنيه) أي يحاط بقطع من الجمبري ويكسى بصوص كريشيت ويخدم في الحال

Soles Cubat

صول كوبا

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن فوق بوريه شامبنيون ويكسى بصوص مورناي (ويورد) أي يحمر وجهه في فرن حام وبعد خروجه من الفرن يرص فوق قطع من التروف ويخدم في الحال

Soles Lacam

صول لا كام

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن ويضاف له قطع من التروف ويكسى بصوص فان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ويصب حول الدائر صوص چنيثواز وكروتون عيش مثل الحجاب ويخدم في الحال

Soles Lacharme

صول لا شارم

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ومعه ملعقة بصل شارلوت مفروم وبعد أن يسوى يرص في الصحن وتوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب حتى ترسى وتغرى وتخفق بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة وتكسى بها الصول (ويورد) أي يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يحاط بهرمين صغيرين من التروف مستدير مثل الزيتون ممزوج بصوص الاكريم ويخدم في الحال

Soles Louis

xv

صول لويس الخامس عشر

يسوي العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويوضع في الصحن ويكسى بصوص فان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ويرش من اعلا ببطارخ الالانجوست وهالات من التروف ويخدم في الحال

Soles Lutèce

صول لويتس

تحضر العدد المطلوب من السمك الصول وتضيف له الملح والفلفل وعصير ليمون ثم يتبن في الدقيق ويحمر بالزبدة في الطاسة مثل صول مانير ويرص في الصحن فوق ورق سبانخ مسوى بالزبدة ومن الدائر بصل (ترنش) أى مقطع قطعاً مستديرة ومسوى مكوراً بالزبدة وخرشوف وبطاطس مقطع أيضاً قطعاً مستديرة مسواة بالماء والملح ويرش فوق السمك چو خفيف وزبدة مقدوحة (يرنوازيت) ويخدم في الحال

Soles au Marchand de Vin

صول أو مارشان دى فان

تسوي الصول بوشيه بالنبيذ الاحمر ومعه ملعقة بصل شارلوت ومقدونس مفروم واستراجون وقطعة من الزبدة طازجة وقليل من الملح والفلفل وينطى بورقه إجلاسيه مدهونة زبدة ويسوى بوشيه كالمعتاد بعد التسويه يرص في الصحن ويوضع محل التسويه على نار حامية مع استمرار التقليب حتى ترسى وتغرى ثم ترفعها بعيداً عن النار وتخفقها بمقدار ٣٠ جرام زبدة وتكسى بها الصول (ويورد) أى يحمر وجهه في فرن حام وبعد خروجه من الفرن يخدم في الحال

Soles aux Marguerites

صول أومار جريت

يسوى العدد المطلوب من سمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن ويكسى النصف صوص قان بلا أي صلصة النبيذ الابيض ويرش بجليين قصير من التروف والنصف الآخر صوص كريشيت ويرش فوقها جليين قصير من بياض البيض وترسم زهرة مارجريت مصنوعة من الفت مسواة بريزيه وفي وسط الورده صفار بيض مسوي ويخدم في الحال

Soles Marguery

صول مارجرى

تسوي العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك بعد أن يسوي ثم يرص في الصحن (جرنه) أي يحاط من الدائر بجمبرى ومول مسوي بوشيه ومنظف جيدا ويكسى بصوص قان بلا اجلاسيه اي صلصة النبيذ الابيض (ويورد) أي يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يحاط بفلورون من الدائر أي هلالات من عجينة الفيتاچ ويخدم في الحال

Soles Marie Louise

صول ماري لويس

تحضر العدد المطلوب من السمك الصول وتخلية من العظم على اثنين ويملا مكان السلسلة بفارسة من السمك مزوجة بالتروف ودوكسيل ناشف ويرص في صينية مدهونة زبدة ويسوى بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وبعد تسويته يرص في الصحن ويكسى النصف بالطول صوص قان بلا أي صلصة النبيذ الابيض والنصف الآخر صوص الايطاليين ويحاط من الجانبين بقطع صغيرة من الصول مثل الاصبع مملحة بالملح والفلفل وعصير الليمون ومتبن في الدقيق ومحمرة بالزبدة ويخدم في الحال

Soles Marinier

صول مارينيير

هو مثل صول مارجري ويسوى معه مقدونس واستراجون مفروم وشامبنيون وويتر قبل تحميره في الفرن ويخدم في الحال

Soles Marocaine

صول ماروكين

تسوي العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن فوق بطاطه بوريه ويكسى بصوص قان بلا أي صلصة النبيذ الابيض (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وبعد خروجه من الفرن يصب حول الدائر خيط من صوص امريكيين (وفلورون) أي هلالات من عجينة الزبدة ويخدم في الحال

Soles Marseillaise

صول مارسيز

تسوي السمك الصول بوشيه كالمعتاد بخلاصة السمك والنبيذ الابيض ويرص في الصحن ويكسى بصوص قان بلا أي صلصة النبيذ الابيض مزوجة بالزعفران ويخدم في الحال

Soles Mathilde

صول ما تيلد

تسوى السمك الصول العدد المطلوب بوشيه كالعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن ويكسى بصوص ثان بلا أي صلصة النبيذ الابيض ممزوجة بيوريه سويسر أي يوريه بصل (جرنيه) أي يحاط من الدائر بخيار أخضر موضب مثل الزيتون ومسوى مكمور بالزبدة ويخدم الحال

Soles Ménagères

صول مناجير

يسوي السمك الصول بوشيه كالعتاد بالنبيذ الابيض ورأحة (التان) والبردجوش والزعر وقطعة من الزبدة ويسوى بوشيه كالعتاد ثم يرص في الصحن وتوضع محل التسوية على النار مع استمرار التقليب حتى ترسي الى النصف وتربط بزبد مانيه الموضحة في أنواع الزبدة المركبة ويصفي من القوطة ويكسى بها السمك ويخدم في الحال
طريقة اخرى : - تسوي العدد المطلوب من سمك الصول كالعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن ويكسى بصوص ثان بلا أي صلصة النبيذ الابيض ممزوجة بجليين جزر وشامبنيون وتروفي ويخدم في الحال
طريقة ثالثة : - هو مثل صول بون فام ويزيد عليه ملعقتين كبري ويخدم في الحال

Soles Meunière

صول منيير

تحضر العدد المطلوب من السمك الصول وتخلجه بملح وفلفل وعصير ليمون ويتبن في الدقيق ويحمر سوتيه بالزبدة على الجانبين ويرص في الصحن ويرش عليه عصير ليمون ومقدونس مفروم وملعة چو مربوط (ويرنوازيت) من الاعلى أي زبدة مقدوحة ويخدم في الحال : - وصول مانيير أو برچين أي باذنجان هو مثل السابق ذكره ويرص من الاعلى بقطع من الباذنجان المستديره متبنة في الدقيق ويحمره فريتو وكذلك صول مانيير أو كبري ويوضع محل الباذنجان كبري وكذلك (السب) ويخدم في الحال

Soles Mireille

صول ميري

هو أن تحضر الصول وتخلجه من العظم بالطول ويرص في صحن فرن مدهون زبدة ويضاف عليه ملح وفلفل وعصير ليمون ويرش بالزبدة في الوسط ويحاط حول الدائر بقطع من التروف وبطاطس مسواة مسلوق وخرشوف والجميع مقطعة قطعاً مستديرة وبعد ذلك يرش الصول بقلب عيش مصفي بالمنخل ومقدارا من الزبدة أيضا وربع كوبه نبيذ أبيض ونصف كوبه من خلاصة السمك ويسوى الصول في الفرن ويخدم كما هو في الصحن

Soles Miromesil

صول ميروميسي

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وجليين من التروف وجليين لا توجه وطاطم كنكاسيه وملح وفلفل ومقدار ٣٠ جرام زبد ويغطي بورقة اجلاسيه مدهونة زبد ويسوى كالعتاد وبعد تسويته يرفع السمك ويرص في الصحن وتوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب حتى ترسي وتغرى ويضاف له بعيدا عن النار مقدار ٣٠ جرام زبد ويكسى بها السمك ويخدم في الحال

Soles Montgolfier

صول مونت جولفييه

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الأبيض وخلاصة السمك والزبد وبعده التسويه يرص في الصحن ويكسى بصوص فان بلا أى صلصة النبيذ الأبيض ممزوجه بعجولين من الشامبنيون وچيلين جزر وچيلين تروف ويحاط بفلورون من الدائر اى هلالات من عجينة الفيتاج ويخدم في الحال

Soles Monteuil

صول مونتييه

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بخلاصة السمك والنبيذ الأبيض والزبد وبعده التسويه يرص في الصحن ويكسى بصوص فان بلا أى صلصة النبيذ الأبيض ويحاط من الدائر بطاطس نوازيت كبير مقطع بملقة مستديره مسوى بالماء والملح ويكسى البطاطس بصوص كريشيت ويخدم في الحال

Soles Mornay

صول مورناى

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الأبيض وخلاصة السمك وبعده التسويه يرص في الصحن ويكسى بصوص مورناى (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وبعده خروجه من الفرن يخدم في الحال

Soles Moulindor

صول مولاندر

هو أن تحضر السمك الصول وتخليه من الجانب مثل صول كولير وتضيف له من الوسط بوريه دى فواجره ممزوجة بالتروف ويكسى بصوص اجراتاه (ويورد) اي يحمر وجهه في فرن حام وبعده خروجه من الفرن يرص عليه من اعلا قطع مستديره من كبداوز وفوقها قطع من التروف ومن الدائر سب سوتيه ويرش بمقدونس مفروم فوق السب ويخدم في الحال

Soles Moulies

صول موليه

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بخلاصة السمك والنبيذ الأبيض (فان درين) مع خضروات بايزان مقطعه قطعاً رفيعه مستديره وكرفس وتروف وجزر وتسويته كالمعتاد وبعده يرفع يرص في الصحن ويوضع محل التسويه على نار حاميه مع استمرار التقليب حتى ترسي وتغرى ويخفق بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبد ويكسى بها السمك . (جرنيه) اى يحاط من الدائر برؤوس شامبنيون مسواه ومكوره بالزبد مملوءة رؤوس اسبرج وكوركيت من اللانجوست أو الهومار ويخدم في الحال

Soles National

صول ناسيونال

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالمعتاد بخلاصة السمك والنبيذ الأبيض ثم يرص في الصحن ويكسى بثلاثة ألوان صوص فان بلا أى صلصة النبيذ الأبيض . صوص فان بلا بزبد الفقمق وصوص ناتويو ويخدم في الحال

Soles à la Nisoise

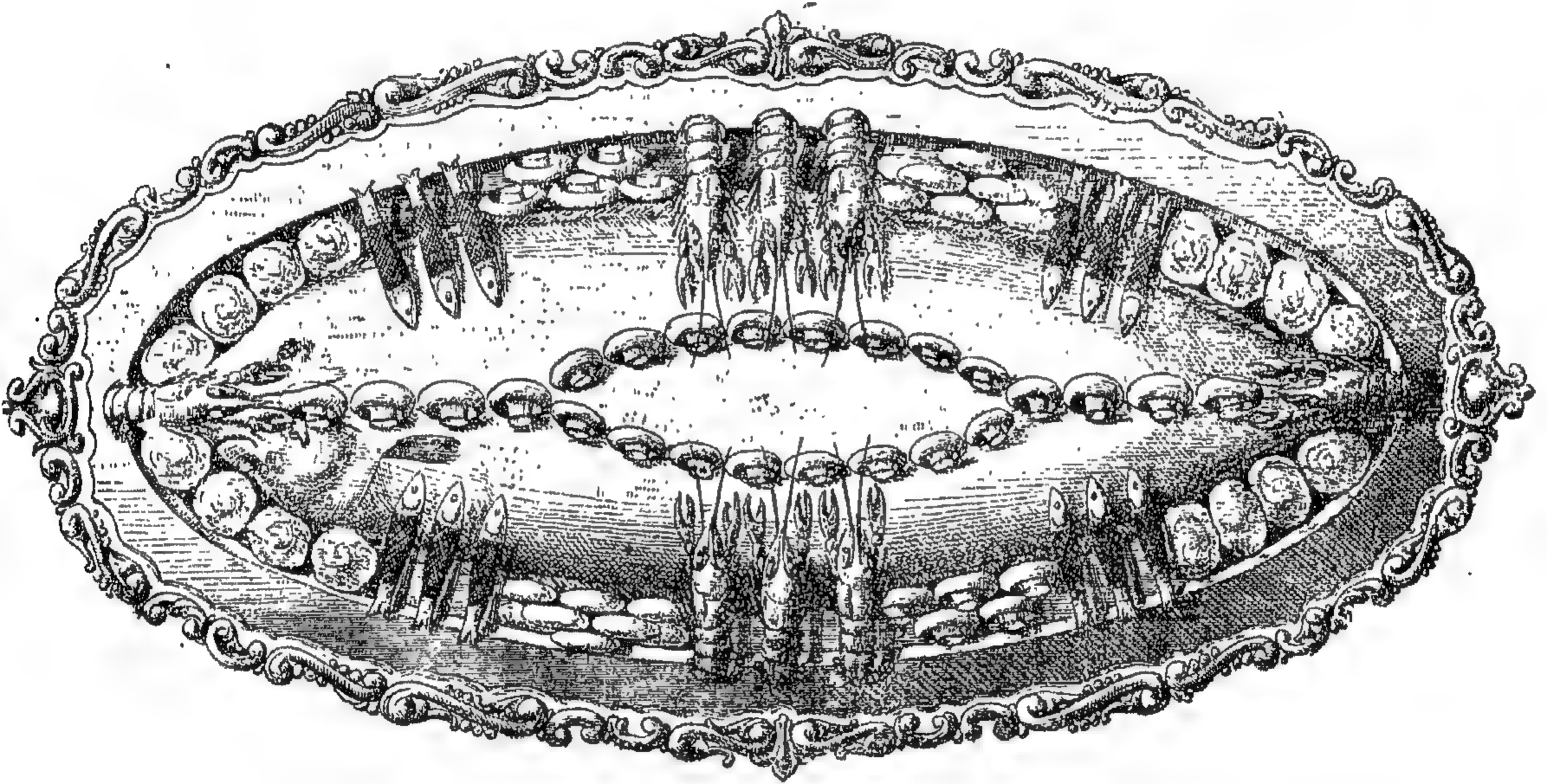
صول الانسواز

تحضر الصول المطلوب وتملحه بالملح والفلفل والليمون ويتبن في الدقيق ويرش بالزيت ويحمر جرنيه ويضاف له جرناتير نسواز (بواصون) ويخدم في الحال

Soles normand

صول نورماند

هو ان تجهز مقداراً من الصول الكبير ويوضع في صينية مدهونة بالزبدة وبصله صغيره مفرومه فرما ناعما وقليل من المقدونس المفروم ويرش بعصير الليمونه وقليل من الملح والفلفل ومقدار نصف كوبه من النبيذ الابيض وقطعة زبده ثم يغطى بورقة اجلاسيه مدهونه زبده ويسوى في الفرن مدة ١٠ دقائق وبعد ذلك يرص في الصحن



« شكل ٧ » صول نورماند

ويوضع محل التسوية على النار مع استمرار التقليب حتي يرسى ويمزج بصوص نورماند وبكسى بها الصول ويرص من اعلى شامبنيون صغير كما هو موضح في الرسم رقم ٧ ويضاف له جرنيه حول الدائر مول مشوى بوشيه وشامبنيون وسماك بريوني صغير محمر فريتو او قطع من الصول وجمبرى مشوى بدون تقشير الرأس ومنطق سوتيه بالزبدة ويقدم معه باقى الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال

Soles Noilly

صول نوالى

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالعتاد وقارمود وخلاصة السمك وشامبنيون (ايمسليه) اى ترص رفيع وعصير ليمونه ويسوى كالعتاد وبعد تسويته يرفع السمك ويرص في الصحن ويوضع محل التسويه على نار حامية مع استمرار التقليب حتي ترسى ويمزج بصوص ثان بلا اى صلصة النبيذ الابيض ويكسى بها السمك ويخدم في الحال

Soles Havraise

صول هافرين

يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وشامبنيون مفروم ومماقه مقدونس مفروم ومثلها استراجون ومقدار ٣٠ جرام زبدة ويغلى بورقه اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوى كالعتاد وبعد نضجه يرفع السمك ويرص في الصحن ، يوضع محل التسوية علي نار حامية مع استمرار التقليب حتى ترسي وتغري ويخفق بعيدا عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة ويكسي بها السمك «ويورد» يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

طريقة أخرى: يسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه كالعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك والزبدة وبعد نضجه يرص في الصحن ويكسي بصوص برسي خفيف «جرنيه» اي يحاط من الدائر مول فارسي اي مديه ممزوج بالبيض وملفوف في العيش ومحمر فريتو ويخدم في الحال

Soles Hollandaise

صول هولانديز

تسوى العدد المطلوب من السمك الصول بوشيه بالماء واللبن وملح خفيف ويسوي كالعتاد ثم يرص في الصحن علي فوطه او ورق دانتله ويحاط ببطاطس شاتو مسوى بالماء والملح ومن الطرفين مقدونس ورق ويخدم معه في الصلصيرا صوص هولانديز ويقدم في الحال

Soles Hôteliere

صول هوتليير

تحضّر العدد المطلوب من السمك الصول وتماجه بملح وفلفل خفيف وعصير ليمون ويحمر سوتيه بالزبد من الجانبين ويرص في الصحن فوق زبد الامتروويل ممزجه بدوكسيل ناشف ويرش الصول رشا خفيفا بالچووعصير ليمونه وير نوازيت أي زبدة مقدوجه ومن الداخل قطع مستديره من الليمون ويخدم في الحال

سمك موري الخالي من العظم

Filet de Soles

فلتو صول

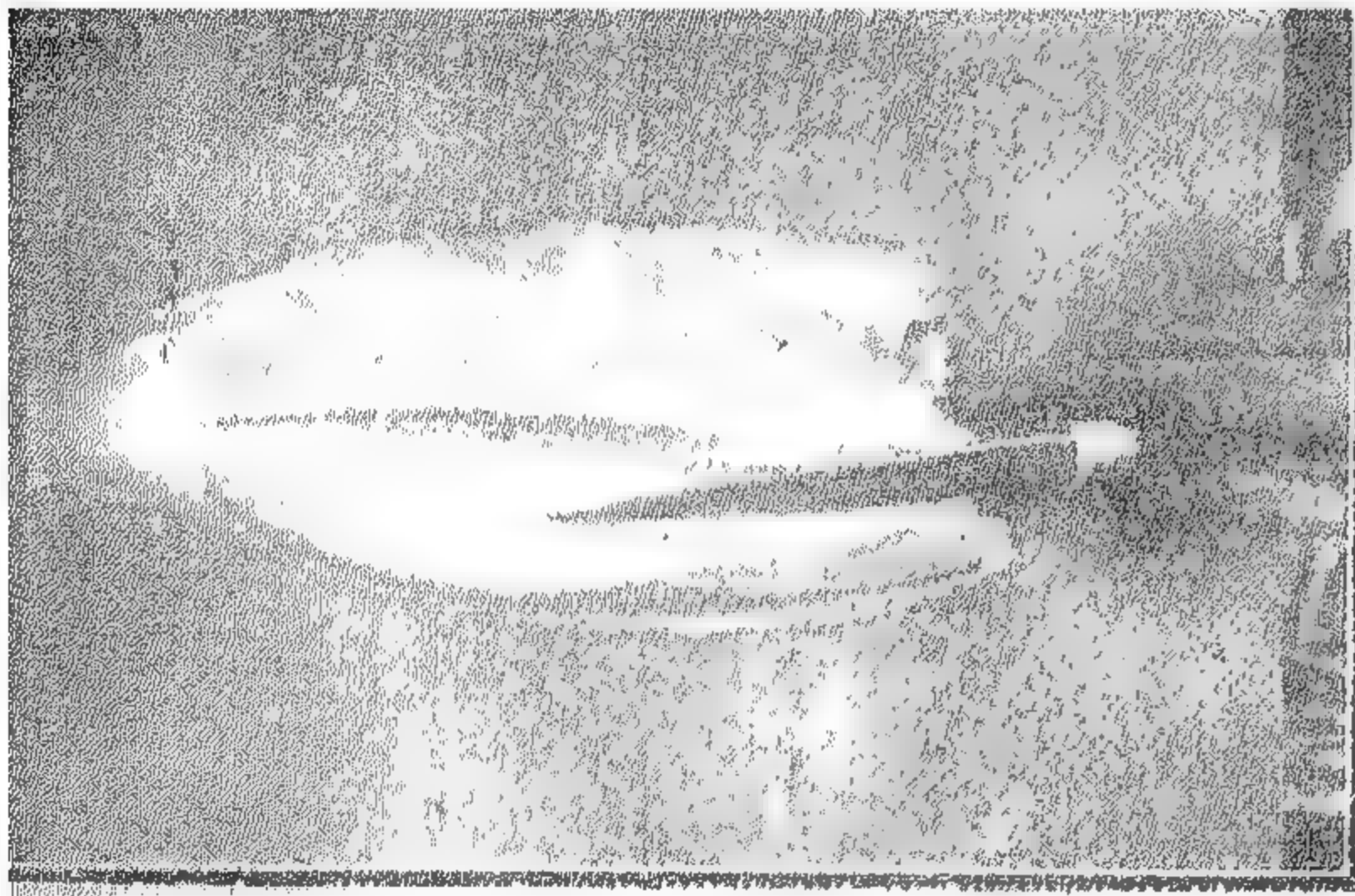
وهو ينقسم الى عدة اقسام اما أن يكون فلتو مطبق علي اثنين مملوء بالفارسة أو مطبق علي اثنين بدون فارسه أو بالطول بدون فارسه أو ياف حول بعضه لفا اسطوانيا مكسي بالفارسه ويقال له پوپيت صول أو يقطع قطعا صغيره مثل الأصبع ويضاف له الملح والفلفل وعصير الليمون ويتبن في الدقيق ويحمر فريتو بالزبد أو بالزيت ويقال له جوجون دي صول واما باقي الفلتو فهو اما يسوى بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك أو يسوى سوتيه بالزبد كما سيوضع فيما بعد



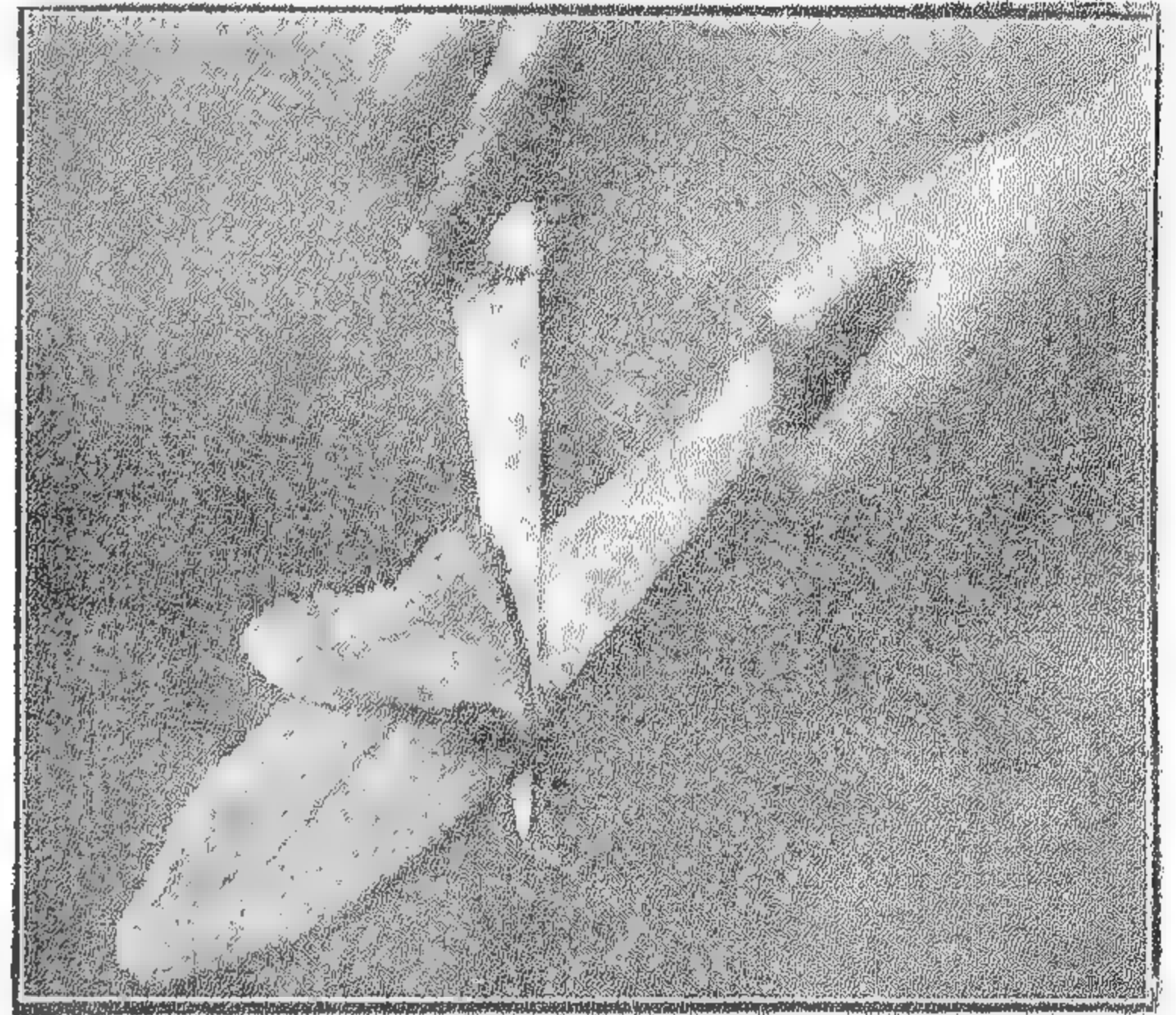
(رسم ٩) كيفية التقشير



(رسم ٨) كيفية التقشير



(رسم ١١) كيفية خليه على أربعة



(رسم ١٠) كيفية خليه على الجانبين

Filets de Soles Adrienne

فليه دي صول ادريين

هو أن تطبق الفليه دي صول على اثنين ويرص في صينية مدهونه زبدة ويضاف له ملح وفلفل خفيف وورقة لاورو وعصير ليمونه ويضاف له مقدار ربع كوبة من النبيذ الابيض وكوبة من خلاصة السمك ومقدار ٣٠ جرام زبدة ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونه ويسوي بوشيه على نار هادئة مدة عشر دقائق ثم يرص السمك في الصحن ويضاف له جرنيه ليتانس بوشيه اي كبد سمك ثم تحضر مقدار عدد ٦ من التارتليت مسوي فاضي مملوء بقطع من الجميري ممزوجه بصوص ناتوياء وحول الدائر (فلورون) اى هلالات من عجينة الفيتاج ويخدم في الحال .

Filets de Soles à l'exandra

فليه دي صول الاكسندرا

تحضر مقدار ١٢ فليه دي صول وترص بالطول في صينية مدهونه زبدة ويضاف لها مقدار ربع كوبة من النبيذ الابيض ونصف كوبة من خلاصة السمك ومقدار ٣٠ جرام زبدة ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونه زبدة

ويسوي بوشيه مدة عشر دقائق على نار هادئة ثم يرص في الصحن بعد ان يجفف جيدا ويكسى بصوص ناتويا ويرص فوقه قطع تروف « ويورد » اى يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يحاط « بفلورون » من الدائر اى هلالات من عجينة الفيتاج ويخدم في الحال .

طريقة أخرى :- يرص الفليه في صينية مدهونه زبدة ويرص فوقه قطع صغيرة من الطماطم وشامبنيون وتروف ومقدار ربع كوية من النبيذ الابيض وقطعة من الزبدة وعصير ليمونه وملح وفلفل خفيف ومقدار من خلاصة السمك ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوى على نار هادئة مدة ١٠ دقائق ثم يرص في الصحن وحوله من الدائر بمقدار ثمانى قطع مستديرة من الهومار او اللانجوست وبطاطس نوازيت من الدائر مسوى بالماء والملح وبين الفليه والاخر رأس اسبرج خضراء ويكسى بصوص فان بلا اى صلصة النبيذ الابيض « ويورد » اى يحمر في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de Soles Alphonse XIII

فليه دي صول الفونس اثالث عشر

تحضر الفليه دي صول ويملح بالملح والفلفل وعصير ليمون وتبن في الدقيق ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص في الصحن فوق باذنجان مقطع على اثنين بالطول ويحمر فريتو بالزيت ويرش بعصير ليمون وقليل من الجوز ويصب فوقه مقداراً من الزبدة المقدوحة (يرنوازيت) ويخدم معه في الصلصا صلصة ديميجلاس طماطم داخلها جليين فلفل حلو ويخدم في الحال

Filets de Soles Alsocienne

فليه دي صول الزيسيين

يسوى مقدار ١٢ فليه دي صول بوشيه كالمعتاد وبعد أن يسوى يرص في الصحن وتحتها شيكروت مسوي بريزيه ويكسى بصوص مورناي (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de Soles à l'Ambassade

فليه دي صول الامباصاد

تحضر مقدار ١٠ أو ١٢ فليه دي صول ويسوي بوشيه كالمعتاد وبعد تسويته ترفعه من محل التسوية وتجففه على فوطه ثم يرص في الصحن ويرص حوله قطع مستديره من الهومار أو اللانجوست وقطع تروف من الاعلى ويكسى بصوص فان بلا (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يضاف له خيط من صوص امريكين (وفلورون) اى هلالات من عجينة الفيتاج ويخدم في الحال

Filets de Soles Ambassadeur

فليه دي صول امباصاير

هو أن تحضر مقدار ١٢ فليه دي صول ويرص في صينية مدهونه زبدة ويسوى بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك كالمعتاد ومقدار ٣٠ جرام زبدة ويغطى بورقة اجلاسيه ويسوى كالمعتاد وبعد التسوية يرص في الصحن فوق بوريه شامبنيون في قاع الصحن ويكسى الصول بصوص فان بلا اجلاسيه اى صلصة النبيذ الابيض (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يرص من فوقه قطع من التروف ويحاط (بفلورون) اى هلالات من عجينة الفيتاج ويخدم في الحال

Filets de Soles à l' Ambassadeur

فليه دي صول الا امبصادريس

هو أن تحضر فليه دي صول العدد المطلوب ويضاف له ملح وفلفل وعصير ليمونة ويلف حول قطعه من الجبيري ويملاً بفارسه من النصف ويسوى بوشيه كالمعتاد بالزبدة والنبيد الا بيض وخلاصه السمك وبعد تسويته يرص في بمال من عجينة بات فونسيه مع جرناتير نورماند ويكسى بصوص نورماند ويخدم في الحال

Filets desoles à l' Americaine

فليه دي صول الا امريكيين

هو أن تحضر فليه ويطبق على اثنين ويرص في صينية مدهونة زبدة وتسوى بوشيه كالمعتاد بالنبيد الا بيض وخلاصه السمك وبعد التسوية يرص في صحن غويط (وترنش) أى قطع مستديرة من اللانجوست فوق كل قطعة من الصول ويكسى بصوص امريكيين ويخدم معه في اناء آخر أرز مسوى أبيض ويخدم في الحال

Filets de soles Elénore

فليه دي صول الينور

تحضر مقدار ١٢ فليه دي صول ويرص في صينية مدهونة زبدة ويسوى بوشيه بالنبيد الا بيض وخلاصه السمك وعصير ليمونة ومقدار ٣٠ جرام زبدة ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة ويسوى كالمعتاد وبعد التسوية يرص في صحن فوق چلين من اللاتوجة مسوى بالزبدة ويكسى الصول من أعلى بصوص فان بلا أى صلصة النبيد الا بيض ممزوجة بالباربيكة ويخدم في الحال

Filets de soles Emmanuel

II

فليه دي صول ايمانويل الثاني

هو أن تحضر مقدار ١٠ أو ١٢ فليه دي صول وتضيف عليه الملح والفلفل وعصير الليمون ويسوي سوتيه بالزبدة في الطاسة وبعد التسوية ترص في وسط الصحن وتطفي على محل التسوية في الطاسة مقدار نصف كوبه نبيد أبيض وكوبه من خلاصه السمك وينلى على نار حامية حتى ترسى وتغري مع استمرار التقليب ثم تخففها بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة ومقدار ثلاثة ملاعق كريمة يابسة ويصفي بالفوطة ويكسى بها السمك ويوضع له من الدائر فوند خرشوف مسوى برزبه مملوه تروف وشامبنيون ممزوجة الا كريم ويخدم في الحال

Abigrame de Filets de Soles

ابيجرام دي فليه دي صول

هو أن تحضر مقدار ثمانى فليه دي صول ويوضع له ملح وفلفل وعصير ليمون ويكسى من الجانب بفارسة سمك وتطبق على اثنين ويسوى بوشيه بالزبدة وخلاصه السمك ونبيد أبيض ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة ويسوى بوشيه كالمعتاد مدة ١٠ أو ١٢ دقيقة وبعد التسوية يرص فوق ورق اجلاسيه على ترابيزة ويثقل عليه خفيف حتى يبرد وينمس في البيض ويتبن في قلب عيش أبيض مصفى بالمتخل ويرش بالزبدة ويسوى على الفحم أو يحمر فريتو عند الطلب ويرص في الصحن وبين الواحدة والاخرى كاندل مبطوط رفيع مثل الحجاب وتوضع له أي نوع من الجرناتير في النصف ويخدم في الحال

فليه دي صول ايتوفيه

Filets de Soles Etouffé

هو أن تحضر مقدار ١٠ أو ١٢ فليه دي صول وتقطع الفليه على ثلاث قطع وتضيف عليه الملح والفلفل وعصير الليمون ويحمر بالزبدة في الطاسة ثم يوضع في الكوكوت ويضاف لها عصير ليمونة ويكمل نضجه في الكوكوت في الفرن وعند خروجه من الفرن يرش عليه مقدونس مفروم ويخدم في الحال

فليه دي صول اكسليسيور

Filets de soles Excel sior

هو أن تحضر مقدار ١٠ أو ١٢ فليه دي صول وباف پوپيت أي لف مستدير اسطوانى ويسوى بوشيه بالزبدة والنبيد وخلاصة السمك وبعد التسويه يرص فوق قاعده من عجينة الزبدة أو بوم دوشيس وفي الوسط قطع من اللانجوست أو الهومار الا نيث برج ويكسى السمك والجريه بصوص نورماند ممزوجة بجلين شامبيون ويوضع فوق كل قطعة من الصول قطعة تروف وقطعة من الجبري أي التروف مركبة في الجبري ويخدم في الحال

فليه دي صول امبراتريس

Filets de soles Impératrice

هو أن تحضر مقدار ١٠ أو ١٢ فليه دي صول وتطبقه على اثنين ويرص في صنيه مدهونة زبدة وعصير ليمونة وربع كوبه من النبيد الايض ونصف كوبه من خلاصة السمك ومقدار ٣٠ جرام زبدة ويغلى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدته ويسوى كالمعتاد وبعد تسويته يرص فوق كروتون ملي العجين أو العيش ويحاط من الدائر بوترمسوي بوشيه ومنظف جيداً ويكسى بصوص نورماند وقطعة من التروف من أعلى ويخدم في الحال

فليه دي صول الانديان

Filets de Soles à l' Indienne

هو أن تحضر مقدار ١٠ أو ١٢ فليه دي صول ويرص في صنيه مدهونة زبدة وعصير ليمون وملح وفلفل وربع كوبه من النبيد الايض ونصف كوبه من خلاصة السمك ومقدار ٣٠ جرام زبدة ثم تغطى بورقة اجلاسيه ويسوي كالمعتاد وبعد التسويه يرص بدائر الصحن وفي الوسط أرز (بلاف) ويكسى الصول بصلصة كرى الانديان ويخدم في الحال

فليه دي صول اسماعيل بيالدي

Filets de soles Ismail Bialdi

هو أن تحضر مقدار ثمانى من فليه دي صول وتطبقه على اثنين ويرص في صنيه مدهونة زبدته وعصير ليمونة وملح وفلفل خفيف ومقدار ٢٠ جرام زبدته ومقدار ربع كوبه نبيد أبيض ونصف كوبه من خلاصة السمك ويغلى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدته ومسوي بوشيه كالمعتاد مدة عشر دقائق ثم تحضر أرز مسوي بلاف أبيض مقدار نصف أقة وبعد تسوية الارز يمزج بمقدار ١٠٠ جرام بازلا خضراء ومقدار ٥٠ جرام فلفل احمر حلو مقطع قطعاً صغيرة ويعبأ في قالب (بوردوره) أي مستدير مثل الكعكة ويملا بالارز ويقلب في صحن مستدير ويرص الصول في الوسط وتوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب حتى يرسى ويفرى وتمزجه بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة وتكسى بها السمك ويخدم في الحال

طريقة أخرى : - هو أن تحضر الفليه دي صول وتلجه بالملح والفلفل وعصير ليمون ويرص في صينية مدهونة زبدة ويكسى السمك بشامبنيون (ايمنسيه) أي ترس رفيع ويرش عليه قليلاً من الكري وتضيف له مقدار كوبه من خلاصة السمك مستقوية جداً ومقداراً من العنب الابيض مقشر وخالي من البذور ويغطي بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة وقطعة من الزبدة ويسوى بوشيه كالمعتاد وبعد تسويته يرص الصول في الصحن ويوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب حتي يرسى ويغري ويخفق بعيداً عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة ويكسى بها السمك (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de Soles Ivan-Hoë

فليه دي صول ايغان هوييه

هو أن تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتضيف له ملح وفلفل وعصير ليمونه ثم تقطعه بالسكينه تقطيعاً خفيفاً ويكسى بفارسة السمك ويلف بوبيت لفاً مستديراً اسطوانياً ثم تحضر كوكوت وتقطع خرشوف (ايمنسيه) اي ترس رفيع وترصه بقاع الكوكوت مدهون زبدة وترص السمك فوق الخرشوف وشامبنيون حمر سوتيه فوق السمك ويرش السمك بفنجان وسكي من الاعلى وعصير ليمونه وملح وفلفل خفيف ويرش بالزبدة خفيف ويسوى في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de Soles d'offémont

فليه دي صول ديفمون

تحضر الفليه دي صول وتفرد في صينية مدهونه زبدة وعصير ليمونه وملح وفلفل خفيف ومقدار كوبه من خلاصة السمك وملعقة بصل شارلوت مفروم فرماً ناعماً جداً وقطعة من الزبدة ويغطي بورقة اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوى كالمعتاد مدة عشر دقائق ثم يرفع الصول ويرص في الصحن ويوضع محل التسويه على نار حامية مع استمرار التقليب حتي ترسي ويمزج مع صوص قان بلا أي صلصة النيذ الابيض بالكريمه ويكسى بها السمك بعد أن يصني بالقوطه ويحاط من الطرفين بهرمين صغيرين من موريل الاكريم ومثلهما تروف ويخدم في الحال

Filets de Soles Olga

فليه دي صول اولجا

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس الانجليزي متوسط الحجم ويسوى في الفرن وبعد تسويته يفتح من الجنب فتح يضاوي ويخلى من الداخل ويملاً بقطع من الجبري ممزوجة بالشامبنيون وملعقتين من صوص قان بلا أي صلصة النيذ الابيض ويرص فوقها بداخل البطاطس الفليه دي صول مطبق اثنين ومسوى بوشيه ويكسى بصوص قان بلا أي صلصة النيذ الابيض اجلاسيه (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de Soles Orlanda

فليه دي صول اورلاندا

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتطبقه على اثنين ويرص في صينية مدهونه زبدة ويسوى بوشيه كالمعتاد بالنبيذ الابيض ويرص كل قطعه في كوكوت صغير وفي قاعه شامبنيون (ايمنسيه) اي ترس رفيع حمر سوتيه بالزبدة وقطع كرفيس أو جبري ويكسى بصوص امريكيين ممزوجة بقليل من الكري وتخدم في الحال

Filets de Soles Orly

فليه دي صول اورلي

هو أن تحضر مقدار ثمانى من الفليه دي صول وتقطع كل منها على اثنين بالطول وملح بالملح والفلفل وعصير ليمون ويغسل في عجينة بتافري ويحمر في زيت حام عند الطلب ويرص على فوطه أو ورق دانتله في الصحن وحوها مقدونس فريتو وصلصة طماطم في الصلصيرا ويخدم في الحال

Filets de Soles à l' Ostendaise

فليه دي صول الا سطاندينز

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتكسيه بالفارسة ويطبق على اثنين ويسوي بوشيه بماء الويتز أو بخلاصه الويتز والزبد ويغطي بورقة اجلاسيه ويسوي كالمعتاد ثم يرص بدائر الصحن ويضاف له جرينه من الوسط ويتز بوشيه منظف جيداً ويكسي بصوص نورماند ممزوج به محل تسوية السمك بعد أن ترسي وتضع لها من الدائر كور كيت صغير من الصول بشكل ساميوسكه وقطعه من التروف فوق كل قطعة من الصول ويخدم في الحال

Filets de Soles Otéro

فليه دي صول أو تيرو

هو مثل فليه دي صول الاچورچيت ويكسي بصوص مورناى ويرش بالجينه (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de soles Yvette

فليه دي صول ايقيت

هو مثل فليه دي صول أو كريقيت (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يحاط بقطع تروف من الأعلى ويخدم في الحال

Filets de soles Baron Brisse

فليه دي صول بارون بريس

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحه جيداً وتكسيه بفارسة سمك ممزوج بزبد جبرى أو بسك ديكريشيش ويلف پوپيت لفاً مستديراً اسطوانياً ويرص في صينية مدهونه زبد ويسوي بوشيه كالمعتاد بخلاصه السمك والزبد والنبيد الابيض وبعد التسويه يرص فوق بوردوره من فارسة السمك واطيه مسواه ويملا من الوسط بقطع من الكريشيس أو الجبرى ويكسي بصوص امريكين ويكسي السمك من أعلى بصوص فان بلا اى صلصة النبيد الابيض وقطعة تروف فوق كل پوپيت من الصول ويخدم في الحال

Filets de soles à la Batelière

فليه دي صول الا باتليير

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحه جيداً وتكسيه بالفارسة ويطبق على اثنين ويرص في صينية مدهونه زبد ويسوي بوشيه بخلاصه السمك والزبد والنبيد الابيض وبعد تسويته يوضع فوق تارتليت بار كيت أي مثل الفلوكه من العجين مسوي فاض ويملا بقطع من الجبرى ومول أي مديه ممزوج بصوص فان بلا اى صلصة النبيد الابيض ويكسي الصول من أعلى بصوص فبن زرب وعلى طرف كل تارتليت من طرفيه قطع صغيره مثل الأ صبع من الفليه دي صول محمره فريتو ويخدم في الحال

Filets de soles Andalouse

فليه دي صول اندالوز

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحه جيداً ثم تكسيه بفارسة من السمك ممزوجة بجليين من الفلفل الحلو ثم يلف پوپيت اي لفا مستديرا اسطوانيا حول بعضه والفارسة من الداخل ويرص في صينية مدهونه زبدة ويضاف له عصير ليمونه ومقدار نصف كوب من خلاصة السمك وربع كوب من النبيذ الابيض ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوى بوشيه مدة عشرة أو ١٢ دقيقة على نار متوسطة وبعد التسوي يرص فوقه نصف طماطم مسواه بالزبد ومملوء بارز مسوي (روزوتو) ممزوج بالجينه والفلفل الحلو ومن فوقها الصول ويرص الطماطم كل قطعه فوق ترنش باذنجان مستدير محمر فريتو بالزيت (وييرنوازيت) اي زبد ممدوحه من الأعلى ويخدم في الحال

Filets de Soles Archiduc

فليه دي صول ارشدوك

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحه جيداً وتكسيه من الجنب بفارسة من السمك داخلها بصل أخضر مفروم وقليل من الباربيكة أي الفلفل الاحمر ويلف پوپيت حول بعضه لفا مستديرا اسطوانيا ويرص في صينية مدهون زبد ويسوي بوشية كالتقدم ذكره وبعد التسوية يرص في صحن مستدير أو في تمبال من العجين ويضاف له جرينه في الوسط قطع من الهومار أو اللانجوست وشامبيون مقطع على أربعة وتروف ممزوجة بصوص نورماند ويكسي الصول بصوص ناتويا وقطع مستديره من التروف فوق الجرنايز الا فيليرواكل واحده فوق الفلتو من أعلى وكامل من السمك بين الواحدة والاخرى ويخدم في الحال

Filets de soles Armoricaïne

فليه دي صول ار موريكيين

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحه بالطول وتفرده في صينية مدهونة زبد ويسوي بوشيه كالتعداد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وبعد أن يسوي يرص في الصحن ويوضع فوق كل صول من الوسط ترنش ليتانس بوشية اي كبد السمك وفوق الكبد قطعة من الويتر منظفة جيداً ومسواه بوشية وعلى طرف الصول من الجهتين ترنش من اللانجوست أو الهومار ويكسي بصوص امريكيين ممزوجة بالكريمة (وفلورون) من الدائر أي هلالات من عجينه الفيتاچ ويخدم في الحال

Filets de soles Béatrice

فليه دي صول بياتريس

هو أن تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحه جيداً ويلف پوپيت حول بعضه لفا مستديرا اسطوانيا ويرص في صينية مدهونه زبد ويسوي بوشيه كالتعداد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وبعد التسوية يرص داخل رؤوس شامبيون كبير مسواه سوتيه بالزبد ويرص في الصحن وحوله كبد سمك مسواه بوشية من الدائر ويكسي بصوص فان بلا أي صلصة النبيذ الابيض ممزوجة بزبد الجبري وقطع من الجبري وقطعة تروف من الأعلى ورأس شامبيون مركبه في قطعة من الجبري ويخدم في الحال

Filets de Soles Bilde Noie

فليه دي صول بيلد نوي

هو ان تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحه جيداً ويكسي بفارسة السمك ممزوجة بالجبري وويتر مسوي بوشيه

وتطبق على اثنين ويرص في صنية مدهونة زبدة ويرش عليه مقدار نصف كوب من النبيذ الابيض ونصف كوب من خلاصة السمك ومقدار ٣٠ جرام زبدة وعصير ليمون ويغطى بورقة اجلاسية مدهونة زبدة ويسوي بوشيه مدة عشرة دقائق ويرص بداخل تمبال من العجين أو صحن مستدير ويضاف له جرنية من الوسط بطاطس نوازيت بالملقة ويكسى الجميع بصوص نورماند ممزوجة بسك ديكر يثيس (وفلورون) من الدائرة اى هلالات من عجينة الفيتاج ويخدم في الحال .

Filet de soles Bénédictine

فليه دي صول بندكتين

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتطبقه على اثنين ويرص في صنية مدهونة زبدة ويسوي بوشيه مدة عشرة دقائق بخلاصة السمك والنبيذ الابيض ثم يرص في كروستاد من العجين مسواة في تورتة بحرف واطي ويضاف له الجرنية من النصف (ايرانداد) دي موري الا كريم ويكسى الصول بصوص كريم ويخدم في الحال ملحوظة : — موري هو السمك البسكلاه والبارنداد هو موضح في أنواع السمك

Filets de Soles Bercy

فليه دي صول برسي

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول ويرص في صنية مدهونة زبدة ومقدار ملقة يصل مفروم فرما ناعما وفنجان من النبيذ الابيض ونصف كوب من خلاصة السمك ، ٢٠ جرام زبدة ونصف ملقة مقدونس واستراجون مفروم ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة ويسوي مدة عشرة دقائق وبعد تسويته ترفع الصول وترص في الصحن وتضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب حتى ترسي مع اضافة ملقة جلاس ديثياند وتخفقها بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة وعصير ليمونة ويكسى بها السمك (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de Soles Bonne Femme

فليه دي صول بونفام

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحه جيداً وترصه في صنية مدهونة زبدة مفروود بقاعها مقدار ٥٠ جرام شامبيون مفروم وملقة يصل شارلوت ومقدار ربع كوب من النبيذ الابيض ونصف كوب من خلاصة السمك وقطعة من الزبدة ونصف ملقة مقدونس مفروم وعصير ليمونة ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة ويسوي بوشيه مدة عشرة دقائق وبعد تسويته يرص في صحن مستطيل ومصبوب بدائره بطاطس بوم دوشيس مصبوب ببلبله منقوشة وتوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب حتى يرسي ويغري وتخفقه بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة ويكسى بها السمك (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de Soles Bréval

فليه دي صول بريفال

هو مثل صول بونفام ويزيد عليه ملقة طماطم كسكاسيه

Filets de Soles Pagani

فليه دي صول باچاني

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وبعد تسويته ترصه في صينية مدهونة زبدة بالطول وترش عليه مقدار من النبيذ الابيض وماء الشامبنيون ومقدار ٢٠ جرام زبدة وعصير ليمون ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة ويسوى بوشيه مدة عشرة دقائق ثم يرص في الصحن ويوضع عليها شامبنيون ومول وويتر مسواة بوشيه بعد تنظيفها جيداً ويكسى بصوص فان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ممزوجة بتسوية السمك بعد أن ترسى ويرش بالحينه ويحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de Soles à la Poulette

فليه دي صول انزوايت

هو أن تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وبعد ان تصلحه جيداً وتكسيه بفارسة سمك ممزوجة بزبدة الجبرى ويلف بويديت حول بعضه لفاً مستديراً اسطوانياً ويرص في صينية مدهونة زبدة ويرش بالنبيذ الابيض ويضاف عليه مقدار نصف كوب من خلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة ويسوى مدة ١٢ دقيقة ثم يرص في تارتليت من العجين مسوى مملوء بموريل أو شامبنيون وتروى ممزوجة بصوص الاكريم ويكسى السمك من أعلى بصوص فان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ويخدم في الحال

Filets de Soles à la Paysane

فليه دي صول الاپازان

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتحضر ايضاً مقدار اربع قطع من الجزر بسمك الاصبع مقطعة قطعاً مستديرة ومقدار رأس كرفس ابيض ونصف رأس كراث مقطع قطعاً مستديرة ايضاً ثم يضاف لها ملح وفلفل وقليل من السكر ومقدار ٣٠ جرام زبدة وتسوى مكوره على نار هادئة وتضيف لها ملعقتين من خلاصة السمك وكذا ملعقتين فاصوليا خضراء مقطعة قطعاً صغيرة سامبوكسا وتغطي وتسوى الجميع مكوره على نار هادئة ثم تدهن الصينية زبدة وترص فيها السمك الصول وتضيف له ملح وفلفل وعصير ليمونة ثم يغطى بهذه الخضروات ويرش عليه مقدار ٢٠ جرام زبدة ويسوى في الفرن مدة ١٠ أو ١٢ دقيقة وبعد ان ينضج تصفى خلاصة السمك وتوضع محل التسوية على نار حاميه مع استمرار التقليب حتى ترسى وتغرى وتنفقها بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة وبعد رص السمك في الصحن بالخضروات يرش عليه الصلصة ويخدم في الحال ويمكن ان يسوى السمك في صحن فرن ويخدم بالصحن بعد ان تغرى الصلصة وترش عليه من الاعلى

Filets de Soles à la Prsane

فليه دي صول الاپراسان

تحضر مقدار ١٠ فليه دي صول وتطبقها على اثنين وترص في صنيه مدهونة زبدة ويرش عليها قليلاً من الزبدة مقدار ٢٠ جرام وقليل من النبيذ الابيض وخلاصة السمك وعصير ليمونة ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة ويسوى مدة عشرة دقائق ويرص في صحن مستدير وفي الوسط قطع مستديرة من الهو مار أو الانجوست مسوى الانثى برج ويكسى بصوص نيث برج ممزوجة بالبابريكة اى الفلفل الاحمر او قطع من الفلفل الاحمر الحلو ويخدم معه ارز مسوى بلاف بالزعفران ويخدم في الحال

Filets de Soles Pierre Le Grand

فليه دي صول پير ليجرا

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول ويرص في صينية مدهونة زبدة وعصير ليمونة وملح وفلفل ويرش بالنبيذ الابيض ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق وبعد التسويه يوص في الصحن ويكسي بصوص قان بلا اي صلصة النبيذ الابيض ويرص من اعلى النصف جامبون أو لسان احمر مفروم والنصف الاخر تروف مفروم (ويورد) اي يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de Soles en Pilaw à la Levantine فليه دي صول ان بلاوآلا ايقالتيين

تحضر مقدار ثمان فليه دي صول وتقطعها اسكالوب على اثنين أو ثلاثة وتملحها وملح وفلفل وعصير ليمون ويسوى سوتيه بالزبدة ثم تحضر أرز مسوي بلاف مقدار نصف أقة وتضيف عليه مقدار ٣٠ جرام فلفل حلو مقطع قطعاً صغيره منطبق بالزبدة ثم تقطع ٥٠ جرام بالذنجان مقطع قطعاً صغير ومسوى بالزبدة سوتيه ويمزج مع الفليه دي صول ويعبأ الارز في قالب (بور دوره) مستدير ويقلب في الصحن وفي الوسط السمك ممزوج بالبالذنجان ويكسي السمك بصلصة الكرى بدون مايكسي الارز ويخدم في الحال

Filets de Soles Polignac

فليه دي صول پواينياك

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتطبقها على اثنين وترصها في صينية مدهونة زبدة ويرش بالنبيذ الابيض وعصير ليمون ومقداراً من خلاصة السمك ٢٠٠ جرام زبدة ويغطى بورقه اجلاسيه ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق وبعد التسويه يرص في الصحن ثم يوضع محل التسوية على النار ويضاف لها مقدار ثلاث ملاعق ثوليتيه من السمك وتقلبه بسرعة حتى يرسى ويغري ويمزج بمقدار ٣٠ جرام زبدة على النار وتصفيها بالفوطه وتضيف عليها ثلاث ملاعق شامبنيون مقطع (ايمنسيه) اي ترس رفيع محمر سوتيه بالزبدة وملعقة چليين من التروف ويكسي بها السمك (ويورد) يحمر وجهها في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de Soles Pompadour

فليه دي صول بومبادور

هو أن تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيداً وتضيف لها ملح وفلفل وعصير ليمون ويغطس في زبدة ممزوجه بصفار البيض ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفي بالملخل ويرش بالزبدة ويحمر جرنيه أي مسوى على الشباك أو في الفرن ويرص في الصحن بين القطعه والاخري خيط من صوص شورو وصوص يانيزو بطاطس بوم نوازبت مسوى بالزبدة حول دائر السمك ويوضع قطعة تروف ملحه بالجللاس فوق كل قطعه من الصول ويخدم في الحال

Filets de Soles à la Princesse

فليه دي صول الاپرنسيس

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيداً وتطبقها على اثنين وترصها في صينية مدهونة زبدة ويرش بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وعصير ليمونه ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطى بورقه اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوى

بوشيه مدة عشر دقائق ثم تحضر صحن وتصب بدائره بطاطس بوم دوشيس ببلبة منقوشه اي كرو ستاد مستدير بقدر الصول ويدهن بصفار بيض (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يملأ الكرو ستاد برؤوس اسبرج بالزبدة ويوضع كل فليه فوقها صول ويكسي بصوص فان بلا أى صلصة النيذ الا بيض ممزوجه بيوريه اسبرج ومن الاعلى قطعه تروف ويخدم في الحال

Filets de Soles Printanière

فليه دي صول پرينطانيه

تحضر مقدار عشره فليه دي صول وتصلحها جيداً وتطبقها على اثنين ويرص في صينية مدهونه زبدة ويرش عليها نبيذ أبيض وماء شامبينون وعصير ليمونه وملح وفلفل ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطي بورقة أجلاسيه ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ثم يرص في الصحن ويضاف له من الوسط مقدار ثلاث ملاعق رؤوس اسبرج الا كريم ويرص حول الصول من الدائر بطاطس بالملقة مسوى بالماء والملح وجزر بالملقة مسوي بالشوربة والزبدة ويكسي الصول بصوص فان بلا أى صلصة النيذ الا بيض ممزوجه بملقتين من الزبدة بريطانيه ويخدم في الحال

Filets de Soles Princière

فليه دي صول پرنسيير

تحضر الفليه دي صول وترصه في صينية مدهونه بزبدته وعصير ليمونه وقليل من الملح والفلفل ويرش بالنبيذ الا بيض وخلصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطي بورقة أجلاسيه مدهونه زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ثم يرص في الصحن ويكسي بصوص ناتويامزوجه بقطع من التروف (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يرسم بقطعة من التروف من أعلى ويخدم في الحال

Filets de Soles Théodora

فليه دي صول تيودورا

هو أن تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيداً ويرص في صينية مدهونه زبدته وعصير ليمون وملح وفلفل ويرش عليها بالنبيذ الا بيض وخلصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص في الصحن ويكسي الفليه بصوص فان بلا والاخر بصوص فان بلا مرشوش عليها تروف مفروم والثالث صوص فانسين والرابع صلصة فان بلا ويخدم في الحال

Filets de Soles Talleyrand

فليه دي صول تاليران

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيداً وترش عليها قليلاً من الملح والفلفل وعصير ليمون ثم تحضر مكرونه اسباحتي مقطعة قطعاً صغيرة وبعد تسويتها تمزج بصوص الا كريم وجلين من التروف وترصها في صحن مستطيل وفوقها الصول مسوى نصف بوشيه بالنبيذ الا بيض ويكسي بصوص فان بلا أى صلصة النيذ الا بيض بعد أن ترص فوقه قطع من التروف ويدخل في فرن متوسط الحرارة لاجل أن يحمر وجهه وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de Soles Tivoli

فليه دي صول تيفولي

تخضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيداً وترصها في الصنية وتضيف لها ملح وفلفل وعصير ليمونه ويرش عليها خلاصة السمك والنبيد الأبيض ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطي بورقه اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوي بوشيه مدة عشر دقائق وبعد نضجها ترص في الصحن ثم يضاف لها جرنيه ليتانس بوشيه أى كبد السمك مقطعه قطع مستديره ومسواة بوشيه ويكسى بصوص چنيثواز وتحاط من الدائر بمكرونة نوى محمره سوتيه بالزبدده ومحمرة قبل التسويه بالزبدده ويخدم في الحال

Filets de Soles à la Trouvillaise

فليه دي صول لا ترو فييز

هو أن تخضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيداً وترصه في صنية مدهونه زبدة وتضيف له ملح وفلفل وعصير ليمونه ويرش عليها نبيد أبيض وخلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطي بورقه اجلاسيه مدهونه زبدده ويسوي بوشيه ويضاف لها من الدائر جرناتير ديبواز ويكسى بصوص كريشيت الصول والجرناتير ويخدم في الحال

Filets de Soles Tout Paris

فليه دي صول توباري

تخضر مقدار ثمان من الفليه دي صول وتصلحها جيداً وتضيف لها ملح وفلفل وعصير ليمونه ويلب على رأس الجبري ويملا بالفارسة بعد أن ترفع الرأس ويرص في صنية مدهونه زبدة ويسوي بالنبيد الأبيض وخلاصة السمك وقطعه من الزبدة ويغطي بورقه اجلاسيه مدهونه زبدده ويسوي بوشيه مدة عشر دقائق ثم يرص في الصحن ويكسى النصف صوص ناتويا والنصف الاخر صوص فان بلا أى صلصة النبيد الأبيض ويوضع في وسط السمك قطع من الجبري أو الكريشيس ممزوجة بصوص ناتويا ويوضع فوق الصول من أعلى في الوسط قطعة تروف ويخدم في الحال

Filets de Soles Cecil Rhodes

فليه دي صول سيسيل رود

تخضر مقدار عشر فليه دي صول وتصلحها جيداً وتطبقها على اثنين ويرص في صنية مدهونه زبدده ويسوي بوشيه بماء الويتز والزبدة وبعد التسويه يرص في الصحن ويحاط بجرنيه رؤوس اسبرج وتروف ملفوف مثل الزيتون من الجانبين وفي الوسط ويتر بوشيه منطف جيداً ثم توضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب حتى يرسى ويغرى ثم تخففها بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة ويكسى بها السمك (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de Soles Cécilia

فليه دي صول سيسيليا

تخضر مقدار عشر فليه دي صول وتضيف لها ملح وفلفل وعصير ليمونه ثم يتبن في الدقيق ويحمر سوتيه

بالزبدة ماينير ويرص في الصحن ويحاط من الدائر برؤوس اسبرج ويرش بالحينه ويحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de Soles Cingalaise

فليه دي صول سنجاليز

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيداً وتطبقها على اثنين وترصها في صينية مدهونه زبدة ويرش عليها النبيذ الابيض وخلاصة السمك ، ٢٠ جرام زبدة وعصير ليمونه وملح وفلفل ويغطي بورقة أجلاسيه مدهونه زبدة ويسوي بوشيه مدة عشر دقائق ثم تحضر أرز مسوي بلاف مقدار نصف أقة ثم يمزج بجليين من الفلفل الاحمر وجليين من الفلفل الاخضر الحلو ويغرف في قالب ويرص بدائره الصول ويكسى الصول بصوص فان بلا أي صلصة النبيذ الابيض ممزوجه بالكري خفيف ويخدم في الحال

Filets de Soles Saint Garmain

فليه دي صول سان چارما

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها بالملح والفلفل وعصير ليمون ويلف في الزبدة وصفار البيض ويتبن في قلب عيش أفرنكي مصفي من المنخل ويصلح جيداً بجانب السكينه وبجز بالطول بسن السكينه وبالعرض أيضا ويرش بالزبدة ويسوي جريبه أي يسوي على الشباك أو الفرن ويرص في الصحن ويحاط بجريه بطاطس بوم نوازيت مسوي بالزبدة ويخدم معه صوص-ييارنيز في الصلصيرا ويخدم في الحال

Filets de Soles Ségovia

فليه دي صول سيجو فيه

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيداً وترصها في صينية مدهونه زبدة وملح وفلفل خفيف ويرش بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وعصير ليمونه ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطي بورقة أجلاسيه مدهونه زبدة ويسوي بوشيه كالعتاد مدة عشر دقائق وبعد التسويه يرص فوق خيار مخلى بالطول مثل الفلوكه فارسي بفارسة السمك ممزوج بالكريمه ومسوي بريزية ويكسى الصول من الأعلى بصوص فان بلا ممزوجه بزبدة الجمبري (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de Soles Suchet

فليه دي صول سوشيه

تحضر فليه دي صول وتصلحه جيداً وترصه في صينية مدهونه زبدة وتضيف له ملح وفلفل وعصير ليمون وترش عليه نبيذ أبيض وخلاصة السمك وزبدة ويغطي بورقه أجلاسيه مدهونه زبدة ويسوي بوشيه مدة عشر دقائق ثم يرص في الصحن ويكسى بصوص فان بلا أي صلصة النبيذ الابيض ممزوجه بمقدار أربع ملاعق خصار جليين وملعقة تروفي جليين ويخدم في الحال

Filets de Soles Sportive

فليه دي صول سبور تيف

تحضر مقدار ١٢ من الفليه دي صول وتضيف له ملح وفلفل وعصير ليمونه ويرص في طاسة من المعدن الابيض

مع شامبنيون (اينسية) اي قرس رفيع مقدار ٣٠ جرام ومماقه بصل شارلوت مفروم فرما ناعما أو بصل عادي وملعقة مقدونس مفروم واستراجون وقطع من الكريشيس أو الجمبري وتضيف له كوبه شامبانيا وملعقة جلاس من السمك ويسوي بوشيه مدة عشر دقائق ويرص في الصحن ويوضع محل التسويه على النار الحامية مع استمرار التقليب حتى ترسي ويضاف له بميداعن النار مقدار ٥٠ جرام زبدة، ٢٥ جرام كريمة وعصير ليمونه ويكسى بها السمك ويخدم في الحال

Filets de Soles Sullivan

فليه دي صول سوليڤان

تحضر مقدار عشره فليه دي صول ويطبق على اثنين ويرص في صينية مدهونة زبدة وعصير ليمونه وملح وفلفل ويرش بالبيذ الابيض وخلاصة السمك ويسوي بوشيه كالمعتاد بمقدار ٢٠ جرام زبدة ويرص في الصحن ويحاط برؤوس اسبرج ويكسى بصوص فان بلا أي صلصة البيذ الابيض (ويورد) اي يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يضاف له فوق كل قطعة من الصول قطعة مستطيله من التروف ويخدم في الحال

Filets de Soles Soli

فليه دي صول سولي

تحضر الفليه دي صول وتضيف له ملح وفلفل وعصير ليمونه ويتبن في الدقيق ثم يغطس في البيض وينبن في قلب عيش افرنكي مصفي بالمخل ويحمر فريتو عند الطلب ويعرف على فوطه أو ورق دانتله مع مقدونس فريتو ويخدم معه في الصلصيرا صوص ياريز وزبدة انشوجه الموضحة في انواع الزبدة المركبة ويخدم في الحال

Filets de Soles Sylvette

فليه دي صول سيلڤيت

هو أن تحضر مقدار عشره فليه دي صول وتصلحها جيداً وتطبقها على اثنين ويرص في صينية مدهونة زبدة وعصير ليمونه وقليل من الملح والفلفل ويرش عليها بيذ ابيض ومقدار نصف كوبه من خلاصة السمك ويرش عليها مقدار ٢٠ جرام تروف ومقدار ٤٠ جرام شامبنيون مقطع قطعاً صغيره ومقدار أربع ملاعق يريشوا من الخضراوات مقطعه قطعاً رفيعه ومقدار ٣٠ جرام زبدة ويسوي بوشيه على نار هادئه مدة عشر دقائق وبعد تسويه الصول يرص في الصحن وتوضع محل التسويه على نار حامية مع استمرار التقليب حتى يرسي ويعرفى ثم تخفق بعيداً عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة ومقدار ثلاث ملاعق كريمة ويكسى بها الصول ويضاف له جريئة من الدائر طماطم صغيرة مملووعة بورية من السمك الصول وسحمره في الفرن ويخدم في الحال

Filets de Soles Sylvia

فليه دي صول سيلڤيا

تحضر مقدار عشره فليه دي صول وتصلحها جيداً وتكسيها بفارسة من السمك ممزوجه بيوريه خرشوف ويلاف بوييت حول بعضه أي لفا مستديراً اسطوانياً ويرص في صينية مدهونة زبدة ويسوي بوشيه كالسابق ذكره وبعد التسويه ترص كل قطعة فوق فوند خرشوف مسوي بريزية بالزبدة ويكسى الصول من أعلى بصوص فان بلا أي صلصة البيذ الابيض وقطع مستديرة من التروف فوق كل فليه من الصول ويخدم في الحال

Filets de Soles Gorgette

فليه دي صول جورجيت

تحضر مقدار عشر قطع من البطاطس الانجليزى متوسطة الحجم ويسوى مشوى في الفرن وبعد نضجه يفتح من الجنب فتحة يضاوياً وتخلى من الداخل بملقه صغيره وتلأ من الداخل مقدار النصف بقطع من الجبرى والشامبنيون ممزوجه بملقه صوص ناتويأ ويرص فوقه فليه دي صول مطبق على اثنتين ومسوى بوشيه ويكسى الصول بصوص ناتويأ وقطعة تروف من الاعلى ويخدم في الجال

Filets de Soles Goujone

فليه دي صول جوجون

تحضر العدد المطلوب من الفليه دي صول وتصلحه جيداً وتقطعه بحيث يكون الفليه مطبق على اثنتين أو ثلاثة بسمك الاصبع ويملح بالملح والفلفل وعصير ليمون ويغسل في اللبن ويتبن في الدقيق ويحمر فريتو بالزيت ويغرف على فوطة أو ورق داتله مع مقدونس قريتو وليمون ويخدم في الحال

Filets de Soles Grand-duc

فليه دي صول جران دوك

تحضر مقدار عشره فليه دي صول وتصلحها جيداً وتطبقها على اثنتين ويرص في صينية مدهونه زبدة ويضاف له قليلاً من الملح والفلفل وعصير ليمون وبرش عليه نبيذ أبيض ومقدار نصف كوبه من خلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغلى بورقة اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ثم يرص في صحن مستدير أو بداخل تمبال ويكسى بصوص مورناي ويورد في فرن حامي وعند خروجه من الفرن يحاط بجريته في الوسط رؤوس اسبرج وقطع من الكريفيش أو الجبرى أو قطع من التروف فوق السمك ويخدم في الحال

Filets de Soles à la Greque

فليه دي صول الا جريك

هو أن تحضر مقداراً من الارز مقدار نصف أقة ويسوى بلاف ثم تحضر مقدار ثمانى فليه دي صول ويملح بالملح والفلفل وعصير ليمونة ويحمر فريتو بالزيت ثم يغرف الارز في الوسط ويرص فوقه الفليه دي صول ويكسى من أعلى بصلصة طماطم بداخلها قطع من الفلفل الاحمر الحلو ويخدم في الحال وباقي الصلصة في الصلصيرا

Filets de Soles Grimald

فليه دي صول جريمالد

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيداً وتطبقها على اثنتين أو يلف بوبيت مستدير اسطوانى في صينية مدهونه زبدة وعصير ليمونة وقليل من الملح والفلفل ويرش بالنبيذ الابيض ونصف كوبه من خلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغلى بورقة اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص بداخل طورته من العجين مملوءه بمكرونة اسباجتى الا كريم ممزوجة بالجينة والكريمة ويكسى الصول بصوص ناتويأ وقطعة تروف فوق كلى قطعة من الصول من الاعلى وفي الوسط يوضع هرم صغير من مكرونة ويخدم في الحال

Filets de Soles Gringoire

فليه دي صول جرنجوار

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيداً وترصها في صينية مدهونة زبدة ويسوى بوشيه بخلاصة السمك والتبيل الأبيض وقطعة من الزبدة وتضيف لها ملح وفلفل وعصير ليمون وبعد النضج يرص في الصحن ويضاف لها جرنيه ليتانس بوشيه أى كبدة السمك وقطع مستديرة من اللانجوست ويكسي بصوص امريكين ممزوجة بالكريمة ويخدم في الحال

Filets de Soles Jean Bart

فليه دي صول جان بارت

هو أن تحضر مقدار ٥٠ جرام جمبرى و ٥٠ جرام شامبنيون ومقدار عدد ٢٤ مول أي مديه منظفه ومسواة بوشيه ويقطع الجمبرى والشامبنيون والمول مع بعض ويلف بمقدار اربع ملاعق بشامل يابس ويرص في الصحن مثل الهرم في الوسط ويرص فوقها بالطول مقدار عشر فليه دي صول مسواة بوشيه نصف تسويه ثم تدخل الفرن لاجل اتمام نضجها وبعدها يكسي بصوص نورماند ويرص حولة من الدائر مول مسوى بوشيه في نصف المبحار ويكسي بصوص مورناي وحمري في الفرن ويخدم في الحال

Filet de Soles Jeannette

فليه دي صول جيانيت

تحضر مقدار عشر فليه دي صول وتصلحها جيداً وتكسيها بفارسة سمك ممزوجة ببوريه فواجرا ويلف بوبيت أى لف مستدير اسطوانى ويسوى بوشيه كالعتاد ويرص في الصحن ويكسي بصوص فان بلا أى صلصة التبيل الأبيض ممزوجة بالكريمة ويخدم في الحال

Filets de Soles Jéhovah

فليه دي صول جهوفا

تحضر مقدار عشر فليه دي صول وتصلحها جيداً وترصها في صينية مدهونة زبدة ويسوى بوشيه كالعتاد ويرص في صحن فوق أربع ملاعق رؤوس اسبرج ومقدار أربع ملاعق قطع من الجمبرى ممزوجة بصوص فان بلا ويكسي من الاعلى بصوص مورناي (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وبعد خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de Soles Jetée Promenade

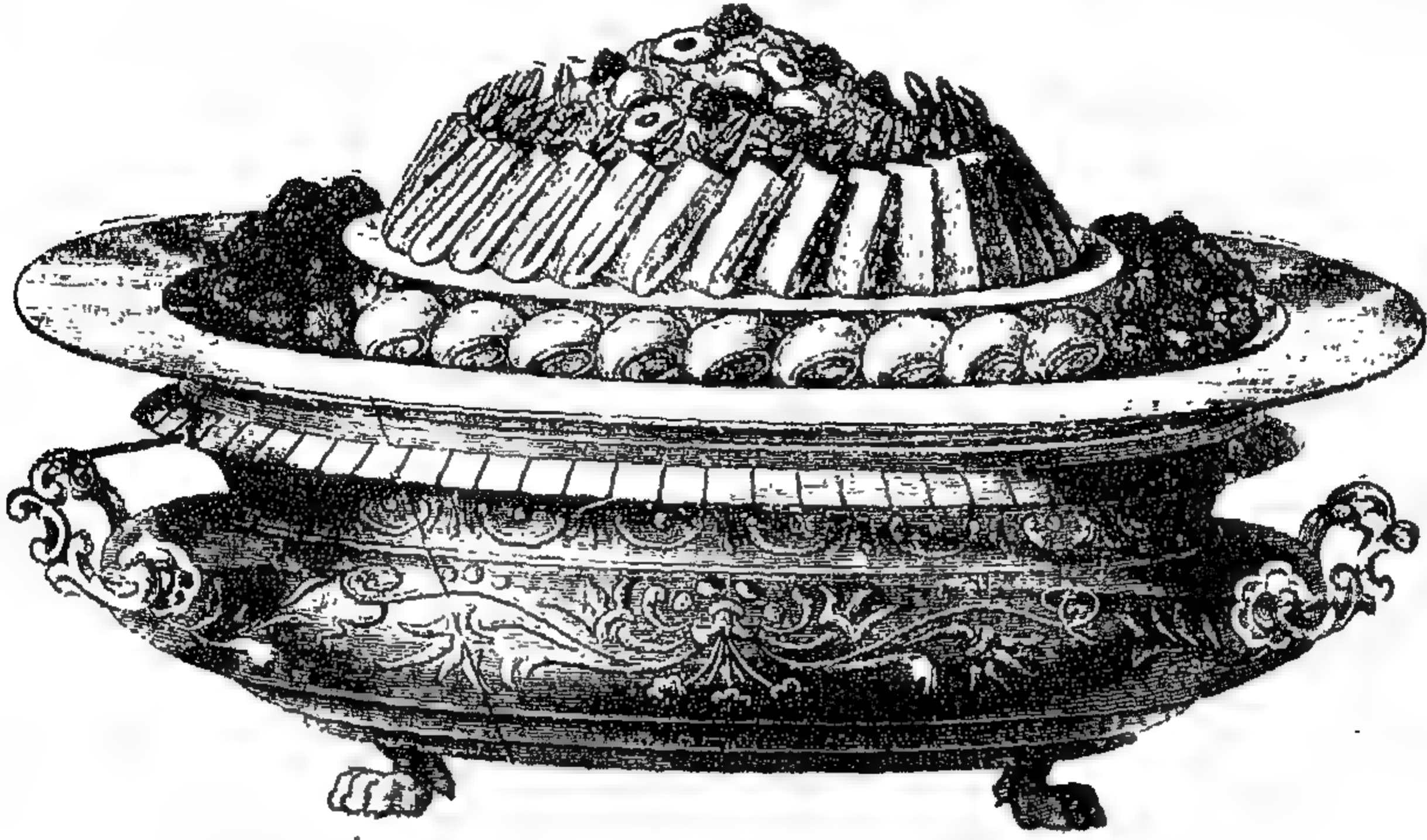
فليه دي صول جيتيه بروميناد

تحضر مقدار ثمانى فليه دي صول وتضيف لها قليلا من الملح والفلفل وعصير ليمون وتحضر أيضا مقدار قطعتين من رؤوس الكرفس الافرنكي مسوى بريزيه ومقطع (المنسيه) اي ترسي رفيع بالطول ومقدار ٣٠ جرام شامبنيون مقطع قطعا رفيعة ومقدار ٢٠ جرام تروف مقطعة قطعا مستديرة ثم تحضر صحن فرن وتضع داخله مقدار ٣٠ جرام زبدة ويرص نصف مقدار السمك وقطع مستديرة من الكرفس بالطول وشامبنيون وتروف ايضا حتى يتم الجميع بهذه الطريقة ويغطي بمقدار نصف كوبه من التبيل الأبيض ومقدار أربع ملاعق جلاس من السمك ويسوي على نار هادئة واخيراً (يورد) أى يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de Soles à la Join-Ville

فليه دي صول الاچوان قيل

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتطبقها على اثنين ويرص في صينية مدهونة زبدة ويضاف لها من الجهة الرفيعة مثل الكوستلته قطعة من أرجل اللانجوست ويسوي بوشيه كالعتاد وبعد تسويته يرص فوق تمبال من العجين



فليه دي صول الاچوان قيل

(رسم ١٢)

ومن الداخل جرناتير الاچوان قيل ومن الجانبين رؤوس شامبنيون مسواة بالزبدة ومن الطرفين هرمين من الترف وتخدم معها صوص الاچوان قيل وتخدم في الحال

Filets de Soles à la Judic

فليه دي صول الاچوديك

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتطبقها على اثنين ويرص في صينية مدهونة زبدة ويسوي بوشيه بالزبدة وعصير ليمون وقليل من الملح والفلفل ويرص في الصحن فوق نصف لاتوجة بريزيه تحت كل قطعة من الصول وكانل من السمك فوق كل صول ويكسى بصوص مودناي (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يحاط بنحيط من جلاس ديشيانند ممزوج بالزبدة حول الدائر ويخدم في الحال

Filets de Soles Dartois

فليه دي صول دارتوا

هو أن تحضر مقداراً من عجينة الفيتاچ وتفردده وتقطعه قطعاً مستطيله بطول ٦ أو ٥ من السنتيمترات وتكسى بطبقة خفيفة من فارسة السمك ويرص فوق الفارسة قطع من الصول متساوية مملحة بالملح والفلفل وعصير ليمون وتغطى بقطعة أخرى مثلها من العجين ثم يدهن دهناً خفيفاً بزالال البيض ويسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد تسويته يخدم في الحال

Filets de Soles Dauphine

فليه دي صول دوفين

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيداً ويكسى بالفارسة ويطبق على اثنين ويرص في صينية مدهونة زبدة مع قليل من الملح والفلفل وعصير الليمون ، ٢٠ جرام زبدة ويرش رشاً خفيفاً بالبيذ الأبيض ويسوي بوشيه

مدة عشر دقائق وبعد التسوية يبرد ويثقل ثقيلًا خفيفاً ثم يكسى بصوص نورماند ويوضع في صحن مدهون زيت خفيف وبعد أن تبرد الصلصة تغطس في البيض ويتبن في قلب عيش أفرنكي مصفى من المنخل ويحمر فريتو عند الطلب ويرص على فوطه أو ورق داتله مع مقدونس فريتو ويخدم معه صوص تارتار ممزوجه بطاطم كنكاسيه معه في الصلصيرا

Filets de Soles Dejazet

فليه دي صول دي چازيه

تحضر مقدار ١٠ فليه دي صول وترصها في صينية وتملحها بالملح والفلفل والليمون وبعدها يغطس في البيض ويتبن في قلب عيش أفرنكي مصفى من المنخل ثم يحمر بالزبدة أو المسلي عند الطلب ويرص في صحن ومعه زبدة استراجون ويرسم بورق استراجون من أعلى ويخدم في الحال

Filets de Soles Demi-Deuil

فليه دي صول دي مي دي

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وترصها في صينية مدهونه زبدة ويسوي بوشيه بالنبيذ الأبيض وخلاصة السمك ويرص في الصحن ويكسى بصوص فان بلا اي صلصة النبيذ الأبيض ممزوجه بالكريمة وقطع من التروف في وسط الصول من أعلى وخط جلاس ديقياندا من الدائر (وفلورون) أي هلالاات من عجينة الفيتاج ويخدم في الحال

Filets de Soles Donia

فليه دي صول دونيا

تحضر مقدار ١٠ فليه دي صول وتصلحها جيداً وتكسى بفارسة من السمك ممزوجه بملعقتين بسك ديكريثيس أي صلصة امريكين ويطبق على اثنين ويرص في صينية مدهونة زبدة ويسوي بوشيه بالنبيذ الأبيض وخلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة وبعد تسويته يرص في الصحن فوق قاعده من الارز ويوضع له من الوسط مقدار ٥٠ جرام جمبري مقطع قطعاً صغيرة ومقدار ٢٠ جرام تروف ، ٣٠ جرام شامبنيون مقطع قطعاً صغيره ممزوجه بصوص ناتويا ويكسى الفاتو بصوص فان بلا أي صلصة النبيذ الأبيض ويخدم في الحال

Filets de Soles Duse

فليه دي صول دوز

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيداً ويكسى بالفارسة ويرص في صينية مدهونه زبدة ويسوي بوشيه بالزبدة وخلاصة السمك وعصير ليمون ونبيذ أبيض وقليل من الملح والفلفل ثم تحضر أرز مسوي بلاف بالزبدة ومقدار نصف أقة وتحضر قالب مستدير مثل الكمكه ويدهن بالزبدة ويملا بالارز ويقلب في صحن مستدير ويرص فوقه الصول ويكسى بصوص مورناي (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعتد خروجه من الفرن يوضع له في النصف مقدار ١٠٠ جرام جمبري ممزوجه بصوص فان بلا اي صلصة النبيذ الأبيض ويرش من فوقه تروف مفرومه ويخدم في الحال

Filets de Soles Rachel

فليه دي صول راشال

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيداً وترص فوقه قطع من التروف ويطبق على اثنين ويرص في صينية مدهونه زبدة ويسوى بوشيه ثم يضاف له عصير ليمونه وخلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة وبعد تسويته يرص في الصحن ويكسى بصوص كريشيت بداخلها قطع من التروف (ويورد) اى يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال .

طريقة أخرى : - بعد التسويه يرص في الصحن ويكسى بصلصة نبيذ ابيض ممزوجه بقطع من رؤوس الاسبرج وقطع من التروف ويخدم في الحال

Filets de Soles Rejanse

فليه دي صول ريچنص

تحضر مقداراً من الفليه دي صول وتصلحها جيداً وتكسيها بفارسة من السمك ممزوجة بالتروف ثم يطبق على اثنين ويرص في صينية مدهونه زبدة وعصير ليمون ، ٢٠ جرام زبدة ويرش بالنبيذ مع قليلاً من الملح والفلفل ويسوي مدة عشرة دقائق ويرص في الصحن وفي الوسط جرناتير الاريجنص ويكسى الجميع بنفس الصوص ويخدم في الحال

Filets de Soles Reine Fiamette

فليه دي صول رين فياميت

تحضر مقداراً من الفليه دي صول ويلف پوپيت مستديراً اسطوانياً ويرص في صينية مدهونه زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك والزبدة وعصير ليمون وقليل من الملح والفلفل ثم يرص فوق تارتليت من العجين بداخله جرناتير الاچوان فيل وتكسى من اعلي بصوص ناتويا ويرش عليها برينواز من اللانجوسب والاخرى تكسى بصوص فان بلا اى صلصة النبيذ الابيض وترش من اعلا بيطارخ اللانجوست مفروم حتى يتم الجميع بهذه الطريقة ويخدم في الحال

Filets de Soles Rejane

فليه دي صول ريچان

تحضر مقداراً من الفليه دي صول وتصلحها جيداً ويرص في صينية مدهونه زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك والملح وعصير الليمون ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويرص في الصحن ويكسى بصوص فان بلا اى صلصة النبيذ الابيض وترش من اعلى بيطارخ اللانجوست مفروم حتى يتم الجميع بهذه الطريقة ويخدم في الحال

Filets de Soles Rejane

فليه دي صول ريچان

تحضر مقداراً من الفليه دي صول وتصلحها جيداً ويرص في صينية مدهونه زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك والملح والفلفل وعصير الليمون ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويرص في الصحن ويكسى بصوص فان بلا اى صلصة النبيذ الابيض ممزوجه بزبدة الكريسون ويحاط من الدائر بيطاطس بوم دشيس مصبوب ببليلة منقوشه ويسوى في الفرن ويخدم في الحال .

Filets de Soles Riche

فليه دي صول ريش

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتفردھا في الصينية وتضيف لها ملح وفلفل وعصير ليمون ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطي بورقة اجلاسيه ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ثم يرص في الصحن ويوضع لها جرنیه في الوسط مقدار ١٥٠ جرام لانجوست، ٥٠ جرام تروف مقطعة قطعاً صغيره ويكسي بصوص ناتويا وقطعة تروف من الاعلى ويخدم في الحال .

Filets de Soles Rhodésia

فليه دي صول روديزيا

تحضر مقدار عشر فليه دي صول ويلف پوپيت لفا مستديرا اسطوانيا ويرص في صينية مدهونه زبدة ويسوي بوشيه بخلاصة السمك والنبيد الايض وبعد التسويه يرص في الصحن فوق قطع مستديرة من الهومار أو اللانجوست ويكسي بصوص امريكين ويخدم في الحال

Filets de Soles Richebas

فليه دي صول ريشامبا

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيدا وتكسيها بفارسة من السمك ممزوجة بملعقتين دو كسيل ناشف ويلف پوپيت مستديرا اسطوانيا ويرص في صينية مدهونه زبدة ويسوى بوشيه بالملح والفلفل، ٢٠ جرام زبدة ويرش عليه النبيد الايض ويسوى بريزيه مدة عشر دقائق ويرص في تمبال من العجين وفي الوسط راقوللي بالسبانخ وفي الدائر قطع من الكريشيس أو اللانجوست ويكسي الجميع بصوص ناتويا ممزوجة بالكريمة مزجا خفيفا وقطع من التروف من أعلى ويخدم في الحال

Filets de Soles Riviera

فليه دي صول ريفيرا

تحضر مقدار ثمانى فليه دي صول وتصلحها بقليل من الملح والفلفل وعصير ليمون ثم يتبن في الدقيق ويحمر سوتيه بالزبدة ويمزج بمقدار ٥٠ جرام شامبنيون (ايمنسيه) أي ترس رفيع سوتيه بالزبدة ومقدار ١٠٠ جرام فوندخرشوف محمر سوتيه بالزبدة ايضا ويرص في الكوكوت ويرش عليه عصير ليمون ومقدار ثلاث ملاعق جومر بوط ومقدار ٣٠ جرام زبدة مقدوچه ويقدم في الحال

Filets de Soles Rosine

فليه دي صول روسيني

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيدا وتكسيها بفارسة سمك ممزوجة بيوريه فواجراه ويلف پوپيت مستدير اسطوانيا ويرص في صينية مدهونه زبدة ويسوى بوشيه كالعتاد ثم يرص في الصحن ويكسي بصوص فان بلا أي صلصه النبيد الايض ويرش من أعلى بتروف مفروم ويضاف له في الوسط راجوت تروف ممزوج بصوص ديميجلاس مقدار ١٥٠ جرام ويخدم في الحال

Filets de Soles Chauchat

فليه دي صول شوشا

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيدا وتطبقها على اثنين ويرص في صينية مدهونه زبدة ويسوى بوشيه

بالزبدة وعصير ليمون وعليها ورقة اجلاسيه مدهونه زبدة ويرص في صحن مفروش بداخله سلعقتين صوص مورناى ويرص حول دائر السمك قطع مستديره من البطاطس مسواه بالماء والملح ويكسى بصوص مورناى (ويورد) يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم فى الحال

Filets de Soles Chouchart

فليه دى صول شوشار

تحضر مقدار عشره فليه دى صول وتصلحها جيدا وتطبقها على اثنين ويرص فى صينية مدهونه زبدة وعصير ليمونه ٢٠٠ جرام زبدة ويرش عليها نبيذ أبيض وخلاصة السمك ويغطى بورقه اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص فى الصحن ويضاف له جرنيه مقدار ١٥٠ جرام مقطعة قطع الاسكالوب من اللانجوست أو الهومار ١٠٠ جرام رؤوس شامبيون ويكسى بصلصة النبيذ الابيض (ويورد) أى يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يرص عليه قطع من التروف من أعلى وخيط من جلاس ديشياندا من الدائر ويخدم فى الحال

Filets de Soles Cherbourg

فليه دى صول شيربرج

هو أن تحضر مقدار عشره فليه دى صول وتصلحها جيدا وتلفها بوبيت مستدير اسطوانى وترصا فى صينية مدهونه زبدة ويرش عليها عصير ليمونه ونبيذ أبيض وخلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطى بورقه اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوى مدة عشر دقائق ويرص فى صحن ويوضع له فى الوسط مقدار ١٠٠ جرام جبري مقطع قطعاً صغيرة ومقدار عدد ٢٤ مول ووتر مسواه بوشيه منظفه جيداً ويكسى الجميع بصوص كريشيت (ويورد) يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم فى الحال

Filets de Soles Chérubin

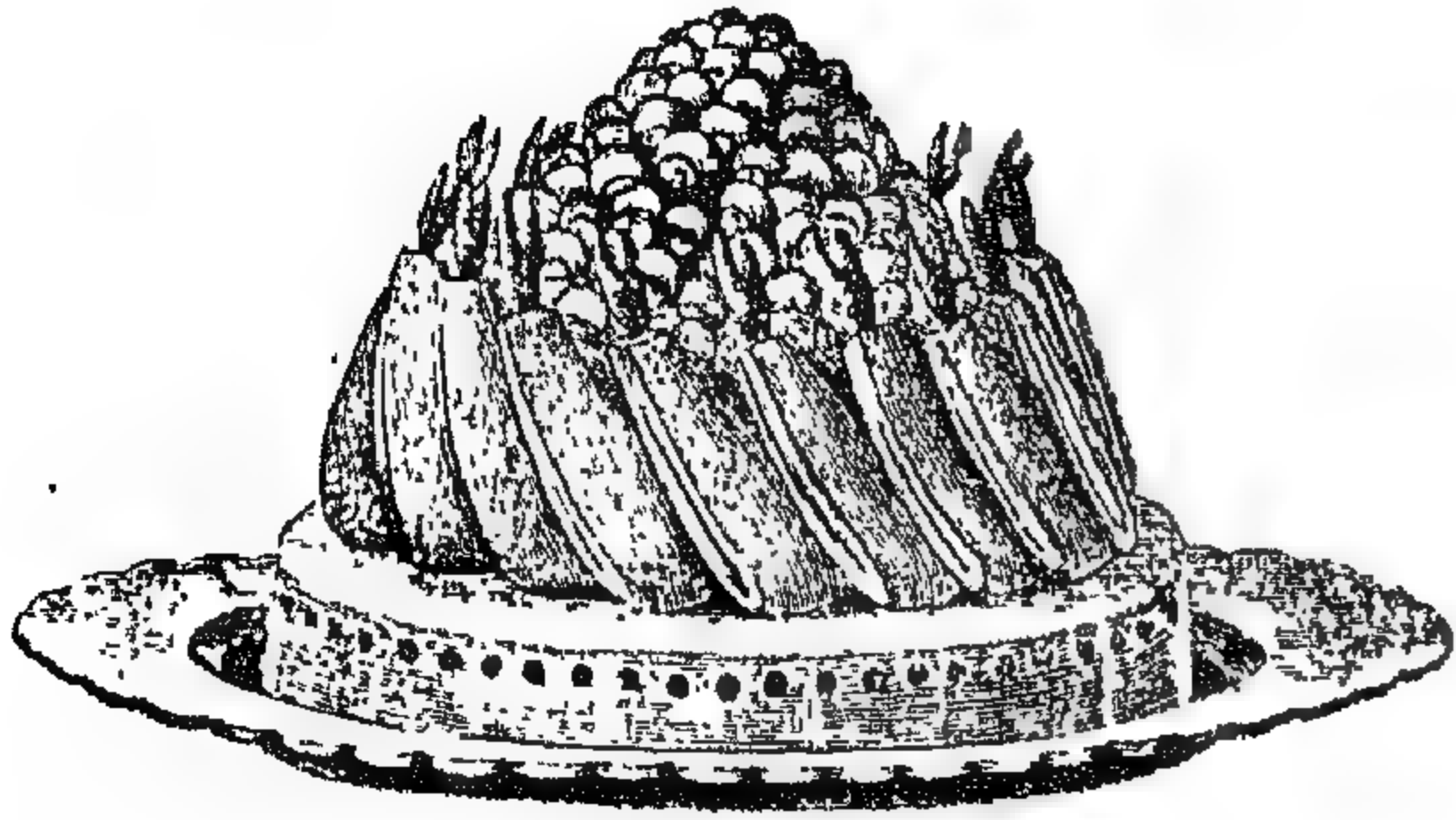
فليه دى صول شيروبا

تحضر مقدار عشره فليه دى صول وتطبقها على اثنين ويرص فى صينية مدهونه زبدة ويسوى بوشيه كالمعتاد ويرص بداخل كروستاد من العجين مملوء بمقدار ١٥٠ جرام شامبيون (ايمسيه) أي ترس رفيع ممزوج بصوص الا كريم ويكسى قطعة من الفليه بصوص فان بلا أي صلصة النبيذ الابيض والاخري بصوص فان بلا ممزوجة بيوريه سمك سيمون مدخن والجميع بهذه الطريقة ويخدم فى الحال

Filets de Soles au Champignons

فليه دى صول أو شامبنيون

هو أن تحضر مقدار ١٢ فليه دى صول وتبط خفيف بالسكينة وتكسى بطبقه خفيفه من الفارسه وتطبق على اثنين وتوضع فى طرف كل واحدة قطعة من رجل اللانجوست ويرص فى صينية مدهونه بالزبدة ويرش عليه ملح وفلفل وعصير ليمون وقليل من الزبدة والنبيذ الابيض ويسوى فى الفرن مدة عشرة دقائق ثم ترفعه فى إناء آخر وتضع محل



(رسم ١٣) فليه دي صول أو شامبنيون

التسوية على النار وتمرزج معه مقداراً من صلصة الفوليتيه وينلي على النار حتي يرسي على النصف مع استمرار التقليب ويخفق بعيداً عن النار بقليل من الزبدة والكريمة ثم تنطق مقداراً من رؤوس الشامبنيون بالزبدة وتمرزجها بجزء من الصلصة وترمها في وسط الصحن فوق قاعده من الفارسة أو البطاطس بوم دوشيس وترص حول الشامبنيون الصول وباقي الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال

Filets de Soles Chevalière

فليه دي صول شيفاليير

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتطبقها على اثنين وتدخل في الطرف الرفيع قطعة من رجل اللانجوست مثل عظمة الكوستوليتيه ويرص في صينية مدهونة زبدة وبسوي بوشيه بعصير ليمونة ومقدار ٣٠ جرام زبدة ويرص في الصحن فوق (بور دوره) بحرف واطى بفارسة السمك ويوضع له جرنيه من الوسط مقدار ٣٠ جرام تروف ، عدد ١٢ ويتر بوشيه ، ٥٠ جرام شامبنيون ، ١٠٠ جرام كريشيس أو جمبري ويمزج الجميع بصوص امريكين ومن الدائر خيط من صوص فان بلا اي صلصة النيذ الايض ويخدم في الحال

Filet de Soles Chivry

فليه دي صول شيفري

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتطبقها على اثنين ويسوي بوشيه كالمعتاد ويرص في الصحن ويكسي بصوص نيشري ويضاف لها فلورون من الدائر أي هالات من عجينة الفيتاج ويخدم في الحال

Filets de Soles Favorite

فليه دي صول فاڤوريت

تحضر مقدار من المول داريول ويدهن بالزبدة ويبطن من الداخل بقطع من الفليه دي صول مقطعة قطعاً رفيعة ويملا من الداخل بفارسه سمك ويرص في صينية داخلها ماء ويسوي مدة ١٢ أو ١٤ دقيقة وبعد تسويته يقلب في الصحن ويكسي بصوص فان بلا ويضاف لها خيط من الدائر من صوص ناتويا وقطعة تروف فوق التارتليت ويخدم في الحال

Filets de Soles Floréal

فليه دي صول فلوريال

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول ويكسي بفارسة من السمك ويلف پوپيت مستدير اسطوانى ويرص في صينية مدهونة زبدة ويسوي بوشيه بالنيذ الايض وخلاصة السمك ثم تحضر كوكوت وتضع في قاعة رؤوس اسبرج الا كريم وترص فوقه الصول ويكسي من اعلي بصوص فان بلا اي صلصة النيذ الايض ممزوجة بملعقتين زبدة برينطانيه وترسم من الاعلي بقطعة رفيعة من الجزر منقوشة مسواة بالزبدة وورقة سرفي ويخدم في الحال

Filets de soles Florantine

فليه دي صول فلورانتين

تفرد في أرضية السحن مقدار ١٥٠ جرام ورق سبانخ مسوي بالزبدة وترص فوقه فليه دي صول مسوي بوشيه ويرش بالجينة ويكسى بصوص مورناي (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de Soles François-ler I

فليه دي صول فرانسيه الاول

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وترصها في صينية مدهونه زبدة ومقدار ربع كوبه نبيذ ابيض وملعقة بصل شارلوت مفروم ومقدار ثلاث ملاعق طماطم كنكاسيه ومقدار اربع ملاعق شامبنيون اينسيه اي ترس رفيع ومقدار ملعقه مقدونس واستراجون مفروم ومقدار ٢٠ جرام زبدة وعصير ليمونه ويغطي بورقة اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوي بوشيه مدة عشر دقائق ثم ترفع الصول وترصه في الصحن ونضع محل التسوية على نار حاميه مع استمرار التقليب حتى يرسى ويغري ويكسى بها الصول ويخدم في الحال .

طريقة أخرى :- يكسى الصول بفارسة سمك موسيلين ممزوجه بزبدة الجبري ويطبق على اثنين ويسوي بوشيه بالزبدة وعصير ليمون ويرص فوق نصف قطعة من الباذنجان محمره ومخلية من الداخل ومملوءة بمارتير بورتوجيز بابسه وتكسى بصوص (شورو) ويحاط بخيط من محل تسويه السمك بعد ان يرسى ويخفق بمقدار ٣٠ جرام زبده ويخدم في الحال

Filets de Soles Frite

فليه دي صول فريت

هو ان تحضر الفليه دي صول مع العدد المطلوب وتضع له ملح وفلفل وعصير ليمون ويفطس في لبن بارد ويتبن في الدقيق ويحمر فريتو ويرص على فوطه او ورقه دائله ومقدونس فريتو وليمون وهذه على الطريقة الفرنسيه ويخدم في الحال .

طريقه أخرى انجليزية :- بعد ان يتبن في الدقيق بغطس في بيض مضروب ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ويحمر فريتو كالسابق ذكره ويخدم في الحال .

Filets de Soles Vatel

فليه دي صول فأتال

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وترصها في صينية مدهونه زبدة مع قليل من الملح والفلفل وعصير ليمونه ويرش عليه بالنبيذ الابيض ، ٢٠ جرام زبده ويغطي بورقة اجلاسيه مدهونه زبده ويسوي بوشيه مدة عشر دقائق ويرص في الصحن ويكسى بصوص شامبور ويحاط من الدائر بخيار فارسي مسوي بريزيه بالزبدة وفليه دي صول جوجون أي مقطع قطعاً مثل الاصابع متبن في الدقيق ويحمر فريتو ويخدم في الحال

Filets de Soles Vendôme

فليه دي صول فانزوم

هو أن تحضر تورطه من العجين البات فونسيه مسواه في تورطه بحرف واطي وتملأ من الداخل بمكرونه

اسباجتي الاكريم ممزوجة بالجينة والكريمة ويرص من الاعلى فليه دي صول مطبق على اثنين أو ملفوف بوبيت ومسوى بوشيه بالنبيذ الابيض والزبدة ويكسى الصول بصوص ناتويا وفي الوسط هرم صغير من مكرونة اسباجتي وقطعة تروف فوق كل قطعه من الصول (ويورد اي يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de Soles Verdi

فليه دي صول فيردي

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وترصها في صينية مدهونه زبدة وملح وفلفل وعصير ليمون ويرش بالنبيذ الابيض ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ثم تحضر مكرونة مقطعة قطعاً صغيرة الاكريم مقدار ٥٠ درهم ممزوج معها ١٠٠ جرام قطع من الهومار أو اللانجوست ومقدار ٣٠ جرام تروف ويوضع في تورطه كالسابق ذكرها أو في الصحن مستدير ويكسى بصوص مورناي (ويورد) في فرن حام ويخدم في الحال

Filets de Soles Véron

فليه دي صول فيرو

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول ويضاف لها قليلاً من الملح والفلفل وعصير ليمون ويفطس في البيض ويتبن في العيش الافرنكي بعد تصفيته بالمنخل ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص في الصحن فوق صوص فيرو ويخدم في الحال

Filets de Soles Véronique

فليه دي صول فيرونيك

هو أن تحضر مقدار عشرة فليه دي صول ويطبق على اثنين ويرش بقليل من الملح والفلفل وعصير ليمونه ويرش بالنبيذ الابيض ايضاً مقدار ٣٠ جرام زبدة ويغطي بورقه اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص مستدير ويكسى بصوص مورناي أو صوص فان بلا (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يوضع له من الوسط هرم صغير من العنب مقشر وخالي من البذر ويغطي الصحن ويخدم في الحال

Filets de Soles à la Victoria

فليه دي صول الايكتوريا

هو ان تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتطبقها على اثنين وترصها في صينية مدهونه زبدة وتضيف عليها عصير ليمون وقليل من الملح والفلفل ومقدار ٣٠ جرام زبدة ويغطي بورقه اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص في صحن أو كروستاد من العجين ويضاف لها جرنيه مقدار ١٥٠ جرام لانجوست، ٥٠ جرام تروف ويكسى بصوص فيكتوريا (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de Soles Villaret

فليه دي صول فياريه

هو أن تحضر مقدار ثمان فليه دي صول وتصلحها جيداً وتبط بطا خفيفاً ثم تحضر قالب (بوردوره) مستدير مدهون بزبدة ثم ترص بداخله الفليه دي صول مركب على بعضه ويملا من الداخل بفارسة من السمك ممزوجة بيساك

ديكريشيس أو زبدته الجبرى ثم تتنى حروف السمك من أعلى فوق الفارسة ويوضع فى صينية داخلها ماء ساخن ويدق القالب دقا خفيفا الى أسفل حتى تثبت الفارسة ويغطى ويسوى فى الفرن مدة ربع ساعه أو ٢٠ دقيقه وبعد خروجه من الفرن تتركه يستريح بضع دقائق ثم يقلب فى الصحن ويلع بالزبدته السائحه من أعلى وتوضع الجرناتير فى الوسط قطع من الجبرى والشامبنيون وكبد سمك وقطع من التروف ممزوجة بصوص بشامل ممزوجة بزبدته الجبرى أو اللانجوست ويخدم معه نفس الصلصه فى الصلصيرا ويقدم فى الحال

Filets de Soles à la Villeroy

فليه دي صول الاڤيروا

هو أن تحضر ثمانى فليه دي صول وتصلحها جيدا وتبط بطا خفيفا ويكسى بفارسة من السمك ويرص فى صينية مدهونه زبدته ويسوى بوشيه بمصير ليمونه وقليل من النبيذ الابيض ومقدار ٢٠ جرام زبدته ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونه زبدته ويسوى على نار هادئه مدة عشر دقائق ويرص فى صحن مثقل عليه ثقيلًا خفيفا حتى تبرد الصلصة ثم تلف فى صوص فليروا وبعد أن تبرد الصلصه يغطس فى البيض ويتبن فى قلب عيش افرنكي مصفى بالمنخل ويحمر فريتو عند الطلب ويرص فى الصحن على فوطه أو ورق داتلة ومعه مقدونس فريتو ويخدم فى الحال

Filets de Soles au Vin Blanc

فليه دي صول أوڤان بلا

يسوى الصول بوشيه بالزبدته والنبيذ الابيض كالعتاد ويرص فى الصحن ويكسى بصوص فان بلا اى صلصة النبيذ الابيض ويخدم فى الحال

Filete de Soles au Vin Rouge

فليه دي صول أوڤان روج

يسوى الفليه دي صول بوشيه بالزبدته والنبيذ الاحمر كالعتاد ويرص فى الصحن ويكسى بصوص فان روج اى صلصة النبيذ الاحمر ويخدم فى الحال

Filets de Soles Waleska

فليه دي صول والسكا

تحضر عشره فليه دي صول ويرص فى صينية مدهونه زبدته وملح وفلفل وعصير ليمون ومقدار ٢٠ جرام زبدته ويغطى بورقه اجلاسيه ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص فى الصحن ويرص بين الفليه والاخر ترنش لانجوست وقطعة تروف ويكسى بصوص مودناى (ويورد) يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم فى الحال

Filets de Soles Walkyrie

فليه دي صول والكيري

تحضر عشرة فليه دي صول وتصلحها جيدا وتلفها بويديت لفاً مستديراً اسطوانياً وترصها فى صينية مدهونه زبدته ويضاف لها ملح وفلفل وعصير ليمون وخلصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدته ويغطى بورقه اجلاسيه مدهونه زبدته ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويضاف له جرنه قطع من الهومار أو اللانجوست ويكسى بصوص فان بلا وقطعة تروف من الاعلى فوق كل صول وصلصة الا امريكيين فى الصلصيرا ويخدم فى الحال

Filets de Soles Washington

فليه دي صول فاشنجتون (واشنجتون)

تحضر فليه دي صول وتضيف له ملح وفلفل وعصير ليمون ويسوي بالزبدة ويرص في الصحن ويضاف له جرنيه ترش من الهومار أو اللانجوست ويكسى بصوص امريكيين ويرش من الاعلى بجليين قصير من التروف ويخدم في الحال

Filets de Soles Wilhelmine

فليه دي صول ولها مين

هو مثل فليه دي صول چورچيت ويملاً البطاطس من الداخل بقطع من الخيار الا كريم وويتر بوشيه ويرص السمك من أعلى ويكسى بصوص مورناي (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Pâté Chaud de Soles à la Dieppoise

باتيه شودي صول الاديپواز

هو أن تحضر قالب باتيه بيضاوي وتبطنه من الداخل بعجينة بات فونسيه فين الموضحة في أنواع العجين وتفرّد بداخله طبقة من فارسة السمك الا كريم وترص فوقها فليه دي صول ملفوف پوپيت وقطع من الجبري فوق الصول وويترنيء ويغطي بطبقة من الفارسه ويرش بمعلقة زبدة سائحة ويغطي بطبقة خفيفة من عجينة البات فونسيه وتطبق جيداً من الحروف ومن الاعلى طبقة من عجينة الزبدة وتدهن بصفار بيض وتسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد التسويه يخدم على فوطه أو ورق دانتله وبجانبه في الصلصيرا صوص ديديپواز ويخدم في الحال

Timbale-Filets de Soles Cardinal

تمبال فليه دي صول كاردنال

تحضر كروستاد من عجينة البات فونسيه منقوش بحيث يكون قاعه اضيق أي اصغر من فوهته مسوي فاضي ثم تحضر مقدار ثمان فليه دي صول أو عشرة وتكسى بفارسة من السمك وتلف پوپيت لفاً مستديراً أسطوانياً ويرص في صينية مدهونة زبدة ويرش عليها نبيذ أبيض وخلصة السمك وعصير ليمونة ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطي بورقة اجلاسيه ويسوي بوشيه مدة عشر دقائق وتحضر أيضاً مقدار عشرة اسكالوب هومار أو لانجوست ومقدار عدد ١٦ قطعة من الشامبنيون وعدد ١٥ قطعة مستديرة من التروف وعند الطلب يرص الفليه دي صول بداخل الكروستاد من الدائرومن الوسط اللانجوست أو الهومار والشامبنيون ويكسى الجميع بصوص كاردنال وقطع تروف من أعلى فوق الصول وفي الوسط مقدار أربع قطع شامبنيون مسواه أبيض منقوشة ويغرف على فوطه أو ورق دانتله ويخدم في الحال

Timbale de Filets de Soles Carmélite

تمبال دي فليه دي صول كارميت

- (١) هو أن تحضر كروستاد كالسابق ذكره
- (٢) تحضر هومار أو لانجوست مسوي الانيف برج
- (٣) عدد ١٢ پوپيت من فليه دي صول فارسي بفارسة السمك ممزوجة بزبد الجبري

(٤) مقدار ١٠٠ جرام تروف مقطع (ترنش) أي قطع مستديرة

تحضّر صلصة نيث برج وتضعها في سطوار على النار بجانب الوابور وتوضع داخله التروف والصول وتمزجها ببعضها مزجاً خفيفاً مدة خمس دقائق بدون أن تغلي الصلصة ويرص بداخل الكروستاد الصول والتروف والهومار أو اللانجوست ويكسى بصوص نيثر ج ويرص من أعلى بالتروف ويغطى من أعلا بغطاء جاهز من العجين ويخدم في الحال

تمبال دي فليه دي صول جريمالدي Timbale de Filets de Soles Grimaldi

(١) تحضر كروستاد كالمتقدم ذكره بحرف على وترسم حروفه حسب الطلب

(٢) تسوي مقدار أربعة من اللانجوست الصغير مثل بسك دي لانجوست وبعد أن يسوى يشق من جهة الذيل على اثنين ويقطع قطعاً مستديرة

(٣) تدق في الجرن باقي عظم اللانجوست وتضيف عليه مقدار أربع ملاعق بشامل ويصفى بالمنخل وبعد ذلك يصفى من انفوطة ويوضع في كسارولة على النار وتضع معه قطع اللانجوست وتضيف عليه قليلاً من الملح والفلفل وشطه كاين بيپر خفيفة وتنف على نار هادئة قبل أن تغلي الصلصة ويضاف له مقدار أربع ملاعق كريه وتركها على جانب الوابور وتحتها ماء دافئ

(٤) تكسر ١٢٥ جرام مكرونة قطع صغيرة وتسوى مقدار الثلثين تسويه وبعد أن تصفى توضع ثانياً في كسارولة ويضاف لها مقدار أربع ملاعق كريه ومقدار ١٠٠ جرام تروف وتركها تغلي ببطء على نار هادئة حتي تشرب الكريه ويضاف لها عقب ذلك أربع ملاعق صلصة بشامل بخلاصة السمك مقدار ٥٠ جرام زبدة طازجة مقطعة قطعاً صغيرة وتضعها على جانب الوابور

(٥) تحضر مقدار ١٢ فليه دي صول وتكسيها بفارسة السمك ممزوجة بالتروف ويلف بوبيت ويرص في صنيه مدهونة زبدة ويرش عليها نبيذ ابيض ومقدار ٣٠ جرام زبدة وعصير ليمونة ويفطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة ويسوى بوشيه عند الطلب مدة ١٢ دقيقة وعند الغرف تحضر الكروستاد وتفرش في قاعه طبقة من المكرونة وتضع فوقه نصف الصول ويغطى بنصف اللانجوست مع الصلصة وطبقة من المكرونة ويرص ايضاً الصول وفوقه باقي اللانجوست بالصلصة ويغطى التيمبال بالغطاء ويخدم على فوطه مطبقة في الحال

تمبال دي فليه دي صول مار كيز Timdale de Filets de Soles Marquise

تحضيرات لاجل عشرة اشخاص

(١) تحضر كروستاد (كروت) في قالب منقوش

(٢) تحضر جرناتير مركبه من ١٢ فليه دي صول ملفوف بوبيت لفاً مستديراً اسطوانياً او مطبق على اثنين مسواة بخلاصة السمك ومقدار ١٢ قطعة من الويتر مسواة بوشيه بعد تنظيفها ومقدار ٢٤ كانل صغير من السيمون مسوي ومقدار ٢٠ قطعة من التروف ويرص الجرناتير في السطوار وتسخته على النار بمقدار ملعقتين من خلاصة السمك ثم تمزج بمقدار أربع ملاعق صوص فان بلا ممزوجه بالبابريكه أي صلصة النبيذ الابيض ممزوجه بقليل من البابريكه أي الفلفل الاحمر ويغرف الجرناتير بداخل التيمبال ويغرف على فوطه ويغطى بغطاء ويخدم في الحال

Turban de Filets de Soles Villaret

توربان فليه دي صول فياريه

تحضر قالب مستدير مثل الكعكة ويدهن بزبدة ثم تحضر عدد ٦ فليه دي صول ومقدار عدد ٦ قطع مستديره من السيمون ومقطعه مثل الصول وتقر دبارضيه القالب بالدائر مركبه على بعضها قطعة من الصول وقطعة من السيمون لاجل أن يلف جميع دائر القالب ويملا من الداخل بفارسة من فارسه السمك ممزوجه بالكريمة وبزبدة الجبري أو بوس أحمر من الجبري ويسوي بوشيه مثل فليه دي صول فياريه ويخدم مثله بنفس الجرناتير ويخدم في الحال

Vol au Vent de Soles à la Mariniéra

قول أو فان دي صول الامارينير

تحضر الجرنه الاتي مقدار ١٥ كانل من فارسه السمك بملعة متوسطه مسواه بوشيه قبل الطلب ومقدار عشر بوبيب فليه دي صول مسوي بوشيه ومقدار ١٢ ووتر ومول مسواه بوشيه ايضا ومنظفه ١٠٠٠ جرام جبري ومزج الجميع بصوص الامارينير ويملا بها القول أو فان وترص على جرنه من الدائر كريس او جبري وبغطي ويخدم في الحال

Vol au Vent de Filets de Soles

قول أو فان دي فليه دي صول

(١) تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتقطعها على اثنين او ثلاث بشكل سامبوسكا وتضيف لها ملح وفلفل وعصير ليمونه ويتبن في الدقيق ويسوي سوتيه بالزبدة ماينير
(٢) تحضر مقدار عشر كانل من فارسة موسلين من السمك بملعة متوسطه
(٣) مقدار ١٥٠ جرام جبري او عشر كريس ويمزج الجميع بصلصة بشامل الا كريم ممزوجه بمقدار الربع بوشيه من التروف ويملا بها القول أو فان ويخدم في الحال علي فوطه

Filets de Soles Cancalaise

فليه دي صول كانكاليز

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتطبقها على اثنين ويرص في صينييه مدهونه بزبدة وعصير ليمونه وقليل من الملح والفلفل ومقدار من ماء الوتر ومقدار ٥٠ جرام زبدة ويغطي بورقة اجلاسيه ويسوي مدة عشره دقائق ويرص في الصحن ويضاف لها جرنه من الوسط بمقدار ٥٠ جرام جبري ومقدار ١٢ ووتر بوشيه بعد تنظيفها جيدا ويكسي الجميع بصوص نوارماند ممزوجه بتسويه السمك بعد ان ترسي ويخدم في الحال

Filets de Soles Caprice

فليه دي صول كابريس

تحضر مقدار عشره فليه دي صول وتضيف لها ملح وفلفل وعصير ليمون ويغسل في زبدة سائحه ممزوجه بصغار بيض ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ويرش بالزبدة ويحمر جرييه او بالزبدة في الفرن ويغرف في الصحن ويضاف له جرنه من الواحد والآخرى موز مشقوقة على اثنين بالطول ويحمر سوتيه بالزبدة ويخدم معه صوص روير اسكوفيه مضروبه بالزبدة في الصلصيرا ويخدم في الحال

فليه دي صول كاردنال

Filets de Soles Cardinal

تحضر مقدار عشرة فلية دي صول وتصلحها جيداً وتسكسها بفارسة سمك ممزوجة بزبدة جمبري ويطبق على اثنين ويرص في صينية مدهونة زبدة ويسوي بوشيه بالتبيذ الأبيض وخلاصه السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطي بورقة اجلاسيه ويرص في الصحن ويضاف لها ترش لانجوست بين الواحدة والاخرى ويكسى بصوص كاردنال ويرش من اعلي بيطارخ اللانجوست مفروم ويخدم في الحال .

فليه دي صول كارلييه

Filets de Soles Carlier

هو ان تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتقطعه مثل الاصابع وتضيف له ملح وفلفل وعصير ليمونه وتسويها سوتيه بالزبدة مثل صول مانير وترصها في الصحن داخله مكرنه الا كريم. ويكسى السمك من الاعلى بصوص بواسبل وقليل من التبيذ البورتو ويورد أي يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

فليه دي صول كارمن

Filets de Soles Carmen

تحضر عشرة فليه دي صول وترصها في صينية مدهونة زبدة وملح وفلفل وعصير ليمونه ويرش عليه نبيذ ابيض ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويسوي بوشيه كالعتاد ويرص في الصحن ويضاف له جريه طماطم علي اثنين مسواة بالزبدة ويكسى الصول بصوص قان بلا ممزوج بصوص ياريز وورق استراجون فوق الطماطم موضوع مثل الصليب ويخدم في الحال

فليه دي صول كاستيجليون

Filets de Soles Castiglione

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول ويرص في صينية مدهونة زبدة وعصير ليمونه ومنح وفلفل ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويرش بالتبيذ الأبيض وخلاصة السمك ويسوي بوشيه كالعتاد ويرص في الصحن وترص حوله من الدائر صور من البطاطس مقطع قطعاً مستديرة ومسوي بالماء والملح وفوق كل قطعة من السمك قطع مستديرة من الهومار أو اللانجوست ورأس شامبنيو: من اعلى ويكسى من اعلى المصف بصوص قان بلا والنصف صوص كريم ممزوجة مع بعضها (ويورد) اي يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

فليه دي صول كاتالان

Filets de Soles Catalane

تحضر مقدار ١٠ فليه دي صول وتصلحها جيداً ويلف بوييت لفاً مستديراً اسطوانياً ويرص في صينية مدهونة زبدة ويضاف له عصير ليمونه ويرش عليه التبيذ الأبيض ومقدار ٢ جرام زبدة ويسوي بوشيه كالعتاد ثم تحضر عشر قطع من الطماطم بعد اخلاها من الوسط مع اضافة ملح وفلفل وقليل من السكر ويرص في صينية مدهونة زبدة ويسوي في فرن حام وبعد أن يسوي يرص في الصحن ويوضع لها داخل الطماطم مقدار ملعقة بصل مقطع ومسوي مكوراً بالزبدة وفوق البصل داخل الطماطم تضع الصول وتكسى بصوص قان بلا (ويورد) اي يحمر وجهه في فرن حام ويخدم في الحال

Filets de Soles Clar-War

فليه دي صول كلاروار

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتقطعها قطعاً مثل الاصابع وتضيف لها ملح وفلفل وعصير ليمون ويسوي سوتيه مانير بالزبدة وتضيف عليها بعد التسوية مقدار أربع ملاعق كرفس راث مقطع قطعاً صغيرة أو رؤس كرفس افرنكي مسوي بريزيه ومقدار خمسة أو ستة من الخرشوف مقطعة قطعاً صغيرة أيضاً ويغرف في الصحن أو الكوكوت ويوضع لها عصير ليمونه وملعقة چو ومقدار ملعقتين زبدة مقدوحة ويخدم في الحال

Filets de Soles Clarence

فليه دي صول كلارانس

تحضر الفليه دي صول وترصه في صينية مدهونه زبدة ويسوي بوشيه كالعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وعصير ليمونه وقليل من الملح والفلفل ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه كبدي سمك مسواه بوشيه ومقدار ١٥٠ جرام جبري ويكسى بصوص قان بلا أي صلصة النبيذ الابيض ممزوجة بزبدة الانشوجة ويخدم في الحال

Filets de Soles Claudinette

فليه دي صول كلودينيت

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتطبقها على اثنين ويرص في صينية مدهونه زبدة ومعه مقدار ثلاث ملاعق كرات وكرفس وبصل وجزر مفروم فرماً ناعماً ومقدار ربع كوب من النبيذ وثلاث ملاعق كنكاسيه وملعقة مقدونس استراجون مفروم ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطي بورقة اجلاسيه ويسوي بوشيه مده عشرة دقائق وبعد ذلك يرفع السمك في صحن وتوضع محل التسوية على نار حامية حتى ترسي وينفق بعيداً عن النار بملعقتين من زبدة الجبري او اللانجوست ويملا بداخل الكاسوليت جرناتير الاچوان فيل ممزوجة بالصلصة وفوقها الصول ويكسى بصوص فين زرب والكاسوليت من الورق ويغطي بكاسوليت آخر ويدخل الفرن قليلاً وبعد خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de Soles Cléopàtra

فليه دي صول كليوباتره

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتلحها بالملح والفلفل وعصير ليمون ثم يغطس في اللبن ويتبن في الدقيق ويسوي سوتيه بالزبدة ويحمر على الوجهين ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه حوله مقدار ١٠٠ جرام جبري ومقدار ٥٠ جرام كبدي سمك ملفوفه في الدقيق ويحمره بالزبدة وملعقة كبرى من الاعلى وعصير ليمونه وملعقة چو مربوط ويوضع له مقدار ٣٠ جرام زبدة مقدوحة ويغطي ويخدم في الحال

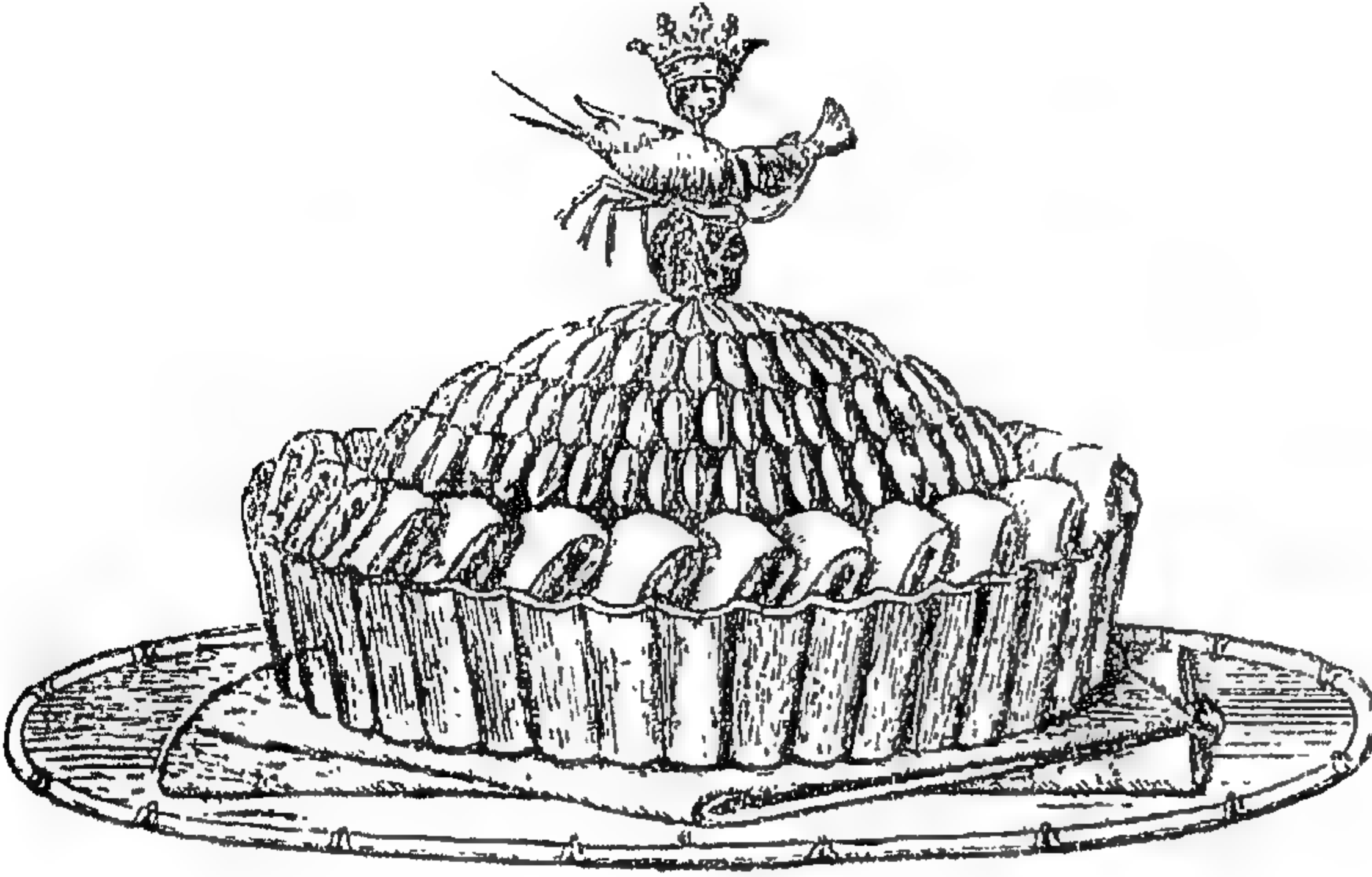
Croustade de Filets de asoles marquise

كروستاد دي فليه دي صول ماركين

هو ان تحضر مقدار ١٢ فليه دي صول وترش بالملح والفلفل وعصير ليمون ويطبق على اثنين ويتبن في الدقيق ويحمر سوتيه بالزبدة على الجانبين ثم ترفعه في أناء آخر وتضع على محل التسوية مقداراً من صوص

ديمجلاس بالمادير وقليل من النبيذ الابيض وتتركها تغلي على النار مع استمرار التقليب حتى ترسي على النصف وتمزجها

بمقدار ٥٠ جرام زبدة وقليل من الكريمة ثم يرص فليه دي صول داخل تورطه من العجين حول الدائر ويملا من الوسط بكانل وشامبيون وتروفي مقطعة قطعاً صغيره وتمزج بقليل من الصلصة وترص الكانل من الاعلى بنظام كما هو موضح في الرسم ويكسي الصول بجزء من الصلصة والباقي في الصلصير ويخدم في الحال



(رسم ١٤) كروستاد دي فليه دي مار كيز

Filets de Soles Condé

فليه دي صول كو نديه

هو أن تحضر عدد ١٠ فليه دي صول وترصها في صينية مدهونه زبدة وقليل من الملح والفلفل ويرش بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطي بورقة أجلاسيه مدهونه زبدة ويسوي بوشيه مدة عشر دقائق ويرص في الصحن ويكسي بصلصة النبيذ الابيض ويوضع له خط حول الدائر من بوريه طماطم وخط من الوسط ويورد في فرن حام ويخدم في الحال

Filets de Soles Coquelin

فليه دي صول كو كيلا

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتفردها جيدا وتكسيها بفارسة سمك ممزوجه بوريه طماطم ويلف بوييتا مستدير اسطوانى ويرص في صينية مدهونه زبدة ويسوي بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وبعد تسويته يرص في داخل مباك أو في صحن مستدير فوق طماطم مقطوعه على اثنين مسواة في الفرن ويكسي بصوص فان بلا (ويورد) اي يحمر وجهه في فرن حام ويضاف له قطعة تروفي من الأعلى وقطعة مستديره من اللانجوست من الأعلى ويخدم في الحال

Filets de Soles Cooch Behar

فليه دي صول كوش بيهار

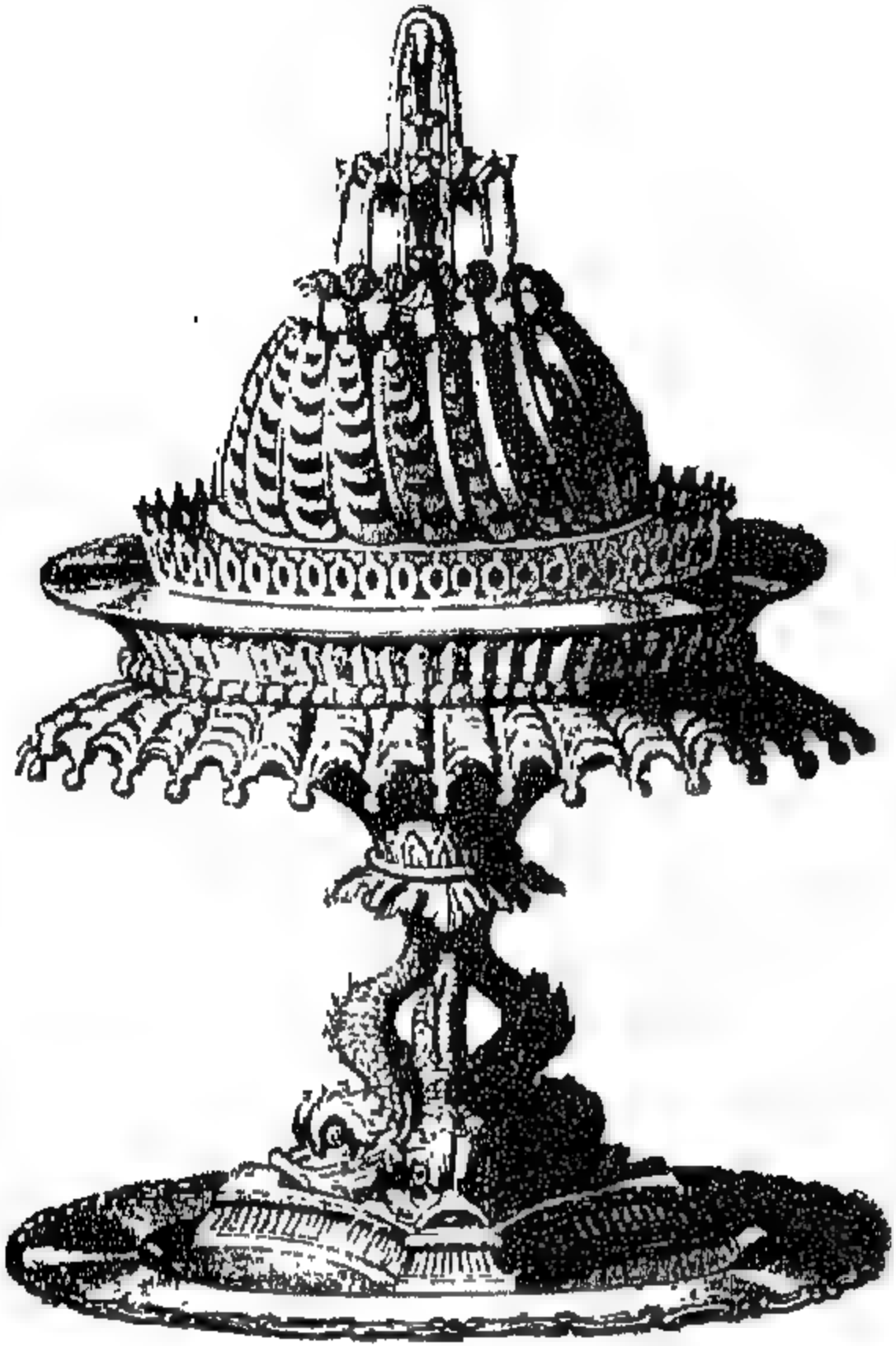
تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتملحها بالملح والفلفل وعصير ليمونه ويتبن في الدقية ويحمر سويته بالزبدة ويحضر بالذئبان مقطع بالطول ويحمر فريتو بالزيت وتحضر ايضا كساروله بها مقدار ٥٠ جرام زبدة وملعقتين بصل شارلوت مفروم وتحمرها على نار هادئة وعند ماتصفى البصله تضع عليها مقداراً من الباذنجان مقطعه قطعاً رفيه ومقشره ومقدار أربع ملاعق طماطم مقشره وخاليه من البذور ومقطعه ايضا قطعاً صغيره وتلف مع بعضها على النار جيداً ومقدار ثلاث فصوص توم مفرومه وقليل من الملح والفلفل ثم ترص الباذنجان من صحن فرن وفوق كل

قطعه من الباذنجان بالطول فليه دي صول ويسكى الجميع بهذه التجهيزات ويسوي في فرن هادىء مدة ربع ساعه مغطى ثم يرص في الصحن مهرم ويرش عليه بعيش مدقوق (ويورد) اى يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يضاف له ملعقتين زبدة مانير عند الطلب ويخدم في الحال

Cotelets de Soles en Choufroux

كوتليت دي صول ان شوفرو

هو أن تجهز مقدار عشرة أو ١٢ فليه دي صول وترصها في صينية مدهونه زبدته وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وعصير



(رسم ١٥)

كوتليت دي صول آن شوفرو

ليمون وكوبه من البند الابيض وقطعه صغيره من الزبدته ويسوي بوشيه مدة خمس أو ست دقائق وبعد ذلك ترفع عن النار وتقل خفيف حتى تبرد وبعد ذلك تصلحها بالسكينه مثل الكوستليه وترص على شبك من السلك الخصب للشوفروا وبعد ذلك تكسى بصوص شوفروا ممزوجة باستراجون معصور او خل استراجون وبعد ذلك ترسم بقطع من الكرنشون (الخيار المخلل) مقطع هلالا صغيره وتلمع بالجليه وبعد ذلك ترص فوق قاعدة من العجينة البيضاء الموضحة في باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرتاير وفي الوسط من اعلى فسقية من الشمع وحولها جلييه مفروم ويزخرف دوائر الصحن بقطع من نفس العجين ويلبس في كل قطعه ورده من الورق ويوضع في الشلاجة لوقت الطلب : ملحوظه وهذا الصنف من انواع الصول البارد

Filets de Soles au Courgottes

فليه دي صول أو كورجوت

هو أن تحضر صحن فرن وتضع فيه مقدار ملعقتين زبدته وترص داخله مقدار ثمانى فليه دي صول وتضع فوقه التجهيزات الآتية : مقدار ١٥٠ جرام قرع كوسه صغير بعد نضجها مثل فصوص الثوم منطقه بالزبدته ومقدار ثلاث ملاعق طماطم كنيكاسيه وورقة ربحان خضراء ويوضع له قليلا من الملح والفلفل ويسوي على نار هادئه مدة عشرة دقائق ويفرد فوق السمك في الصحن مع عصير ليمونه ويسوي في الفرن مدة ربع ساعه ثم يرش بالعيش ويورد في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في صحن فرن

Filets de Soles Crécy

فليه دي صول كريسي

هو أن تحضر مقداراً من الفليه دي صول وتصلحها جيدا وتكسيها بفارسه سمك ممزوجه بيوريه جزر ويطبق على اثنين ويرص في صينية مدهونه زبدته ويوضع له قليلا من الملح والفلفل وعصير ليمونه ويرش عليه نبيذاً أبيض ومقداراً من خلاصة السمك ومقدار أربع ملاعق بوريه جزر ومقدار ٣٠ جرام زبدته ويغطي بورقه أجلاسيه

مدهونه زبده ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ثم يرص الصول فى الصحن بعد أن يصفى جيداً ويوضع محل التسويه على نار حامية مع استمرار التقلب حتى يرسى ويلف ثم تخففة بمقدار ٥٠ جرام زبده بعيداً عن النار ويكس بها الصول وتضيف له جرنيه من الدائر فوند خرشوف مسوى بريزيه مملوء جزر بالمعلقة الصغيره ومسوى بالزبده ويخدم فى الحال

Filets de Soles Czarine

فليه دى صول كزارين

تخضر مقدار عشرة فليه دى صول وتطبقها على اثنين وترصها فى صنية مدهونه زبده مع قليل من الملح والفلفل وعصير ليمونه ومقدار ٢٠ جرام زبده ويرص بالنبيذ وخلاصة السمك ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص فى الصحن ويكسى بصلصة النبيذ الابيض ممزوجة بالكريمة وملعة ريفور مبشور ويضاف عليه جرنيه من الدائر كروتون مكسى بالكافيار ويخدم فى الحال

Filets de Soles Killarney

فليه دى صول كيلارنى

تخضر مقدار عشرة فليه دى صول ويلف پوپيت لفاً مستديراً اسطوانياً ويرص فى سلطانية مدهونه زبده ويسوى بوشيه كالمسابق ذكره ويرص فى صحن مستدير ويضاف له جرنيه فى الوسط مقدار ٢٠٠ جرام قطع من الهومار أو اللانجوست وشامبنيون وترووف ويكسى الجميع بصوص نورماند ويخدم فى الحال

Filets de Soles Lady Egmont

فليه دى صول ليدي چمون

تخضر مقدار عشرة فليه دى صول وتطبقها على اثنين وترصها فى صنية مدهونه زبده مفروود بداخلها مقدار ١٠٠ جرام شامبنيون ايمنسيه أى ترس رفيع ومقدار من خلاصة السمك وقليل من الملح والفلفل ومقدار ٢٠ جرام زبده ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ثم يرص فى الصحن ويضاف له جرنيه من الدائر رؤوس اسبرج ويوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقلب حتى يرسى ويفرى ويضاف لها ملعقتين كريمة يابسة ويكسى بها السمك مع الاسبرج (وبورد) أى يحمر وجهه فى فرن حام وعند خروجه من الفرن ويخدم فى الحال

Filets de Soles Laguipière

فليه دى صول لاجيبيير

تخضر مقداراً من الفليه دى صول ويرص فى صنية مدهونه زبده ويسوى بوشيه كالمعتاد بملح وفلفل وعصير ليمون وخلاصة السمك ويرص فى الصحن ويكسى بصوص فان بلا أى صلصة النبيذ الابيض وبرينواز وترووف ويخدم فى الحال

Filets de Soles Lapérouse

فليه دى صول لاپروز

تخضر مقدار ١٠ فليه دى صول وترصها فى صنية مدهونه زبده وقليل من الملح والفلفل وعصير ليمونة وخلاصة السمك ويسوى بوشيه كالمعتاد ويرص فى الصحن وبين الفليه والاخر يرص مول مسوى بوشيه وجمبرى ويكسى الجمبرى والمول بصوص كرفيت ويكسى الصول بصوص فان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ويخدم فى الحال

Filets de Soles Lavallière

فليه دي صول لاڤالير

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتفردھا جيداً وتكسيھا بفارسة سمك وتطبقھا على اثنين وترصھا في صينية مدهونة زبدة ويسوى بوشيه كالعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة مدة عشر دقائق ويرص بدائر الصحن فوق بوردوره من الفارسة مسواة في قالب مستدير ويكسى بصوص نورماند خفيفة ويضاف له جرنيه في الوسط مقدار ٢٠٠ جرام رؤوس شامبيون وكبد سمك بوشيه وكانل وويتر مسوى بوشيه ممزوجه بصوص نورماند ممزوجه بملعقة زبدة الجبرى وقطعة تروف فوق كل صول ويخدم في الحال

Filets de Soles Léopold

فليه دي صول ليوپولد

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول مطبقة على اثنين وترصھا في صينية مدهونة زبدة ويسوى بوشيه كالعتاد بخلاصة السمك والنبيذ الابيض ويرص في الصحن ويكسى الفليه دي صول بصوص هومار أو كريشيت وبرش من الاسلى برنواز وتروف ويكسى الاخر بصوص چنيثواز وبرش عليه من أعلى بطارخ لانجوست مفروم وفي الوسط يوضع له الجرنيه جمبرى ممزج بصوص فان بلا أى صلصه النبيذ الابيض ويخدم في الحال

Filets de Soles Livonienne

فليه دي صول ليفونين

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتفردھا جيداً وتكسيھا بفارسة من السمك ممزوجة بالتروف وشامبيون (ايمنيه) أى ترس رفيع ويطبق على اثنين ويرص في صينية مدهونة زبدة وتضع له عصير ليمونة وقليل من الملح والفلفل وملعقة مقدونس على استراجوت مفروم وملعقة فينوكيه مقطعة چليين ونصف كوبه من خلاصة السمك وربع كوبه من النبيذ الابيض ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطى بورقة اجلاسيه ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص في الصحن ويوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب حتى يرسى ويضاف له بيمدا عن النار مقدار ٣٠ جرام زبدة ويكسى بها السمك ويدخل في فرن حامي كي يحمر وجهه وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de Soles Louis XIV

فليه دي صول لويس الرابع عشر

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحھا جيداً وترصھا في صينية مدهونة زبدة وملح وفلفل وعصير ليمونة ويرش بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويسوى بوشيه كالعتاد ويرص في الصحن ويكسى النصف صوص كريشيت والنصف الاخر صوص ناتويا ممزوجة ببعضها وتضيف عليه ملعقتين برينواز من الخضار (ويورد) أى يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de Soles Louisiane

فليه دي صول لويزيان

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتفردھا جيداً وتضع لها ملح وفلفل وعصير ليمون وبغسطس في اللبن ويتبن في الدقيق ويحمر سوتيه بالزبدة من الجانبين ويرص في الصحن ويحمر في الطاسة محل السمك مقدار ٢٠ قطعة

من الموز مقطعة ترنث مستديرة وقطع من الفلفل الاحمر ويرص فوق السمك الفليه ويرش من الاعلى بزبدة مانير ممزوجة بملعقتين طماطم كمنكاسيه فوق الجميع ويخدم في الحال

Filets de Soles Lydia

فليه دي صول ايديا

تحضر مقدار عشره فليه دي صول وتفردھا في صينية مدهونة زبدة ويضاف لها قليلا من الملح والفلفل وعصير ليمونة ويرش بالنيبذ الابيض وخلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويسوى بوشيه كالعتاد ويرص في الصحن ويرص فوقه قطع من الالانجوست أو الجبري ورؤوس اسبرج ويكسي بصوص فان بلا أى صلصة النيبذ الابيض (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de Soles Mâconnise

فليه دي صول ماكونيز

تحضر مقدار عشره فليه دي صول وترصھا في صينية مدهونة زبدة وعصير ليمونه وقليل من الملح والفلفل ويسوى بوشيه بالنيبذ الاحمر مقدار نصف كوبه ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويرص في الصحن ويوضع له جريه مقدار عشر قطع من رؤوس الشامبيون ويكسي بصوص فان روچ أى صلصة النيبذ الاحمر وكروتون من الدائر ويخدم في الحال

Filets de Soles Manon

فليه دي صول مانون

تحضر مقدار عشره فليه دي صول وتلفھا بوبيت لفا مستديرا اسطوانيا ويرص في صينية مدهونة زبدة ويسوى بوشية بالنيبذ الابيض وخلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة وقليل من الملح والفلفل ويسوى مدة عشر دقائق ويرص في الصحن فوق (بور دوره) من بطاطس بوم دوشيس مصوبه بالكيس وسحرة في الفرن ويكسي السمك بصوص فان بلا اي صلصة النيبذ الابيض ممزوجة بملعقة مقدونس واستراجون مفرومه ويوضع له جريه في الوسط مقدار ١٠٠ جرام رؤوس اسبرج وچلين من التروف وشامبيون بالزبدة ممزوجة ببعضها ويخدم في الحال

Filets de Soles Marcelle

فليه دي صول مارسل

هو أن تحضر عدد ١٠ فليه دي صول وتفردھا جيدا وتكسيھا بفارسة من السمك ممزوجة بالكريمة ويرص فوق الفارسة قطع من التروف وترص في صينية مدهونة زبدة وقليل من الملح والفلفل وعصير ليمونه ومقدار ٣٠ جرام زبدة ويغطي بورقه اجلاسية مدهونة زبدة ويسوي بوشيه مده عشر دقائق ويرص بداخل تارتليت مسوي من العجين مملوء بيوريه كبدة ممزوجة بالتروف وملعقة صلصة نيپذ ابيض ويغرف في صحن مفروود داخله فوطه أو ورق دانتلة ويخدم معه صوص فان بلا اي صلصة النيبذ الابيض ويخدم في الحال

Filets de Soles Marguery

فليه دي صول مارجارى

هو أن تحضر مقدار عشره فليه دي صول وتفردھا في صينية فردا بالطول مع قليل من الملح والفلفل وعصير ليمونة ويرش عليها نيپذ ابيض وخلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطي بورقه اجلاسية مدهونة زبدة ويسوي

بوشيه مدة عشر دقائق ويرص في الصحن ويضاف له من الدائر جرنيه مول مسوي بوشيه وجبري ويكسى بصوص فان بلا أي صلصه النيذ الايض (ويورد) أي يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de Soles Marie Stuart

فليه دي صول ماري ستيار

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتطبقها على اثنين وترصها في صينية مدهونه زبدة مع قليل من الملح والفلفل وعصير ليمونه ويرش بالنبيذ الايض وخلاصة السمك ومقدار ١٠ جرام زبدة ويغطي بورقه اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوي بوشيه مدة عشر دقائق ويرص في صحن مستدير ويكسى بصوص (نيقبرج) وفوق كل قطعة من الصول كانل من السمك مبطوطه مستديره ومرسومه بقطعة تروف من اعلى ويخدم في الحال

Filets de Soles Marinette

فليه دي صول مارينيت

هو أن تسوي مقدار عشرة فلية دي صول أو خمسة صول صحيح مسوي بوشيه بالنبيذ الايض وخلاصة السمك وبعد أن يسوي يوضع في الصحن مقطع قطعاً متساويه ثم تحضر في سلطانية مقدار بيضتين مفرومة وملعقتين جبنة جرافيرا ومثلها جبنة برمزان مبشوره وتمزج مع هذه العجينة ملعقتين بشامل يابس وقليل من الملح ومقدار من الشطه كاين بيير وتفرد فوق قطعة الصول ويغطي بقطعة أخرى ويترك حتي يبرد ثم يلف في صوص قليروا وبعد أن يبرد بالصلصة يغطس في البيض ويتبن بقلب عيش افرنكي مصفي من المنخل ويحمر عند الطلب ويرص فوق فوطه ومعه مقدونس فريتو ويخدم في الحال

Filets de Soles Marquise

فليه دي صول مار كيز

تحضر عدد ١٠ فلية دي صول وتفرد هاجيدا وتطبقها على اثنين وترصها في صينية مدهونه زبدة وقليل من الملح والفلفل ويرش بالنبيذ الايض وخلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطي بورقة اجلاسيه ويسوي بوشيه مدة عشر دقائق ثم يرص في الصحن فوق بوردورة من البطاطس بوم مار كيز مصبوبة بالكيس ببلبة منقوشه ومحمر في الفرن ويضاف له جرنيه من الوسط كانل صغير من فارسة السمك السيمون وجبري وتروف ملفوف مثل الزيتون ويكسى الجميع بصوص كريشيت ممزوجه بالكريمة ويخدم في الحال

Filets de Soles Mascotte

فليه دي صول ماسكوت

تحضر عدد ١٠ فليه دي صول وتلفها پوپيت لفا مستديرا اسطوانيا ويرص في صينية مدهونه زبدة ويسوي بوشيه بالنبيذ الايض وعصير ليمونه وقليل من الملح والفلفل ومقدار ٥٠ جرام زبدة مدة عشر دقائق ويرص في الصحن فوق بوردوره من البطاطس بوم دوشيس مصبوب بالكيس ببلبة منقوشة ومحمره في الفرن ويضاف له جرنيه في الوسط قطع من الهومار أو الانجوست وتروف ممزوجه بصوص موسيلين ويكسى الجميع بصوص مورناي خفيفه (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يضاف له قطع من التروف من أعلى ويخدم في الحال

Filets de Soles Metternich

فليه دي صول ميتيرنيش

تحضر مقدار عشره فليه دي صول وترصها في صينية مدهونه زبدة ويرش بالنبيذ الابيض وخلصة السمك وعصير ليمونه ومقدار ٥٠ جرام زبدة ويسوي بوشيه كالعتاد ويرص في الصحن ويكسى بصوص قان بلا اي صلصة النبيذ الابيض ممزوجه بالبأبريكه أي الفلفل الاحمر وقطع تروف من الأعلى ويخدم في الحال

Filets de Soles Mexicaine

فليه دي صول مكسيكين

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيداً وتكسيها بفارسه من السمك ويلف بوبييت لفا مستديرا اسطوانيا ويرص في صينية مدهونه زبدة ويسوي بوشيه بخلاصة السمك وعصير ليمونه ، ٢٠ جرام زبدة وترص كل قطعة من الصول فوق رأس من الشامبنيون مملوءة بملعقة طماطم كنكاسيه ويكسى بصوص قان بلا أي صلصة النبيذ الابيض ممزوجه بصلصة طماطم ومقدار ٥٠ جرام فلفل أحمر مقطع قطعاً صغيره ويرص السمك في الصحن ويخدم في الحال

Filets de Soles Mignonette

فليه دي صول منيونييت

تحضر مقدار عشره فليه دي صول وتقطعها على اثنين ويضاف عليها قليلا من الملح والفلفل وعصير ليمونه ويسوي سوتيه بالزبدة ويوضع بداخل تمبال أو كوكوت مستدير وبداثره بطاطس نوازيت بالملعقة الصغيرة محمره بالزبدة فوق السمك ومقدار ١٠ أو ١٢ قطعة من التروف مغليه في الجلاس ديقا ندخيف ثم نمزج الجلاس ديقا ند الذي محل التروف بمقدار ٣٠ جرام زبدة ويرش فوق السمك ويخدم في الحال وهو ساخن جيداً

Filets de Soles à la Minuet

فليه دي صول الامينييت

وهو مثل صول منير ويخدم في الحال

Filets de Soles Mirabeau

فليه دي صول ميرابو

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وترصها في سطوار مدهون زبدة وقليل من عصير الليمون ويسوي زبدة الانشوجه في فرن هادى، جداً ويرص في الصحن ويرش عليه من زبدة الانشوجه الذي سوى فيها ويرسم من اعلى بورق استراجون مسوى بلانشيه ويخدم في الحال

Filets de Soles Mirabeau

فليه دي صول ميرابو

طريقه أخرى : يرص السمك في صينية مدهونه زبده ويسوي بوشيه بالنبيذ الابيض وعصير ليمون وقليل من الملح والفلفل ويرص في الصحن ويكسى من أعلى بفلتو أنشوجه وورق أنشوجه ويخدم في الحال
طريقة ثالثة : بعد أي يسوي الفليه بوشيه ويرص في الصحن كالسابق ذكره يكسى بصوص قان بلا أي صلصة النبيذ الابيض والاخر بصوص چيفواز وهكذا حتى يتم الجميع ويرسم من أعلى اللون الاحمر المكسى چيفواز بورقة استراجون والابيض المكسى بصوص قان بلا بفلتو أنشوجه ويخدم في الحال

Filets de Soles Miramar

فليه دي صول ميرامار

هو أن تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتقطعها على اثنين أو ثلاث ويوضع عليها ملح وفلفل وعصير ليمون ويسوي سوتيه بالزبدة ثم تحضر أيضا مقدار ١٠ أو ١٢ قطعة بالذئبان مقطعة قطعا مستديرة بعد تليحها وبتين في الدقيق ويحمر بالزبدة أو المسلي ثم تحضر أيضا مقدار نصف أقة أرز مسوي بلاف أبيض ثم تحضر تبال أو كوكوت مستدير بغطاء ويوضع فيه طبقة من الارز وطبقة من الباذنجان والسّمك ممزوجة مع بعض وطبقة من الارز وفوق الارز طبقة من الباذنجان والسّمك ويضاف له مقدار ٣٠ جرام زبد مقدوحة عند الطلب ويخدم في الحال

Filets de Soles Mogador

فليه دي صول موجادور

هو أن تحضر مقدار ثمان فليه دي صول وتقطعها على اثنين أو ثلاث قطع سانبوكسا وبعد أن تضيف لها الملح والفلفل وعصير الليمون يكسى بفارسة سمك الاكريم ومرسومه من أعلى بقطع منقوشة من التروف ويرص في صينية مدهونه زبد ويسوي بوشيه بالزبدة وعصير الليمون ثم يرص في الصحن فوق بوردوره من فارسة السمك الاكريم مسواة في مول مستدير وفي الوسط جرناتير الاناتويا ومن الدائر جرنيه محار من اللانجوست مصلح بالمقص ومملوء بفارسة سمك الاكريم ممزوجة بقطع من الجبري مسواة بوشيه عند الطلب ويخدم معه في الصلصيرا صوص ناتويا ويقدم في الحال

Filets de Soles Monaco

فليه دي صول موناكو

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيدا وترصها في صينية مدهونه زبدة وملح وفلفل وعصير ليمونه ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويسوي بوشيه مدة عشر دقائق ويرص في الصحن ويكسى بصوص فين زرب ممزوجة بالطاطم ومن الطرفين هرمين صغيرين من الويتز مسوي بوشيه ومنظف جيدا وكروتون من العيش سحر حول الدائر ويخدم في الحال

Filets de Soles mont-Carlo

فليه دي صول مونت كارلو

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول ويضاف لها ملح وفلفل وعصير ليمون ويرش باللبن ثم يتبن في الدقيق ويحمر سوتيه بالزبدة من الجانبين ويرص في الصحن ويضاف له عصير ليمونه وملعقة من الكبرى وملعقة من الحشو ويرش عليها زبدة انشوجة سائجة الموضحة في أنواع الزبدة المركبة ومقدونس فينوخفيف ويخدم في الحال

طريقة أخرى:- يسوي الفليه دي صول بوشيه كالمغداد ويرص في الصحن ويضاف له جرنيه من الدائر وبيتز مسوي بوشيه ومنظف جيدا ويكسى بصوص فان بلا أي صلصة التبيذ الايض ومن الأعلى في وسط الصول قطعة من التروف ويخدم في الحال

Filets de Soles Montspar

فليه دي صول مونت سبار

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيدا وترصها في صينية مدهونة زبدة ويضاف لها ملح وفلفل

وعصير ليمون ومقدار ٣٠ جرام زبدة ونصف كوب من خلاصة السمك وربع كوب من النبيذ وملعقة مقدونس واستراجون مفرومه فرما رقيقاً ومقدار ٣٠ جرام شامبنيون (ايمنسيه) أى ترس رفيع ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص في الصحن ويوضع محل التسوية على نار حاميه مع استمرار التقليب حتى يرسى ويغرى ويخفق بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة ويكسي بها السمك ويخدم في الحال

Filets de Soles Mont Morency

فليه دي صول مونت مورينسى

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيداً وتفردها ويلف بوبيت مستدير اسطواني ويرص في صينية مدهونة زبدة ويضاف لها ٣٠ جرام زبدة وعصير ليمونة ويرش عليها نبيذ أبيض وخلاصة السمك ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص في الصحن من الدائر ويضاف لها جرنيه مقدار ٢٠٠ جرام جبرى وشامبنيون وتروفي ممزوجة بصوص كريثيت ويكسي السمك بصلصة نبيذ أبيض ومن الاعلى يوضع قطعة من البطاطس بالملعقة الكبيرة مسواة بالزبدة وبين القطعة والاخرى ملفوفة بصوص ياريز ويخدم في الحال

Filets de Soles Monterux

فليه دي صول مونترى

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وترصها في صينية مدهونة زبدة وقليل من الملح والفلفل ومقدار ٣٠ جرام زبدة ونبيذ أبيض ويغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص في الصحن وحوله سور من الدائر من بطاطس مقطع مستدير مسوى بالماء والملح وتروفي ويكسي الجميع بصوص مورناى خفيفة (وبورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de Soles Montrauge

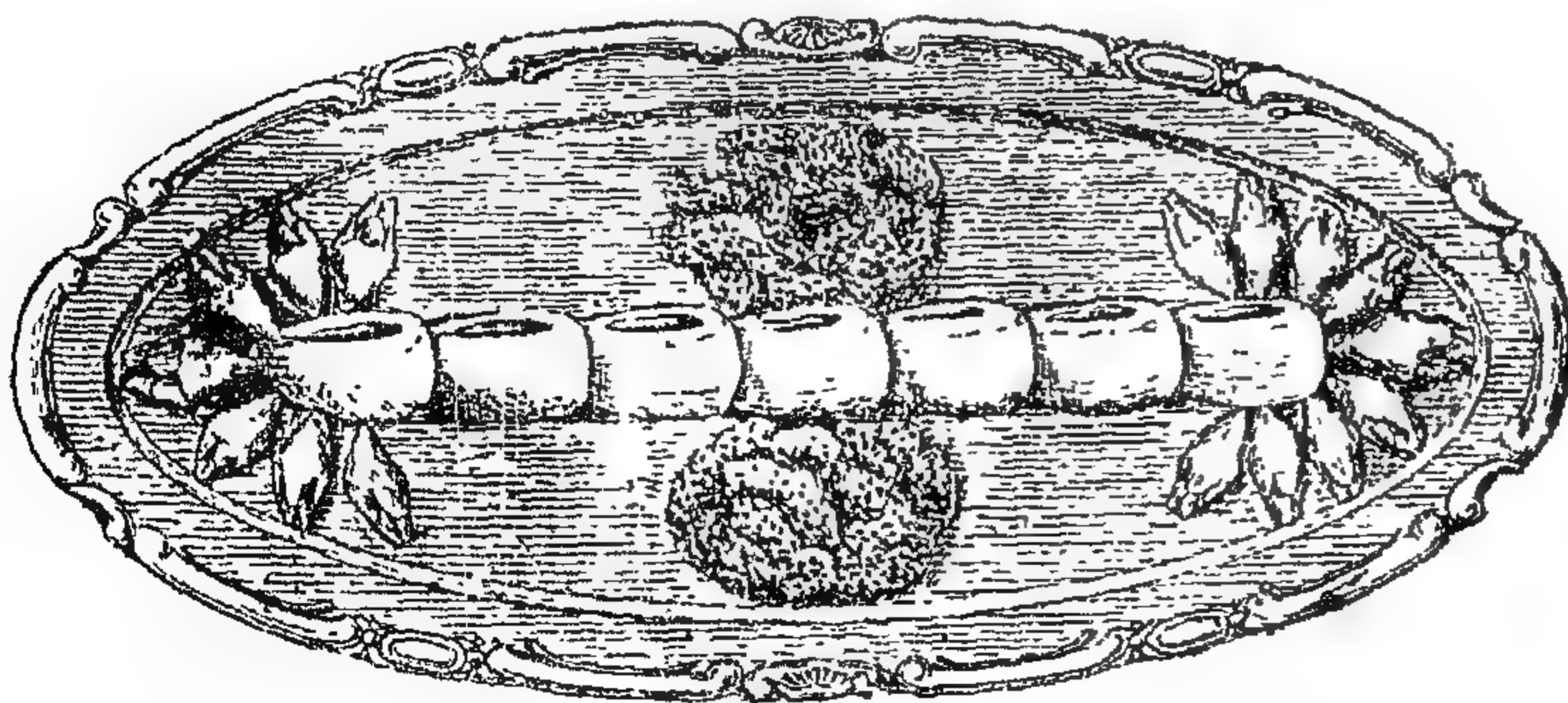
فليه دي صول مونت روج

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتطبقها على اثنين وترصها في صينية مدهونة زبدة وقليل من الملح والفلفل وعصير ليمون ومقدار ٣٠ جرام زبدة ويغطى بورقة اجلاسيه ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه من الوسط مقدار ١٠٠ جرام شامبنيون (ايمنسيه) أى ترس رفيع ويكسي الصول بصوص فان بلا أى صاصة النبيذ الابيض ممزوجة بيوربه شامبنيون ويخدم في الحال

Filets de Soles Moina

فليه دي صول موينا

تحضر مقدار سبعة فليه دي صول ويرش بالملح والفلفل وعصير ليمون ويطبق على اثنين ويحمر سوتيه بالزبدة



في سطوار على الجانبين ثم يرفع في إناء آخر ويوضع محل التسوية على نار حاميه ويصفي عليه بمقدار نصف كوب من النبيذ الابيض ونصف كوب من خلاصة السمك ومقدار أربع ملاعق من صلصة اسبانيولا ويغلي على النار مع استمرار التقليب حتى يرسى ويغرى ويخفق بعيداً عن

فليه دي صول موينا

(رسم ١٦)

الزاد بمقدار ٥٠ جرام زبدته ويصفى بالفوطه ثم ترص السمك في وسط صحن مستطيل ويوضع جرناتير من الطرفين قطعا من الخرشوف مسوى بالزبدته ومن الجانبين موريل او شامبنيون وممزوج بصوص الا كريم ويكسى الصول بنصف الصلصه والباقي في الصلصيرا ويخدم في الحال

فليه دي صول مورا Filets de Soles Murat

هو ان تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتقطع الواحدة على اثنين او ثلاث ويضاف له ملح وفلفل وعصير ليمون وينبن في الدقيق ويحمر سوقيه بالزبدته ومقدار اربعة او خمس فوند خرشوف مقطعه قطعا مربعه وتوضع حول السمك مع البطاطس ويرش بملعقتين چو مربوط وعصير ليمونه ومقدار ٣٠ جرام زبدته مقدوحة ويخدم في الحال

فليه دي صول ناتويا Filets de Soles Nantua

هو ان تحضر عشرة فليه دي صول وتطبقها على اثنين وترصها في صينية مدهونه زبدته وتسوى بوشيه كالعتاد وعصير ليمونه ومقدار ٣٠ جرام زبدته ويرص في الصحن ويضاف لها جرنيه في الوسط جرناتير الا ناتويا ويكسى بصوص ناتويا ويخدم في الحال .

فليه دي صول نلسن Filets de Soles Nelson

هو ان تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيدا وتطبقها على اثنين وترص في صينية مدهونه زبدته وملح وفلفل وعصير ليمون ويرش بالنبيذ الابيض ومقدار ٢٠ جرام زبدته ويغطي بورقة اجلاسيه مدهونه زبدته ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص في الصحن من الدائر ويكسى بصوص فان بلا اي صلصة النبيذ الابيض (ويورد) اي يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يوضع له جرنيه في الوسط بطاطس بوم نوازيت محمرة بالزبدته ومن الدائر كبده سمك مسواة بوشيه ويخدم في الحال .

فليه دي صول نيمور Filets de Soles Nemours

هو ان تحضر عشرة فليه دي صول وتفردھا جيدا وتكسيها بفارسة سمك وتطبقها على اثنين وترصها في صينية مدهونه زبدته . ملح وفلفل وعصير ليمونه ومقدار ٣٠ جرام زبدته ويرش بالنبيذ الابيض ويغطي بورقة اجلاسيه مدهونه زبدته ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص في الصحن ويكسى بصوص كريشيت وقطعة تروف من الأعلى ويوضع له في الوسط مقدار عشرة قطع من الكانل وكبد سمك مسواة بوشيه ومقدار عشر قطع من روس الشامبنيون ممزوج بصوص نورماند وجرنيه من الدائر كوركيت صغير من الجبري

فليه دي صول هيلين Filets de Soles Hélène

تحضر عشرة من الفليه دي صول وتفردھا في صينية مدهونه زبدته وملح وفلفل وعصير ليمونه ومقدار ٣٠ جرام زبدته ويرش بالنبيذ الابيض ويغطي بورقة اجلاسيه ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق ويرص في صحن فرن

داخله مكرونة نوى طازجة حمراء سوتيه بالزبدة ويكسي من اعلى بصوص مورناى (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال .

Filets de Soles Normande

فليه دى صول نورماند

تحضر مقدار عشرة فليه دى صول ويسوى بوشيه كالمعتاد ويرص في الصحن ويوضع لها جرنيه نورماندويكسي بصوص نورماند ويخدم في الحال

Filets de Soles Heliopolis

فليه دى صول هليوپوليس

تحضر لانيجوست مسوى ويشق على اثنين بالطول ويخلي من الداخل وينظف جيداً ويملاً بقطع من اللانيجوست وشامبنون وتروف ممزوجة بصوص فان بلا أى صلصة النبيذ الأبيض ويرص من فوقها فليه دى صول مطبق على اثنين ومسوي بوشيه وفوق كل صول قطعة مستديرة من اللانيجوست ويكسي بصوص فان بلا ومضاف عليها تروف چلين وشامبنون (ويورد) اي يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Filets de Soles Henriette

فليه دى صول هنرييت

تحضر مقدار عشرة فليه دى صول ويقطع الفليه على اثنين او ثلاث مثل الاصابع ويرص في صينية مدهونه زبدة ويسوى بوشيه بالنبيذ الأبيض والزبد ثم يلف بصوص فان بلا أى صلصة النبيذ الأبيض ممزوجة بالباريكه أي الفلفل الاحمر ويوضع داخل بطاطس انجيزي مسوي في الفرن ومفتوح من الجنب فتح يضاوي ويخلي بالمعلقة ويكسي بصوص مورناى ممزوج بالباريكه ويرش من الاعلى بجوز مقشر مفروم ويورد في فرن حام ويخدم في الحال

Filets de Sole Hongroise

فليه دي صول هنجرواز

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتصلحها جيداً وترصها في صينية مدهونه زبدة وتضيف لها قليلاً من الملح والفلفل وعصير ليمون وملعقة بصل مفروم ومقدار نصف ملعقة بابريكه مسواة بالزبدة ومقدار أربع ملاعق طماطم مقشرة وخالية من البذور ومقطعة قطعاً صغيرة مع ربع كوبه من النبيذ ونصف كوبه من خلاصة السمك ويغطي بورقة اجلاسيه ويسوي بوشيه مدة عشر دقائق وبعد ذلك يرص الصول في الصحن ويوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التفليب حتى يرسى ويخفق بعيداً عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة ثم يكسي بها الصول (ويورد) اي يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يحاط (بفلورون) اي هلالات من عجينة الفيتاچ حول الدائر ويخدم في الحال

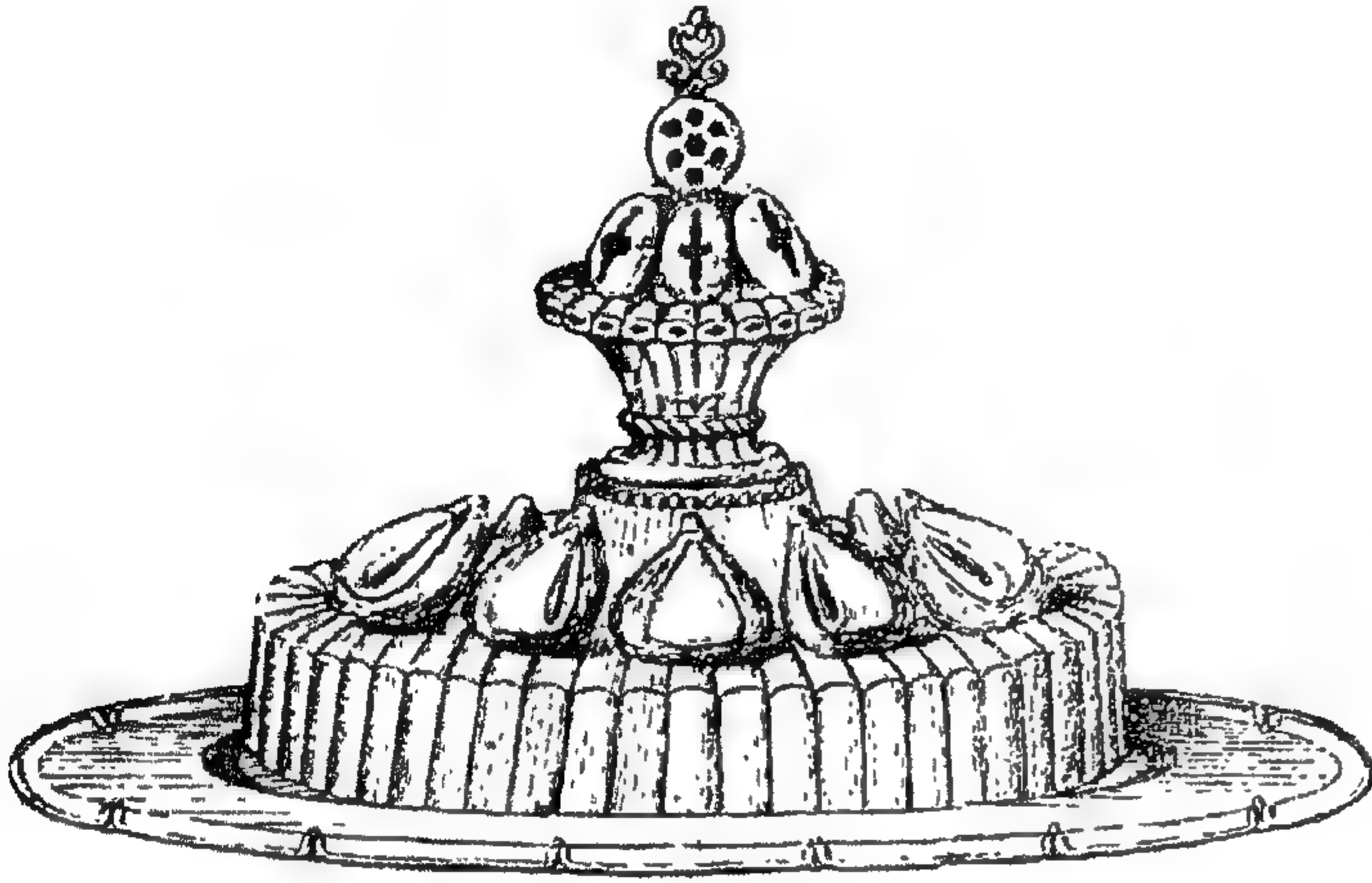
Filets de Soles Horley

فليه دي صول اورلي

تحضر مقدار عشرة فليه دي صول ويضاف لها ملح وفلفل وعصير ليمون وينطس في العجين بتافري ويحمر في زيت حام ويرش به أثناء التسويه وبعد أن يسوى يرص في الصحن على فوطه أو ورق دانتله ومعه مقدونس فريتو ويخدم معه في الصاويرا صوص ديمولاد ويخدم في الحال

بوييت دي فليه دي صول ديوكلسيان Poupiette de Filets de Soles Dioclésienne

هو أن تحضر عدد ١٠ فليه دي صول ويكسي بفارسة من السمك وتلقها بوييت أي لفا مستديرا اسطوانيا حول بعضها وترصها في سطوار مدهونا زبدة وتسوي بوشيه على نار هادئة مدة عشر دقائق ثم ترفعها في اناء آخر وتوضع



محل التسويه على النار وتضيف عليه مقدار ربع لتر صوص ديميجلاس مع استمرار التقليب حتى تصل الى النصف ويخفق بعيدا عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة ويصفي بالشاشه ثم تجهز مقداراً من قلب اللاتوجه مسواه بريزيه يالزبدة ويفتح من الوسط ويوضع فوقه قطع الصول ويرص فوق قاعده من فارسة السمك مشواه في قالب مستدير ويوضع في الوسط من اعلا في قالب مزخرف

(رسم ١٧) بوييت دي فليه دي صول ديوكلسيان

بشكل فسقيه ويرص بداخله من أعلى سيخ من الفضة مغروسا فيه قطعة من الكاثل ويخدم معه الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال

انواع السمك الصول البارد

Aspic de Filets de Soles

اسبك دي فليه دي صول

تحضر ١٠ أو ١٢ فليه دي صول وتطبقها على اثنين وترصها صنيه مدهون زبدة وقليل من الملح وعصير ليمون ويغطي بورقة اجلاسية مدهونه زبدة ويسوي بوشيه مدة عشر دقائق ثم تتركه يبرد قليلا في محل التسويه وبعد ذلك يرص في الصحن ويشقل عليه خفيفا حتي يبرد ثم ينطف جيدا من الجانبين بالسكينه ثم تحضر قالب بيضاوي ويغرس في الثلج ويطن بالجليه و ترسم ارضيته بالتروف ويرص بداخله الصول موقوفا حول الجوانب ويملا من الوسط بصوص مايونيز بالجليه ممزوجاً مع كونسون (خيار مخلل) مفروم ويكمل بالجليه سائل وعند الطلب يغطس مقدار نصفه في ماء دافئ قليلا ويقلب في صحن مستدير على فوطه أو ورق دائله وحول قطع من الجليه ويخدم في الحال

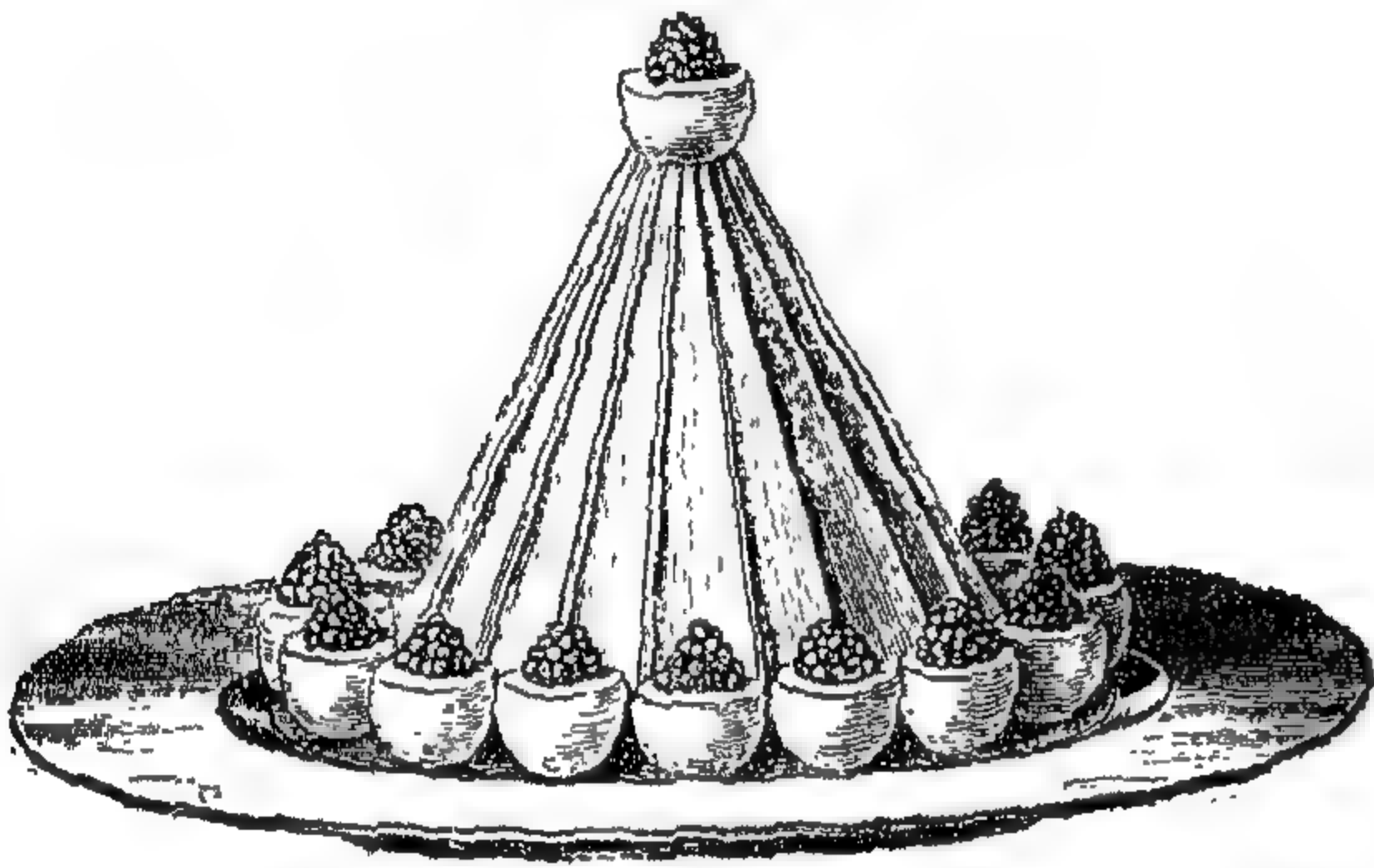
طريقه أخرى : تحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتقردها جيدا وتكسيها بطبقه خفيفه من فارسة السمك ممزوجه بالتروف ويلف بوييت لفا مستديرا اسطوانيا ويضاف لها قطعة تروف مستديره من الجانبين مثل الغطاء ويرص

في صينية مدهونة زبدة ويضاف لها عصير ليمونه وقليل من خلاصة السمك ويغطي بورقة اجلاسيه ويسوى على نار هادئه جدا وبعد تسويته يترك حتى يبرد في محل التسويه وبعد ذلك يوضع في صحن آخر ويوضع في الثلاجه لوقت الطلب وتحضر قالباً مستديراً وتبطنه بالجليه فوق الثلج وترسم قاعه رسماً خفيفاً ثم تقطع السمك اليوبييت الذي في الثلاجه قطعاً مستديره بسمك سنتيمتراً ثم يصلح جيداً ويرص واقفاً على الجنب بدار القالب والارضيه ويملا بالجليه مفكوك رائق ويوضع فوق الثلج لوقت الطلب ثم يقلب على فوطه وحوله كروتون من الجليه وجليه مفروم من الوسط ويخدم في الحال أو عند الطلب

Salad de Filets de Soles

سلاد دي فليه دي صول

هو أن تجهز صلاطة الاروس وتعبا داخل قالب بيضاوى مستطيل ويوضع فوق الثلج حتى يجمد وبعد ذلك يقلب



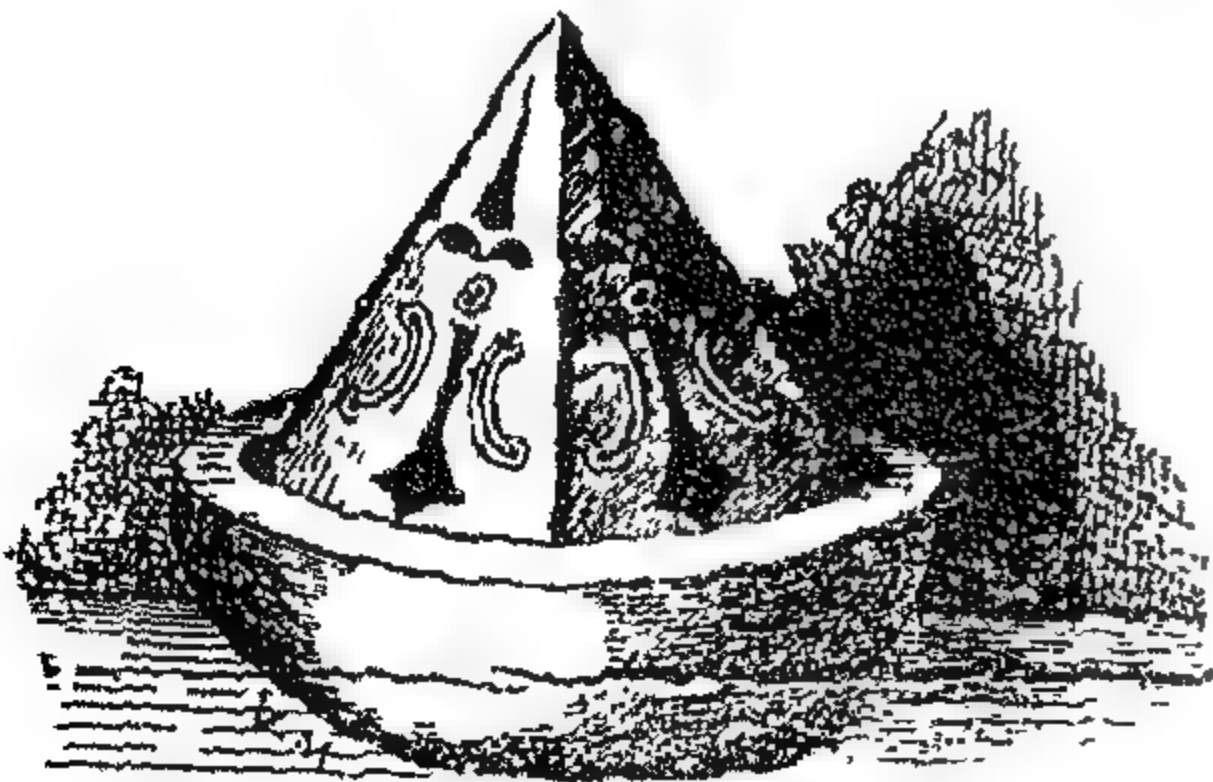
في وسط صحن مستدير ويرص حوله بالطون فليه دي صول مقطع على اربعة ومصلح بالسكينه حتى تكسي دائر الصلاطه بالصول وبعد ذلك يلمع بالجليه ويرص حوله بيض مسلوق مقطع على اثنين خالى من الصفار ومملوء بخضروات مختلفه مقطعه قطعاً صغيره وممزوجه بالملح والفلفل والزيت والحل وملقه بالجليه ايضاً ويوضع نصف بيضه من الاعلى ويوضع في الثلاجه لوقت الطلب

(رسم ١٨) سلاد دي فليه دي صول

Chouferoix de Filets de Soles

شوفروا دي فليه دي صول الايطاليين

هو أن تحضر مقداراً من الفليه دي صول ويرص في صينية مدهونة زبدة ويضاف له ملح وفلفل وعصير ليمون وقليل من خلاصة السمك ومقداراً من النيذ الابيض ويسوى بوشيه مدة خمس دقائق وبعد ذلك يرفع عن النار



ويترك حتى يبرد محل تسويته وبعد ذلك يرص على فوطه لاجل أن يجف ويقطع كل فله على اثنين بشكل مثلث مثل الحجاب وتكسي القطع بصلصة شوفروا بيضاء أو مايونيز بالجليه ممزوجاً بالكرème والاخرى بصلصة مايونيز ممزوجة بيوريه طماطم والثالثة مكسية بصوص ثرنت صلصة خضراء وترسم القطع بالفستق وبياض بيض مسلوق وقطع من التروف وتلمع بالجليه ثم تحضر فوند خرشوف مسوى بالماء والملح وبعد ذلك تجهز صلاطة الاروس وتوضع ملعقة منها داخل الخرشوف وترص فوقها

(رسم ١٩)

شوفروا دي فليه دي صول الايطاليين

ثلاثة قطع من الصول واحده حمراء وواحدة خضراء وواحدة بيضاء كما هو موضح في الرسم وبعد ذلك يرص في صحن مستدير مفرد بارضيته طبقة من الجليه ويوضع بين الواحدة والاخرى ربع بيضة مسلوقة وفي الوسط جليه مفروم ويوضع في التلاجة لوقت الطلب

Filets de Soles Bagration

فليه دي صول باجراسيون

هو أن تحضر مقدار عشرة فليه دي صول ويطبق على اثنين ويسوى بوشيه ابيض كالعتاد بعصير ليمونة وخلاصة السمك وبعد أن يبرد في محل التسوية يثقل عليه خفيف ويتساوي جيداً من الاحرف ويرص فوق ترش من اللانجوست ويغرف في صحن مستدير حول قالب صلاته الاريس فوق جليه من الدائر ويوضع في تلاجة لوقت الطلب

Bordare de Filets de Soles à la italienne بوردير دي فليه دي صول الا ايطاليين

هو أن تحضر عدد ١٠ فليه دي صول وتقطعها جليين متساوية ويسوى بوشيه ابيض كالعتاد بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وعصير ليمونة وبعد أن يسوى يترك ليبرد ويثقل عليه ثقيلاً خفيفاً ثم تحضر مقدار ٣٠ جرام تروف اسود جدا ومقدار ١٥ جرام فلفل احمر حلو ثم تحضر قالب بوردورة مستدير وتبطنه بجليه مكرر ابيض ثم يمزج بتروف مقطعة جليين من الفلفل الاحمر مقطع ايضاً جليين ويوضع الصول بداخل بوردوره ويكمل القالب بجليه شيئاً فشيئاً حتي يملأ ويوضع فوق الثلج ويقلب عند الطلب فوق قاعده واطيه من الصمولينه ويوضع في وسط البوردوره هرم متساوي من صلاته الا ايطاليين وجليه مفروم من الدائر وصلصة مايونيز في الصلصيرا ويخدم في الحال عند الطلب

Pau Piette de Filets de Soles en Timbale پوپيت دي فليه دي صول أن تيمبال

هو أن تحضر عدد ١٠ فليه دي صول وتفردّها جيداً وتكسيها النصف فارسة سمك ممزوجة بزبدة الجبري الموضحة في أنواع الزبدة المركبة والنصف الاخر ممزوج بيوريه تروف ويلف پوپيت أي لفاً مستديراً اسطوانياً ويسوى بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وعصير ليمونة على نار هادئة وبعد تسويته يوضع فوق الثلج حتى يبرد ثم يقطع على اثنين أو ثلاثة قطعاً متساوية ثم تحضر صحناً من الفضة أن أمكن مستديراً أو يضاوي غويطاً وتبطن قاعه بطبقة من الجليه ويملاً مقدار ثلثيه موس من الجبري ثم ترص السمك الپوپيت فوق الموس بعد أن يتجمد ويرص على مختلف الاشكال وعند ما يتم رص الجميع يوضع فوق كل قطعة من الصول ترش صغير من التروف ثم يملأ باقي الصحن بالجليه مربوط مربوطاً خفيفاً ويوضع فوق الثلج لوقت الطلب

Timbale de Filets de Soles Esco Ftier

تيمبال دي فليه دي صول اسكوفيه

هو أن نحضر عدد ١٠ أو ١٢ فليه دي صول وتصلحها جيدا وتكسيها النصف بفارسة سمك ممزوج بزبدة الجبيري أو اللانجوست والنصف الأحمر بفارسة ممزوجة بيوريه تروف ويلف بوييت ويسوي بوشيه بخلاصة السمك وبعد أن يسوي يبرد في محل التسوية وبعد أن يبرد يجفف جيدا ويقطع ترنس علي أربعة أو ثلاثة ثم نحضر مول يضاوي وتبطنه بالجليه ثم تغطس قطع السمك في جليه وهو خفيف قبل أن يتجمد من الثلج ويرص في قاع المول والاخرى هكذا حسب اختلاف اشكالها أو اللانجوست ويوضع فوق الثلج مدة ساعة ونصف ويقلب عند الطلب فوق قاعدة من الثلج مفروش عليها فوطه ويخدم في الحال

Domino de Filets de Soles

دومينو دي فليه دي صول

هو ان نحضر مقدار عشرة فليه دي صول وتفردها جيدا وترصها في صينية مدهونة زبدة وعصير ليمونة وقليل من الملح وماء شامبيون وخلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويسوي بوشيه مدة عشر دقائق ثم توضعها تبرد وتثقل عليها خفيفا وعند ما تبرد جيدا تقطعها قطعا مربعة مستطيلة مثل الضمنة ويكسي بصوص شوفروا اي صلصة شوفروا ابيضاء من السمك وترسمه مثل الضمنة يقطع من التروف ويلمع بالجليه ثم تجمع قطع الصول محل التنظيف وتدقها في الجرن مع قدرها من الكافيار ثم يصنى بالمنخل ويضيف عليها مقدار من الجليه مفكك ثم تفردها في صينية مدهونة زبدة بسمك الصول وعند ما تجمد هذه التجهيزات تقطعها قطعا مربعة بالطول بقدر الصول ثم تكسيها بجليه خفيف وتوضع فوقها قطع الصول وعند الطلب توضع في وسط الصحن جليه مفروم ومهرم وترص فوقه القطع وكروتون جليه من الدائر ويخدم في الحال

Filets de Soles Charlotte

فليه دي صول شارلوت

هو أن نحضر فليه دي صول عشرة أو ١٢ وتطبقها على اثنين وترصها في صينية مدهونة زبدة ويرش بالثييز وخلاصة السمك وملح وفلفل خفيف وعصير ليمونه ويسوي بوشيه مدة ١٠ دقائق ويثقل عليها بعد التسويه خفيفا حتى تبرد وتسويها جيدا من الجوانب ويكسي بصوص شوفرا حمراء ويرسم كله فليه بورق سرفي وبطارخ لانجوست في النصف ويلمع بالجليه ثم نحضر موس من كبدا السمك ممزوج بملعقة ريفور مبشور ويوضع الموس داخل مول يضاوي طويل مبطن بالجليه ومرشوش ببطارخ اللانجوست من الداخل ويوضع فوق الثلج لوقت الطلب يقرب في صحن مثلج مستدير ويرص الفليه دي صول بالطول حول المول وتضيف له من الدائر جليه مفروم مصبوب بالكيس ونضع له كروتون من الدائر ويخدم في الحال

Filets de Soles Calypso

فليه دي صول كاليسو

هو أن نحضر عدد ١٠ أو ١٢ فليه دي صول وتفردها جيدا وتلقها بوييت مستدير اسطوانى حول قطعه من

الخشب الصغيرة بسمك ٢٠ سنتيمتراً وترصها في سطوار مدهون زبدة ويسوي بوشيه "بخلاصة السمك وعصير ليمونه بحيث يكون أبيض جداً وبعد أن يبرد تخلع قطعة الخشب من الوسط ثم تحضر قطع من الطماطم مستديرة بقدر الصول وتغمر من الخارج وتخلي من البذور ويوضع فوقها البويبيت بداخل الطماطم وتملأ داخل البويبيت بالكيس بموس من الجبيري وفوق الموس توضع قطعة صغيرة مستديرة من كبدة السمك مسواة بوشيه ومقطعة بالقطاعة ومن الاعلى قطعة من الجبيري ويرص في الصحن مستدير ومن الوسط جليين مفروم وكروتون من الدائر من نفس العجليه ويخدم في الحال

Filets de Soles Moscovite

فليه دي صول موسكوفيت

هو أن تحضر بويبيت فليه دي صول كالسابق ذكره وترصه فوق قطعة من الخيار مستديره ومخلية من الوسط ومملوءة بالكافيار ويرص في صحن كبير وحوله جليه مفروم من الوسط وصوص الارس في الصلصيرا ويخدم في الحال

Bouillabaisse à la Marseillaise

السمك البويابيس الامرسينز

تحضيرات لاجل عشرة اشخاص بالمائدة

تحضر مقدار ٢ كيلو ونصف من السمك البويابيس وهو نوع من انواع السمك الحجرية مثل البريوني والمدلان والسمك الكبير ولانجوست ووقار وجميع انواع السمك التي تتحمل النار ثم تحضر كساروله وبها مقدار اربع ملاعق زيت ومقدار ١٢٥ جرام بصل مفروم فرما ناعما ومقدار ٥٠ جرام كرات ويلف على النار قليلا ويضاف لها مقدار ٣٠ جرام توم مفروم واربعة ملاعق قطع من الطماطم مقشرة وخالية من البذر ومقطعة قطعاً رفيعة ومقدار ١٤ جرام مقدونس مفروم ومقدار ملعقة صغيرة من الزعفران وورقة لاور وورقتين من الزعتر وورقتين من ورق الفينوكيه وتلف الجميع ثم يضاف لها السمك مقطع قطعاً متساوية ويلف قليلاً ببعض وتغليه بمقدار من الماء او من خلاصة السمك مسواة طازج في الحال ويغلي مدة ثمانى دقائق على نار متوسطة وتضيف لها مقدار ٨ جرام ملح وقليل من الفلفل وبعد ان يغلي يضاف له السمك الصغير مثل البريوني والمدلان الذي لا يتحمل التشوية ويغلي ايضا مدة ٧ دقائق حتى يتم تسوية في مدة ١٥ دقيقة وبعد تسويته ترص عيش مقطع ترش في سلطانية الشوربة بدون تخمير ويوضع فوقه الشوربة والسمك يرص في الصحن وقطع لانجوست من الدائر ويخدم في الحال ويمكن ايضا وضع العيش مع الشوربة في صحن آخر ويوضع السفرجي عند المائدة في كل صحن قطعتين من العيش وينرف فوقها الشوربة والبويابيس الامرسينز وداعا يخدم معه العيش بدون تخمير

Bouillabaisse à la Parisienne

بويابيس الباريزين

تجهيزات لاجل عشرة — :

تحضر مقدار ٢ كيلو ونصف سمك ومقدار كيلو ونصف مول أى مديه وانواع السمك التي تستعمل في البويابيس هي — :

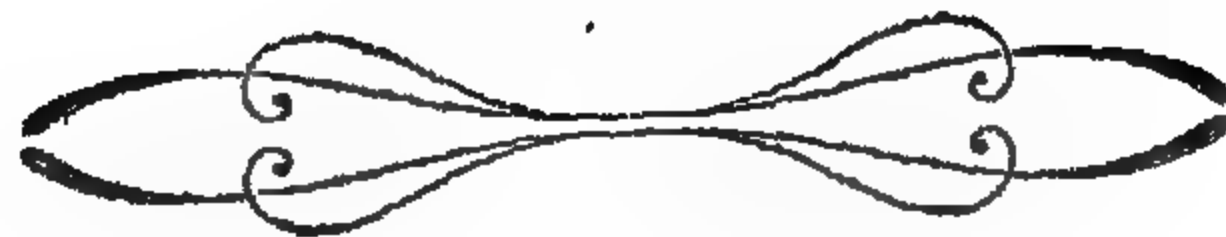
بريوني . صول . ومدلان ولانجوست وقطع من السمك الكبير وهو أن تحضر كسارولة وتضع فيها مقدار

أربع ملاعق زيت ومقدار ١٥٠ جرام بصل و ٧٠ جرام كرات ويلف على النار وقبل تخميره تصب عليها مقدار لتر ماء ونصف لتر نبيذ ابيض و ١٢ جرام ملح ، ٢ جرام فلفل وملعقة صغيرة من الزعفران وحزمة خضروات مكونه من جذور مقدونس وورقة لاورو وعودتان ومقدار ٣٠٠ جرام طماطم مقشرة وخالية من البذور ومفرومة فرماً رقيقاً ومقدار ٣٠ جرام ثوم مفرومة ايضاً وتوضع بداخلها رؤوس السمك ويغلى مدة ٢٠ دقيقة ثم تحضر سطلوار وبه مقدار ملعقتين زيت وترص فيه قطع السمك والالنجوست مقطعة قطعاً متساوية وتضيف لها مقدار ١٥ جرام مقدونس مفروم ثم تصفي عليها الكريون الجاهز ويغلى مدة ١٥ دقيقة واخيراً يربط بمقدار ١٥ جرام دقيق ممزوجه بالزبدة وتعرف السمك في صحن غويط ومعه عيش سمح ويخدم في الحال

Bouillabaisse de Morue

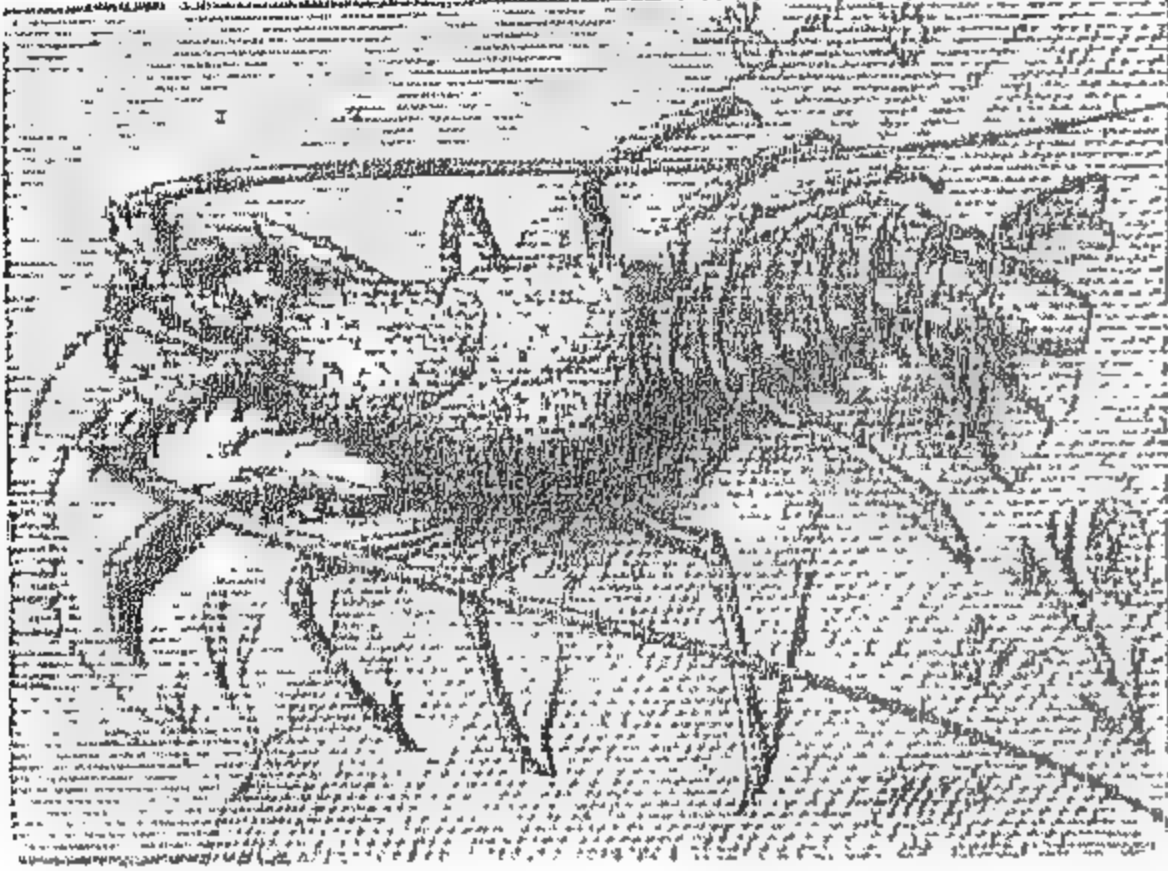
بويابيس دي موري

تحضر مقدار كيلو ونصف سمك بكلاه ابيض من غير ملح ثم تحضر كسارولة على النار بها مقدار أربع ملاعق زيت ومقدار ١٢٠ جرام بصل ومقدار ٧٠ جرام كرات ومقدار ٢٥ جرام ثوم مفرومة ويحمر نصف تخمير وتضيف عليها مقدار كيلو ونصف ماء ومقدار ١٢ جرام ملح ومقدار ٢ جرام فلفل وملعقة صغيرة من الزعفران وحزمة خضار مكونه من جذور مقدونس وورقة لاورو وعودتان وعند ما يغلى تضيف عليها مقدار أربع بطاطسات انجليزي مقطعة قطعاً صغيرة وتتركها تغلى مدة ١٥ دقيقة ثم تضيف لها البكلاه مقطع قطعاً مربعة متوسطة ومقدار ملعقتين زيت مسواه ويغلى على نار متوسطة حتى يتم تسوية السمك والبطاطس وقبل الميعاد بمقدار خمس دقائق تضيف لها ملعقتين مقدونس مفروم نصف فرم وتعرفها في صحن غويط ويخدم معها في صحن آخر غويط عيش سمح مدعوك بالثوم وبرش عليه شربة سمك ويخدم في الحال

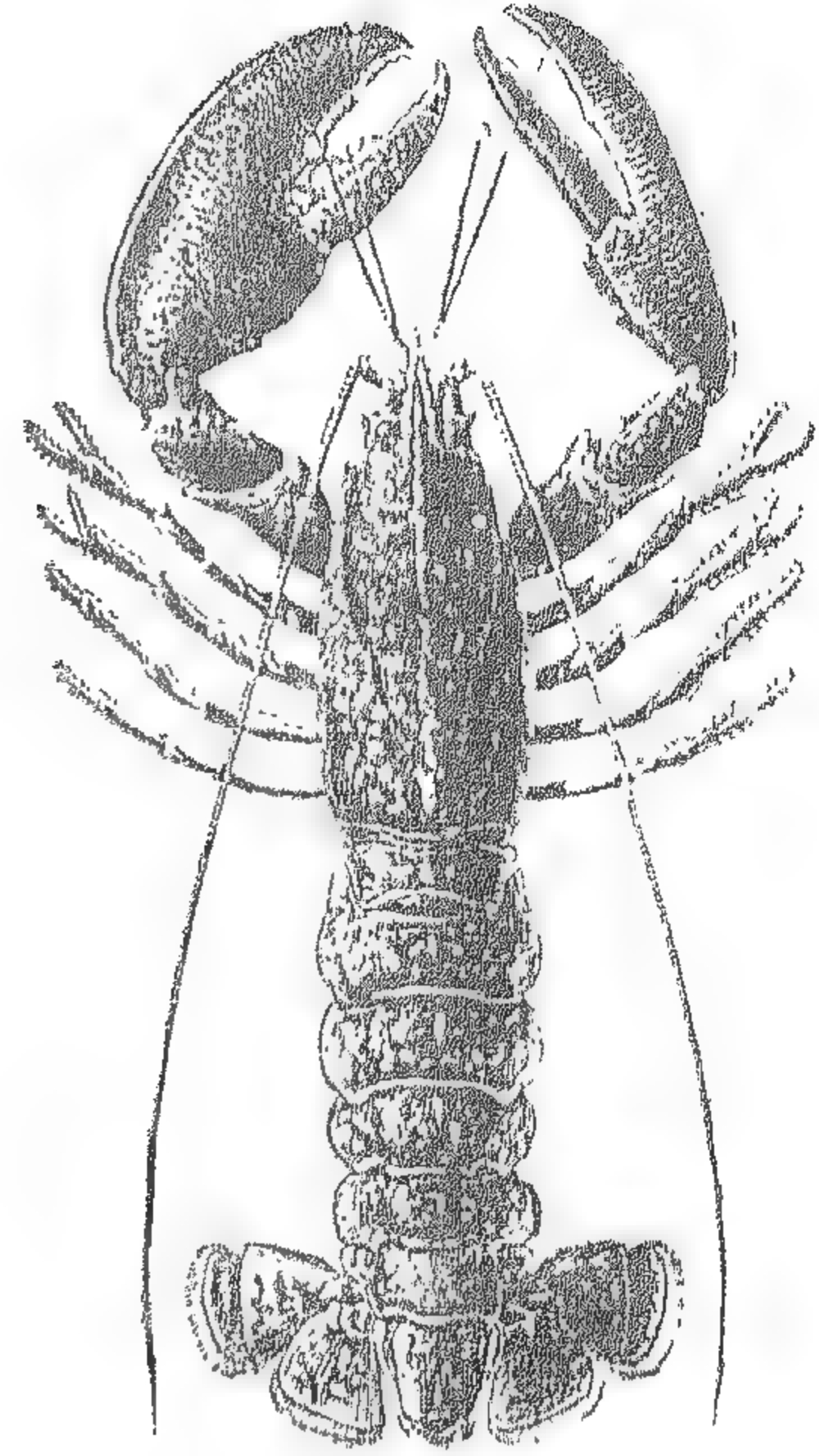


لأنجوست أو هومار

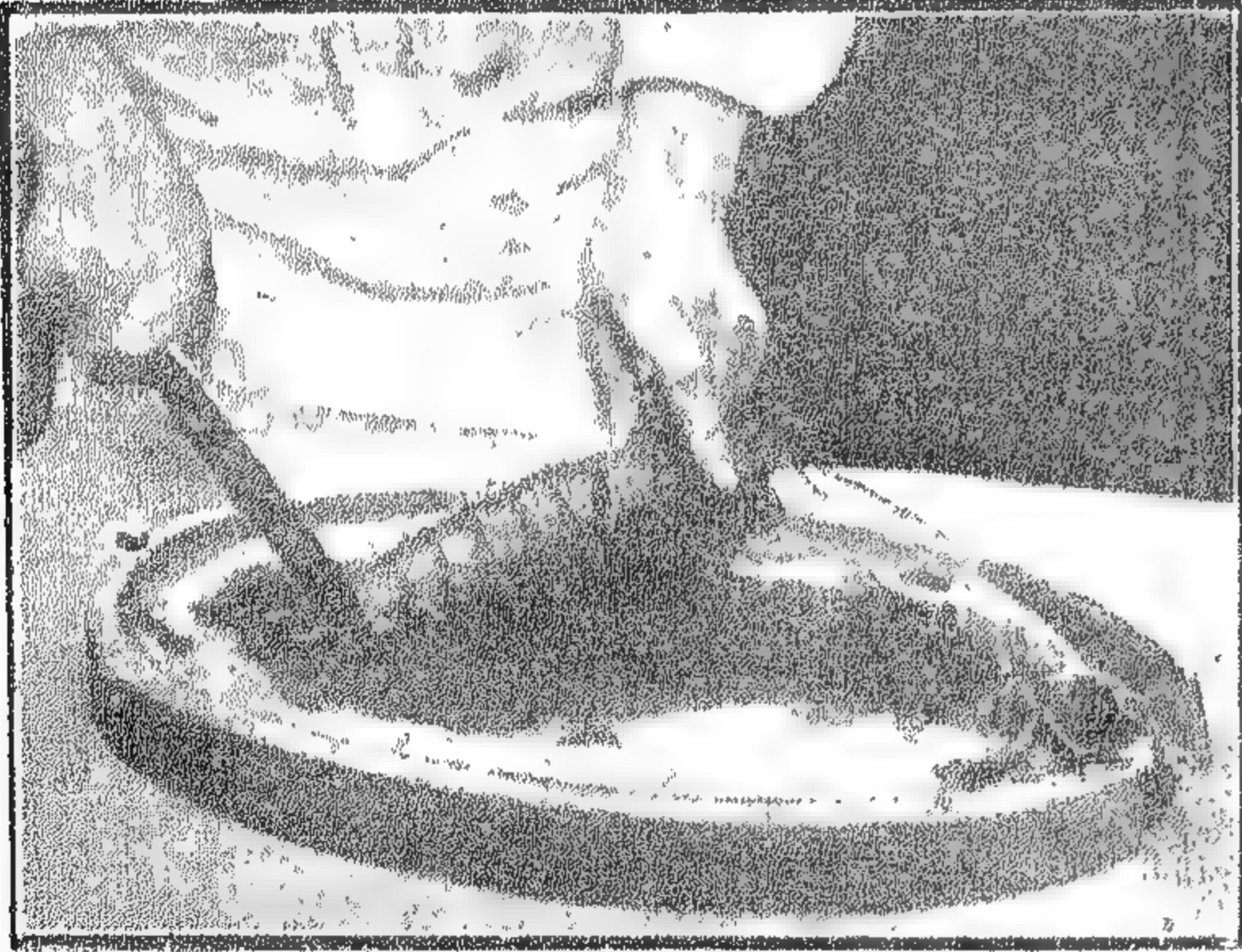
Langoustes Et Homards



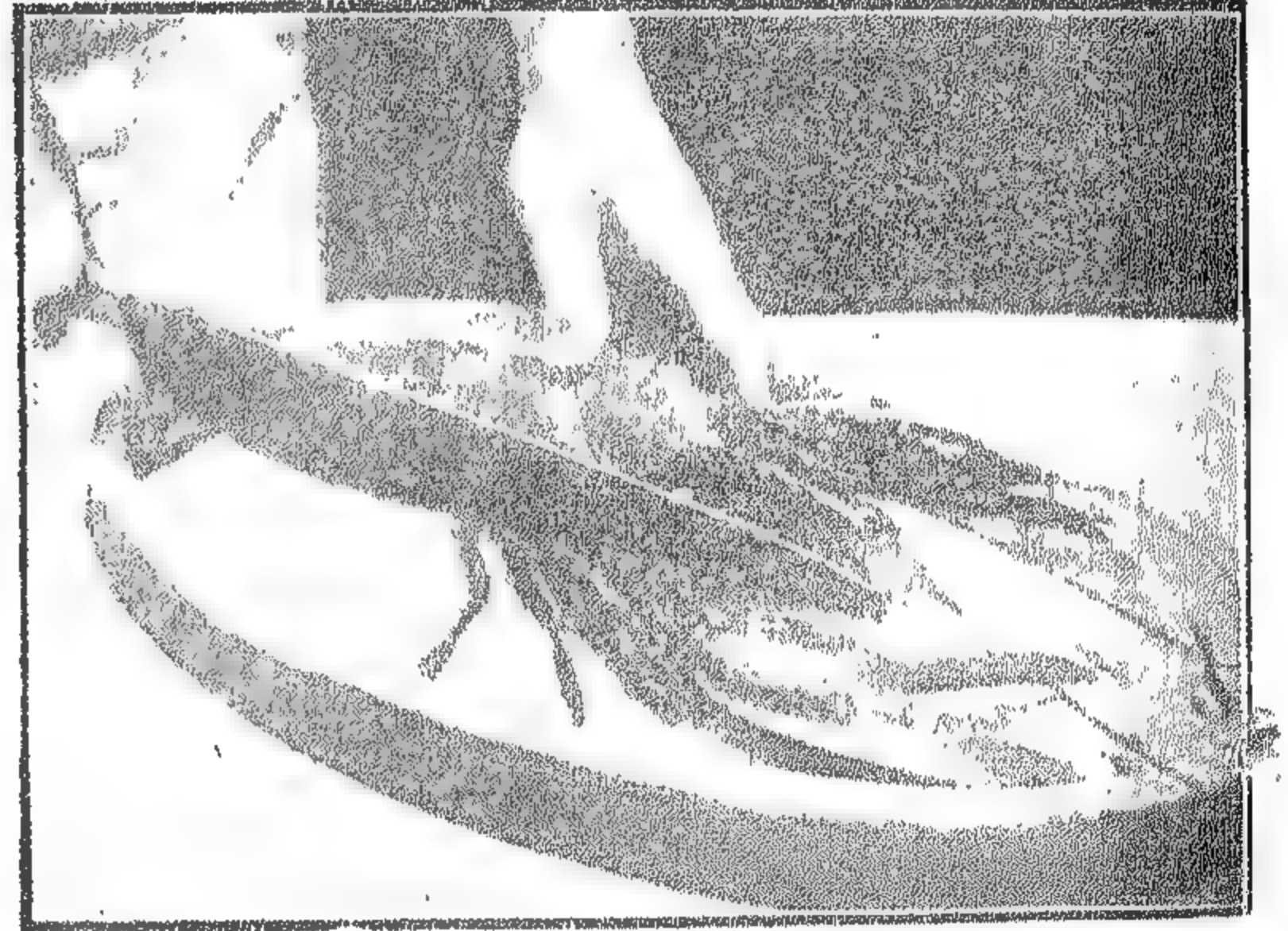
(رسم ٢١) لأنجوست



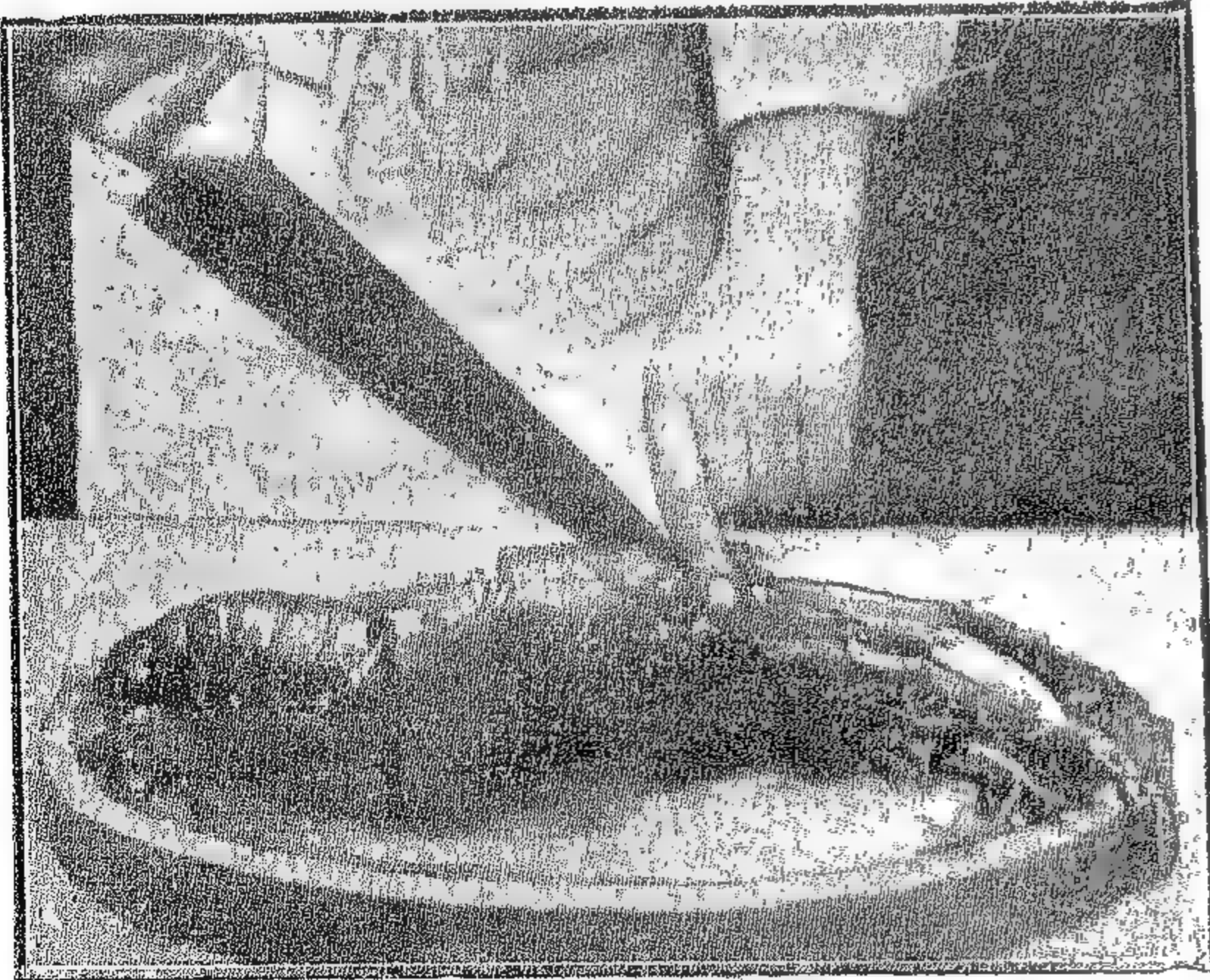
(رسم ٢٠) هومار



(رسم ٢٣) كيفية تقطيع اللانجوست



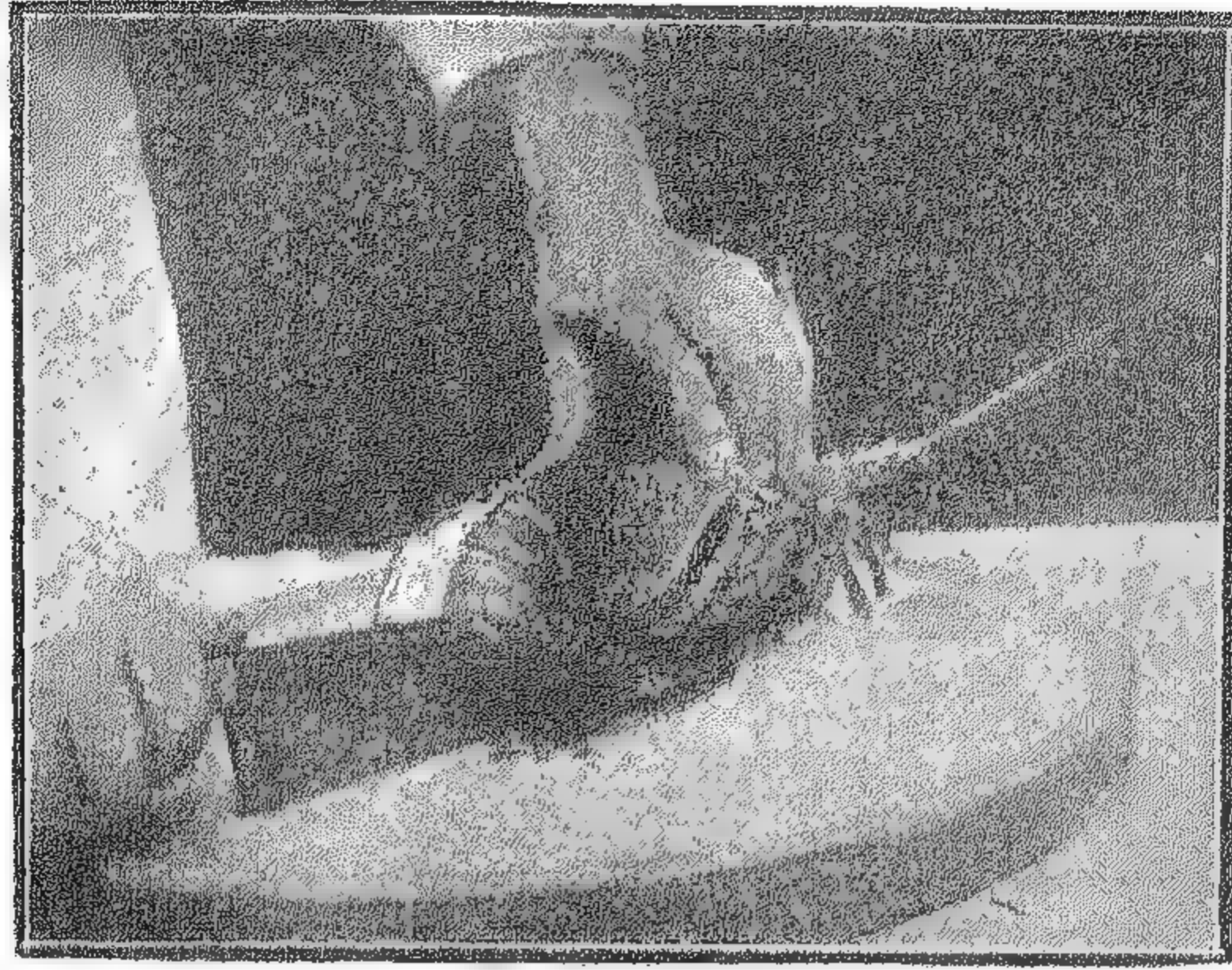
(رسم ٢٢) كيفية تقطيع اللانجوست



(رسم ٢٥) كيفية تقطيع اللانجوست



(رسم ٢٤) كيفية تقطيع اللانجوست



(رسم ٢٦) كيفيه شقه على اثنين بالطول

Langoustes à Américaine

لأنجوست الا امريكان

نحضر لأنجوست مقدار كيلو وتقطعه من جهة الذيل قطع متساوية وتشقه على اثنين من جهة الرأس وترفع منه المخ والبطروخ الأسود والأصفر وتضعه في صحن ثم تغسل اللانجوست جيداً وتضعه في مصفاة ثم تضعه في سطورار بداخله مقدار أربع ملاعق زيت وأربع ملاعق زبد ثم تضعه على النار ويغطى حتى يجف من الماء وبصير لونه أحمر ثم يصفى منه الزبد والزيت بعد أن يلف جيداً ويضاف له مقدار أربع ملاعق بصل شارلوت مفروم وكراث وكرفس وجزر مستواه نصف تسويه بالزبد ومقدار فصين او ثلاثة ثوم مبطوطة وكوبة كونيكا وتولعه وبعد أن يطفى يضاف له مقدار نصف كوبه نبيذ أبيض ومقدار نصف كوبه من خلاصة السمك ومقدار أربع قطع طماطم مقشرة وخالية من البذور ومقطعة قطعاً صغيرة وأربع ملاعق طماطم بوريه وملعقة مقدونس مفروم نصف فرم وقليل من الشطة كاي بيبر ثم تغطي الكسارولة وتضعها تغلي على نار هادئة في الفرن مدة ٢٠ دقيقة وبعد ذلك ترفع قطع اللانجوست وتنظفها جيداً وتضعها في صحن ثم تضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب بعد أن تربط بالزبد ممزوجة بالبطروخ والدقيق حتى تصل إلى النصف (ترسى) ثم يصفى بالمنخل والشنوار وتوضع على نار هادئة حتى تغلي غلية مع استمرار التقليب ثم مزجها بعيداً عن النار بمقدار ١٠٠ جرام زبد كل قطعة بعد الأخرى ويكسى اللانجوست بالصلصة ويخدم في الحال ومعه أرز مسوي بلاف ويخدم في الحال

Langoustes à la Bardelaise

لأنجوست الا بوردوايز

هو أن نحضر لأنجوست حي ويقطع مثل لأنجوست الا امريكين المتقدم ذكره ثم تضع في كسارولة ٥٠ جرام زبد وتضع فوقها اللانجوست وتلف مع بعضها حتى يحمر ويجف، ماءها ثم تصفى نصف الزبد وتضع له مقدار فصين ثوم مبطوطة جداً وملعقتين بصل شارلوت ناعم جداً وتضيف له مقدار ثلاث ملاعق كونيكا وتولعه وبعد أن يطفى يضاف له مقدار كوبه من خلاصة السمك ومقدار أربع ملاعق صلصة طماطم وحزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورق لاورو وعودتان وقليل من الملح والشطة كاي بيبر وتغطيها وتركها تغلي مدة ربع ساعة ثم ترفع منها قطع اللانجوست وتصلحها وترصها في سطورار صغير وتوضع في محل دافئ وتمزج الصلصة بالبطروخ وتضعه على نار هادئة بدون أن يغلي ويضاف له عصير ليمون ومقدار ٧٥ جرام قطع زبد صغيرة وملعقة سرفي

واستراجون مفروم وتلف السطوار على الوابور حتى يلف الجميع ببعض ثم تفرغها في صحن غويط وترش عليها مقدونس فينو ويخدم في الحال

لانجوست الا بروش

Langoustes à la Broche

هو ان تحضر لانجوست حي طازج وتشكه في السيخ (البروش) وترش عليه زبدة وملح وفلفل وشامبانية دائما اثناء التسوية حتى يسوي في مدة ٢٠ دقيقة وعند انتهاء التسوية يرص في الصحن ويخدم معه صوص رافيجوت باردة ممزوجة بتسوية اللانجوست بعد ان ترسى او تستخدم معه الصلصة بعد ان ترسى محل التسوية وتنظف منها الزبدة ويضاف لها ملعقة مقدونس مفروم وملقتين من صوص أسكوفيه وعصير ليمونه وتخفقها بزبدة طازجة بمقدار ٣٠ جرام تقدم معه في الصلصيرا وتخدم في الحال .

لانجوست برونتير

Langoustes Brunetière

هو أن تحضر لانجوست العدد المطلوب ويسوي في الكريون الآتي : —

مقدار أربع لترات ماء ومقدار ٥٠ جرام جزر ومقدار ٥٠ جرام كرات وكرفس ومقدار ٥٠ جرام بصل وورقة لاورد ومقدار أربع حبات فلفل اسود صحيح ومقدار كوبه نبيذاييض وقليل من الملح وبعد أن يغلي مدة عشر دقائق يوضع فيها اللانجوست وتغطى ويغلي على النار المتوسطة مدة ٢٠ أو ٢٥ دقيقة ثم يرفع عن النار حتى يبرد ويشق على اثنين بالطول ويخرج منه لحم اللانجوست وينظف العظم جيدا من الداخل ويرش من الداخل بمقدار ملعقتين شامبانية ويصب على أحرافه من أعلى الجانبين بطاطس بوم : وشيس بالكيس ببليلة منقوشة ويملا من الداخل بمقدار مائة جرام شامبانية وتروفي موضع مثل الزيتون وويتر مسوي بوشية ممزوجة بصوص فكتوريا ويقطع لحم اللانجوست ترش ويرص من الأعلى ويكسى بصوص فكتوريا ممزوجة بيورينة شامبانيون ويورد في الفرن ويخدم في الحال

لانجوست بالستين

Langoustes Palestine

هو أن تحضر لانجوست وتقطعه قطعاً مستديرة مثل لانجوست ألا أمريكيين وتضعه في كساروله بمقدار أربع ملاعق زبدة ومقدار أربع ملاعق خضروات شوربه وبصل وكراث وكرفس وجزر ويلف الجميع على النار حتى تحمر ويصب عليه مقدار نصف كوبه كونيالك ويولع حتى يحترق منه السبرتو ويضاف لها أيضا مقدار كوبه نبيذ أبيض وكوبه من خلاص السمك ويغلي مدة ١٠ أو ١٢ دقيقة ثم ترفع لحم اللانجوست من داخل العظم وتضعها على جانب الوابور في ماء دافئ ثم تدق العظم وتلفه في كساروله بداخلها ملعقتين خضار شوربه مفرومه وملعتين زيت ويلف الجميع جيداً على النار ويضاف لها محل التسوية ويغلي مدة ربع ساعة ثم يصفى من الفوطه وتنظفها جيداً من الدهن والزيت الذي على وجه الصلصة وتوضع على النار مع استمرار التقليب حتى ترسى ويتربطها ببطارخ اللانجوست وملعتين صلصة ثوليتيه من السمك وتخفقها بمقدار ٣٠ جرام زبدة ممزوجة بالكري ثم يملأ بوردورة أرز مسوي بلاف وتقلب في صحن مستدير ويوضع في الوسط لحم اللانجوست ويكسى بهذه الصلصة والباقي في الصلصيرا ويخدم في الحال

Langoustes Phocéenne

لأنجوست فوسين

هو مثل لأنجوست الابوردليز وتضيف عليه مقدار فصين توم وفلفل مقطع أربع قطع مسوي سوتيه ومقشر ومقدار ملعقتين من الفلفل الاحمر الحلو مقطع قطعاً صغيرة وملعقة زعفران وتسوي مقدار نصف أقة ارز بلاف أو بالماء ويوضع في قالب يضاوي مدهون بزبدة ويقلب في وسط الصحن والأنجوست بالصلصة من الدائر أو يخدم كل منها في إناء ويخدم في الحال

Langoustes Pompadour

لأنجوست بوم بادور

هو أن تحضر مقدار من الأنجوست وتقطعه قطعاً متساوية مثل لأنجوست الا امريكيين وتحتفظ بالملح والبطروخ ثم توضع قطع الأنجوست في كسارولة وتضيف عليه ملعقتين زبدة وملعقتين زيت ومقدار أربع ملاعق من الخضروات الالية مفرومه فرما ناعماً جداً : —

جزر وبصل شارلوت وكرات وعودتان وورقة لاورو وتحمر كلها جيداً ويضاف لها ملح وتصفى منها الزبدة وتولمه بالشامبانيه مدة خمس دقائق ثم تضيف لها مقدار ربع لتر كريمه ومقدار كوبه من خلاصة السمك ثم تترك على نار هادئة حتى يغلي مدة ١٥ دقيقه حتى يسمي ثم ترفع لحم الأنجوست وتنظفه جيداً وتضع محل التسوية على النار وتربطه ببطارخ الأنجوست ممزوجه بمقدار ٣٠ جرام زبدة ومقدار ١٥ جرام دقيق مع استمرار التقليب حتى ترسي وتخفها بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة وتصفى من الفوطه ويكسى بها السمك ويخدم في الحال

Langoustes Themidor

لأنجوست تيرميدور

تحضر لأنجوست مسوي في كربيون ويشق على اثنين بالطول وتقطع لحم الأنجوست قطعاً ترش ثم توضع في ملح وفلفل خفيف وينطق بالزبد ثم تحضر صوص الاكريم وتمزجها بملعقه مستارده انجليزى وتضبط ملحاً جيداً ثم تحضر عظم الأنجوست وتنظفه جيداً من الداخل وتضعه في الفرن قليلاً حتى يجف من الداخل وترشه بقليل من الكونياك ثم تضع بداخله ملعقتين من الصلصة وترص بداخل الأنجوست وتمكسيه بنفس الصلصة ويورد في فرن حام ويرص في الصحن على فوطه ويخدم في الحال

Langoustes Tourville

لأنجوست تورفيل

هو أن تحضر مقداراً من الأنجوست مستوي في كوريون بالنبيذ الأبيض ثم تنزع منه اللحم وتقطعه قطعاً مستديرة وتضعها بداخل سطورار وتضيف عليها مقدار ١٢٥ جرام شامبانيون ايمنسيه ترس رفيع ومقدار عدد ٢٠ مول أي مديه وعدد ٢٠ ووتر مسواه بوشيه ومنظفه جيداً ومقدار ٦٠ جرام تروف مقطعه ترش وتمزجها بمقدار أربع ملاعق أو خمس صلصة فوليتيه ممزوجه بخلاصة الوتر والمول ثم تحضر ارز مسوي روزوتو ويوضع في قالب بوردوره مثل الكعكة ويقلب في صحن مستدير وتضع هذه التجهيزات في الوسط وتكسى الجميع بصلصة مورناى خفيفه ويرش بالجينه ويورد أى يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Langoustes à la Turqua

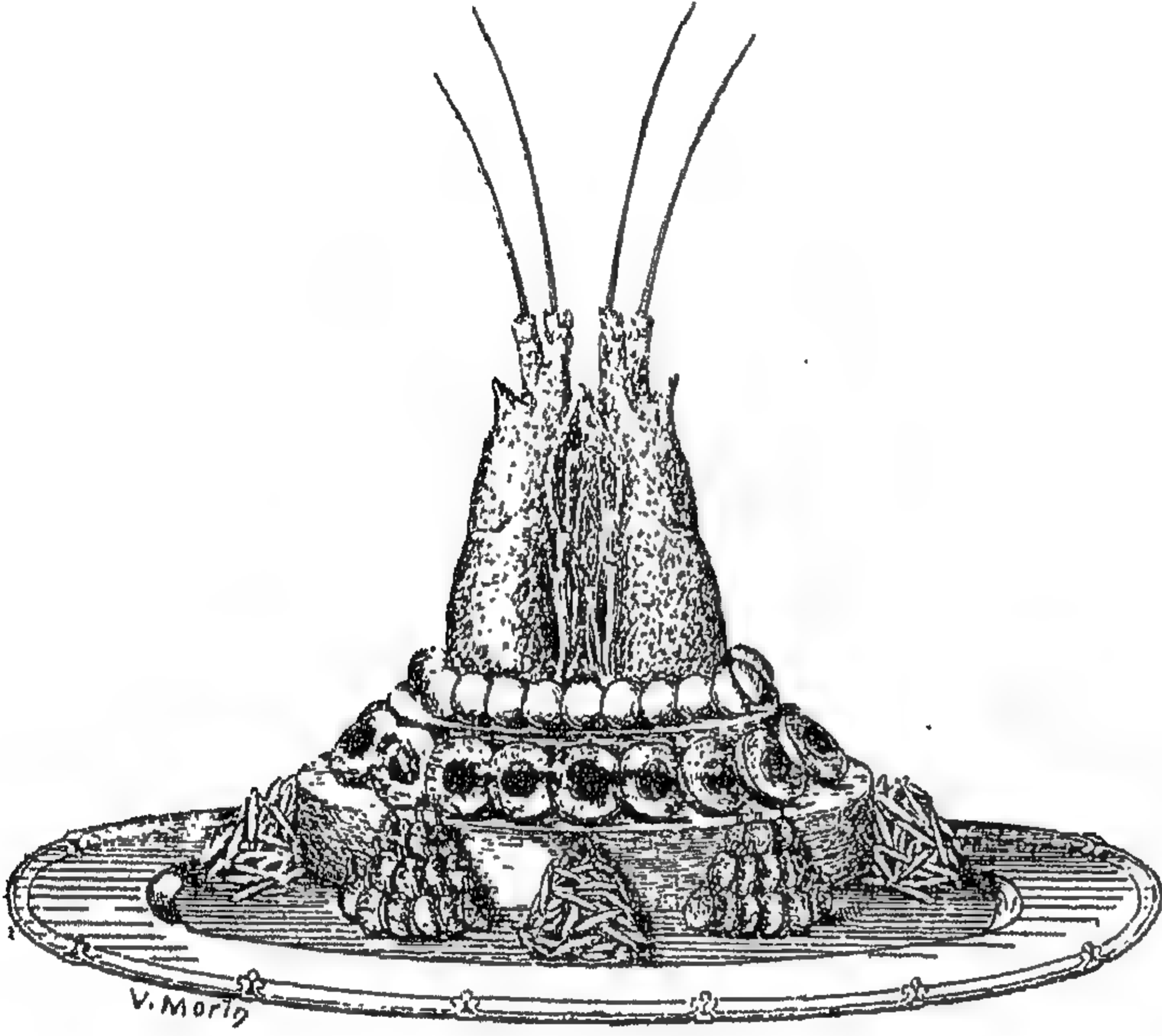
لانجوست الا ترك

هو مثل لانجوست الا امريكين ويغرف بداخل بوردورة من الارز مسوى بلاف ويخدم في الحال

Langoustes à la Suzanne

لانجوست الاسوزان

هو أن تحضر اثنين لانجوست مسويان في كوريون ثم يقطع من جهة الذيل وينظف من العظم ويقطع قطعاً



الاسوزان ساخن

(رسم ٢٧)

صغيره ويمزج معه مقدار النصف قطعاً من التروف بصلصة بشامل يابسة وقليل من حبة رمزان مبشورة ومقدار صفار ٣ بيضات وتترك حتى تبرد وتقطع منها وطعاماً متساوياً بقدر الليمونه وتبطن مستديرة وتغطس في بيض مخفوقاً بالشوكه ويتبن في قلب عيش أفرنكي مصفى من المنخل ويحمر فريته وقت الطلب ثم تحضر صحن مستدير وفي وسطه قاعدة مستديرة من الارز والصمولينه ثم تفرز في وسطها من أعلا راسين من اللانجوست كما هما موضحان في الرسم ويرص حوله فوق القاعده اللانجوست الحمر وقطع التروف فوق كل قطعه ويرص

حوله جرنيه من الدائر قطعاً صغيره من الصول فريته الاثليروا ورؤوس شامبنيون منطقته سوتيه بالزبد ويخدم معه في الصلصا صوص كريشيت أو صوص ريش ويخدم في الحال

Langoustes Suédoise

لانجوست سيدواز

نجهز تجهيزات السوفلية من السمك ويوضع في الارضية قطع مستديرة من اللانجوست وبعد نضجه يقلب في صحن ويكسى بزبد انشوجه سائح ويخدم في الحال

Langoustes Suchel

لانجوست سوشيه

هو أن تحضر لانجوست مسوى في كوريون بالنيذ الا بيض ثم تفتحها من أعلى وترفع لحم اللانجوست وتقطعه قطعاً ترش وترصه في سطوار مدة مدهون بزبد ويرش عليه قليلاً من النيذ الا بيض ويضاف له استراجون خفيف وقليل من المقدونس ويغلي مدة خمس دقائق على نار هادئة ثم تحضر اللانجوست وتنظفه جيداً من الداخل ثم تضع ملعقتين من الصلصة داخل اللانجوست النصف صلصة مورناي والنصف الآخر صلصة نيذ ابيض وترص قطع اللانجوست فوقها ويكسى بالصلصة ويورد أى يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

لانجوست جرييه

Langoustes Grillé

هو أن تحضر لانجوست طازج جدا وتشقه على اثنين بالطول وهو فيء ويوضع له ملح وفلفل وشطه كاين بير ويسوي جرييه على نار هادئة ويرش دائما بالزيت وعندما يتم نضجه يرص في الصحن مع مقدونس ورق وصوص دابل معه في الصلصيرا وزبدة سائجة ويمكن أيضا أن تشقه على اثنين بالطول بعد أن يسوي نصف تسويه في كريون ويسوي جرييه ويخدم في الحال

لانجوست دوماس

Langoustes Dumas

هو أن تحضر لانجوست ويسوي في كريون بالنبيذ الابيض مدة ٢٠ أو ٢٥ دقيقة وبعد نضجه يترك حتى يبرد وتنزع منه اللحم وتقطعه قطعاً مستديرة وتنطقه سوتيه بالزبدة وتطفي عليه بالنبيذ الابيض وبعد ان يجف في النبيذ تضع له مقداراً من صوص ديميجلاس ممزوج بصلصة طماطم ويغلي على نار هادئة مدة عشر دقائق ثم يضبط ملحها جيداً وينرف في صحن غويط ويضاف له فلورون من الدائر أي هلالات من عجينة الفيتاچ ويخدم في الحال

لانجوست الافرانسيز

Langoustes à la Francaise

هو ان تقطع اللانجوست قطعاً متساوية وتضعه في كسارولة بالزبدة بمقدار أربع ملاعق وتضيف له ملح وفلفل وشطه كاين بير وتضعها على النار حتى تلف جيداً وتصب عليها فنجال من الكونياك وتولعه لاجل حرق السبرتو منه ويضاف له ايضاً نصف كوبه نبيذ أبيض ثم تضيف عليه مقدار أربع ملاعق بصل وجزر مفرومه ومسواة مكورة بالزبدة وملعقة مقدونس مفروم نصف فرم ومقدار نصف كوبه من خلاصة السمك وتركها تغلي على نار هادئة حتى تنضج ثم توضع قطع اللانجوست بعد تنظيفها جيداً في صحن غويط وتوضع على محل التسوية مقدار ثلاث ملاعق أو أربع من صلصة الثوليتيه من السمك وتضعها على نار حامية مع استمرار التقليب حتى ترسي ويوضع له بعيداً عن النار مقدار ٣٠ جرام زبدة وتكسي بها قطع اللانجوست وتخدم في الحال

لانجوست فالانساي

Langoustes Valencay

هو ان تحضر مقداراً من اللانجوست مسوي طازج في كوريون وتشقه على اثنين بالطول وتخرج منه اللحم اللانجوست وتقطعه قطعاً صغيرة وتنظف عظم اللانجوست جيداً وتضع بداخله قطع اللانجوست ويكسي بالصلصة الاتية : -

تحضر في كساروله مقدار ملعقتين زبدة وملعقة صغيرة بصل شارلوت مفروم فرما ناعماً او بصل عادي وملعقتين طماطم مقشرة وخالية من البذور ومفرومة ومقدار ملعقة من الفلفل الاحمر الحلو مقطع قطعاً صغيرة وملعقة مقدونس مفروم ويلف الجميع على النار ويوضع له ملح وفلفل وتضيف عليه ايضاً ملعقة بوريه طماطم وملعقة جلاس من السمك او جلاس ديقيا ندو ملعقة مستاردة انجليزي صغيرة وبعد ان تلف وترسي تخففها بمقدار ٣٠ جرام زبدة وتكسي بها اللانجوست ويرش بعيش ناعم ويوروي في فرن حام وتخدم في الحال

Langoustes Vanderbilt

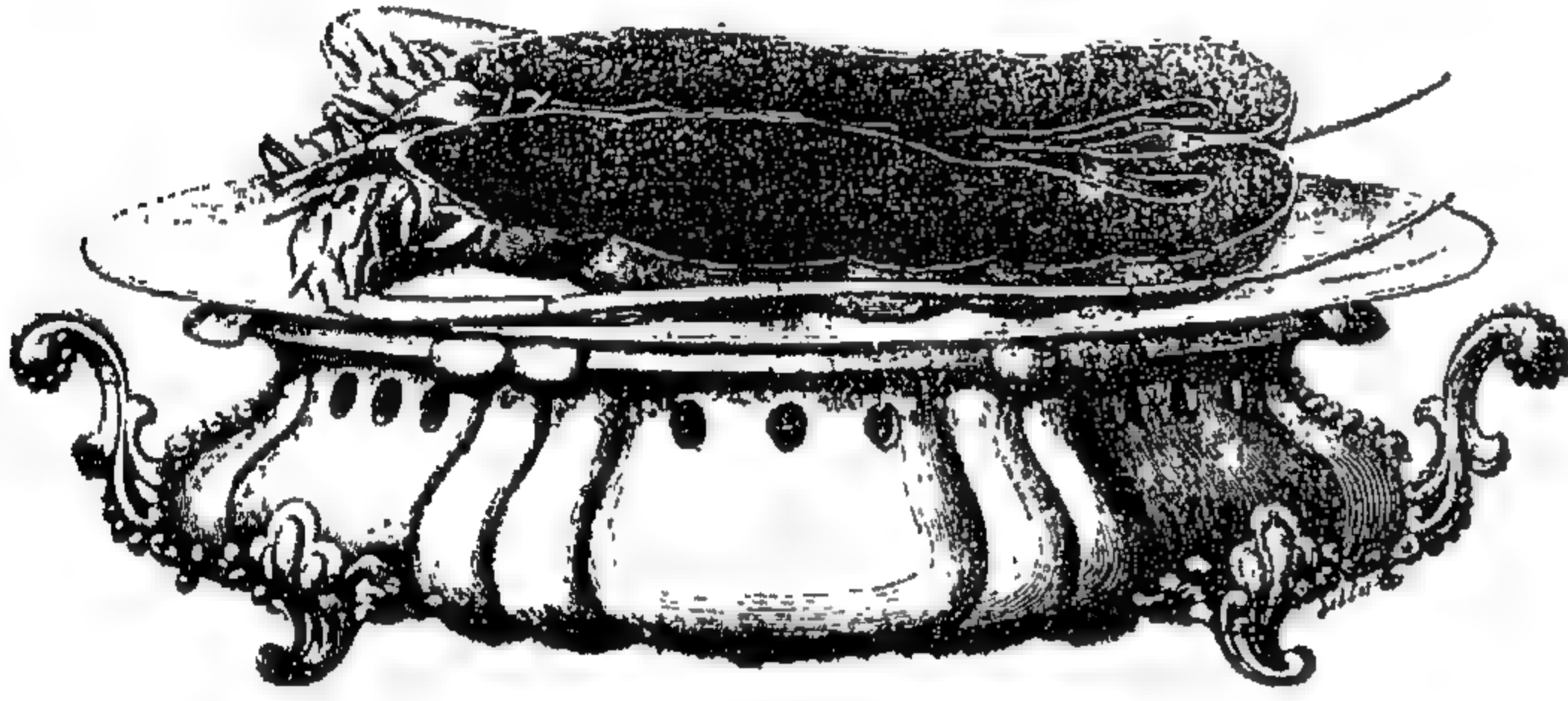
لانجوست فاندر بيلت

تسوي اللانجوست مثل لانجوست الابورد ليز وتشق اللانجوست على اثنين بالطول ويقطع لحم اللانجوست قطع ترنش وتعلأ ارضية عظام اللانجوست من الداخل بقطع من اللانجوست صغيرة وقطع من التروف وشامبنيون ممزوجة بصوص امريكين ويرص من أعلى ترنش من اللانجوست مع قطع من التروف بين الواحدة والاخرى ويكسي بصوص امريكين ممزوجة بالكريمة ويورد في فرن حام ويخدم في الحال

Langoustes à la Victoia

لانجوست الا فيكتوريا

تحضر لانجوست مسوي في كريون بالنبيذ الابيض ثم يشق على اثنين بالطول وبعد ذلك يقطع ترنش ويعلأ



لانجوست الا فيكتوريا

(رسم ٢٨)

العظم من الداخل بقطع من اللانجوست والشامبنيون والتروف ممزوجة بصوص فيكتوريا ويرص من أعلا بقطع من اللانجوست ويكسي بصوص فيكتوريا ويورد في فرن حام ويخدم في الحال

Langoustes Cardinal

لانجوست كاردنال

تحضر لانجوست مسوي في كريون بالنبيذ الابيض ويشق على اثنين بالطول ويخلى من اللحم ويقطع ترنش وينطق بالزبدة ويجفف العظم في الفرن ويعلأ من الداخل بقطع من اللانجوست والشامبنيون وتروف متساويه ممزوجة بملعقتين من صوص كاردنال وترش بالجينه البرمزان مبشورة ويرش بالزبدة ويحمر في فرن حام ويخدم في الحال

Langoustes Coquilles

لانجوست كوكي

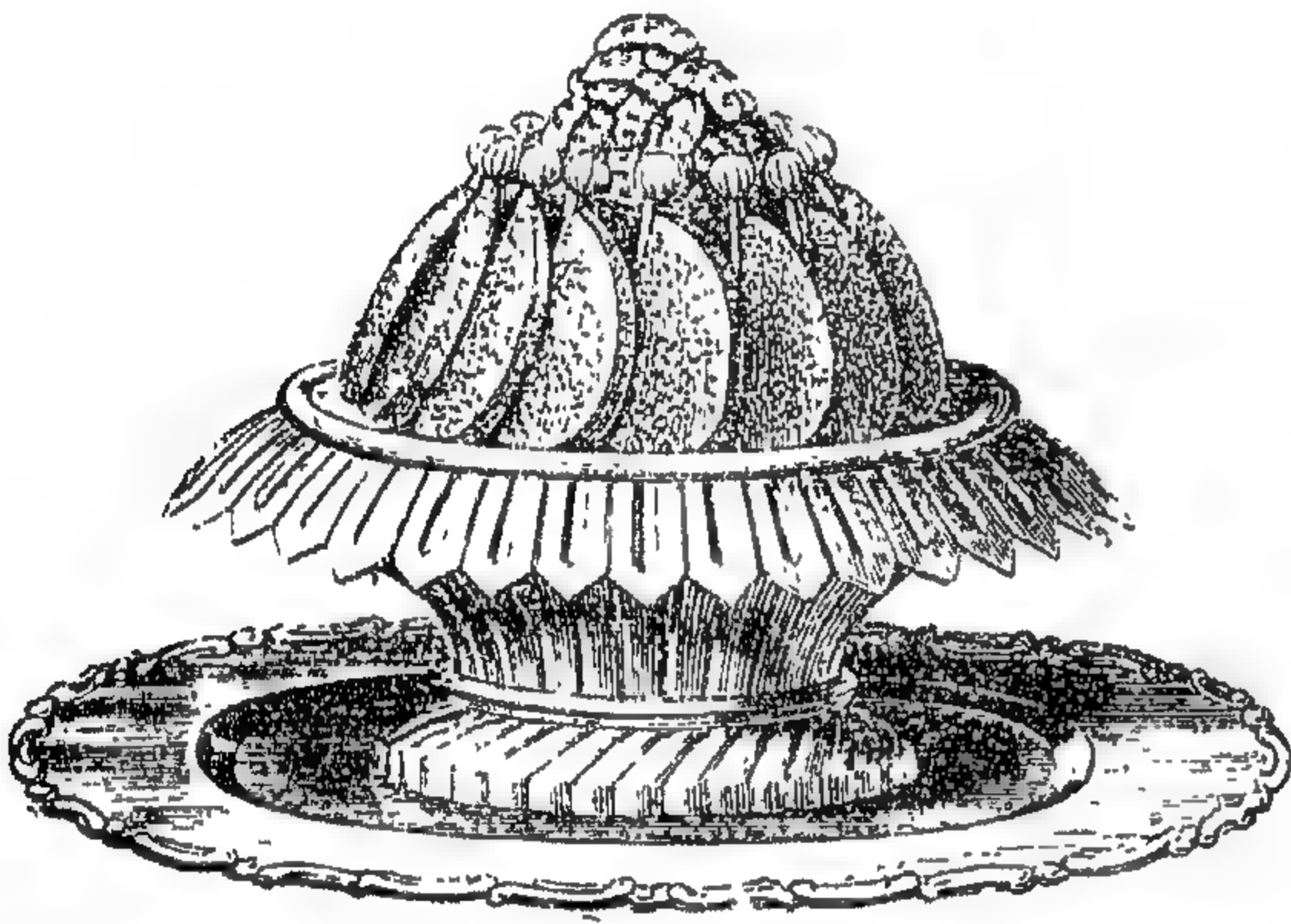
لانجوست أن كوكي أولا نجوست مورناي أو فان بلا أي بالنبيذ الابيض أو باريزين أو كاردنال ويسوي في كوكي من الفضة أو الفخار ومصبوب حول دائر الكوكي بالكيس ببلبله منقوشة بطاطس بوم دوشيس ويعلأ من الداخل بقطع من اللانجوست ممزوجة بصوص كاردنال وتورد في الفرن ويخدم في الحال كذلك المورناي يكسي بصوص مورناي ويورد في الفرن ويخدم في الحال كذلك فان بلا وكذلك الا باريزين والجميع يورد في الفرن قبل الطلب ويخدم في الحال

Cotelettes de Longoustes

كوتليت دي لانجوست

تقطع مقداراً من لحم اللانجوست قطعاً صغيرة وتروف وشامبيون ويمزج بصوص بشامل يابسة مع ملعقة من زبدة الجبري أو اللانجوست وصفار بيض وملح وفلفل وجوز الطيب ثم تترك في صحن مدهون بزبدة حتى يبرد ثم يقطع قطعاً متساوية ويصالح مثل الكوستليتة ثم يغطس في بيض مضروب ويلف في قلب عيش افرنكي وصفي من المنخل ويحمر فريتو عند الطلب ويخدم على ورق دانتله أو فوطاة ومقدونس فريتو ويخدم معها أى صلصة من الصلص التي تخدم مع السمك جريه ونخدم في الحال

Cotelettes de Langoustes à la Victoria كوتليت دي لانجوست الا فيكتوريا



هو أن تجهز كوتليت دي لانجوست كالسابق ذكرها تماماً وترص على قاعدة مستديرة من العيش أو الارز وفي الوسط قطع من اللانجوست وكانل من السمك وتكسى بصوص كرى وباقي الصلصة في الصلصيرا ويخدم في الحال

(رسم ٢٩) كوتليت دي لانجوست الا فيكتوريا

Langoustes à la Crème

لانجوست الا كريم

تخضر مقداراً من اللانجوست ويقطع قطعاً متساوية مثل لانجوست الا امريكين ويحمر سو تيه بالزبدة ويصب عليه الكونياك ويولع لحرق السبيرة ثم تضيف عليه قطع من التروف ويغطس بالكريمة ويضاف له قليل من الملح والفلفل وقليل من الشطة ويترك يغلي على نار متوسطة مدة ١٥ دقيقة ثم يرفع منه اللانجوست وينظف جيداً ويوضع في صحن غويط مع قطع التروف التي بالصلصة ثم تضاف محل التسوية على نار حامية ويضاف له ملعقتين جلاس ديقاندا ويقلب بسرعة حتى يرمى ويصفي من الفوطاة ويكسى بها اللانجوست ويخدم في الحال

Langoustes Clarence

لانجوست كلارانس

تخضر اللانجوست ويسوي في كربيون بالنيذا لا ييض وبعد اتمام نضجه يشق على اثنين ويحلى منه اللحم ثم يقطع ترش في كساروله وتضع عليه مقداراً من خلاصة السمك ويظل في مكان ساخن ثم ترفع بطروخ اللانجوست والارجل ويدق في الجرن وتضيف عليه ملعقتين من الكريمة ثم يصفى من المنخل وعرج معه ملعقتين بشامل ممزوج بالكري ثم يضبط ملحه جيداً وبعد ذلك تنظف عظم اللانجوست وملا مقدار الثلثين أرز مسوي الا انديان أو بلاف ويرص فوقه قطع اللانجوست وبين القطعة والأخري ترش تروف ويكسى بهذه الصلصة والباقي في الصلصيرا ويخدم في الحال

Langoustes à la Nev Burg

لانجوست الانيف برج

تقطع لانجوست حي طازج قطعا مستديرة متوسطة مثل لانجوست الا امريكين وبحمر في كساروله بسرعة بملعقتين زيت وملعقتين زبدة وعندما يحمر تصفي منه الزبدة وتصب عليه مقدار ثلاث ملاعق كونيالك ثم يوضع ليحرق منه السبيرتو ويضاف له نصف كوبه نفيذ بارسالا ويترك يغلي على النار حتى ينقص الى الثلث ثم تضع له قليلا من الملح والفلفل ونصف لتر كريمة ونصف كوبه من خلاصة السمك ثم يغطى ويترك يغلي على نار متوسطة مدة ١٥ دقيقة ثم ترفع قطع اللانجوست وتوضع في صحن غريط وبعد ذلك تربط الصلصة بطارخ اللانجوست مزوجة بمقدار ٣٠ جرام زبدة و ١٠ جرام دقيق وتغلي على النار بضع دقائق مع استمرار التقليب ثم تصفى الصلصة من الفوطه وتكسي بها قطع اللانجوست ويخدم في الحال

طريقة أخرى : تحضر لانجوست مسوي في كريدون ويخرج منه اللحم ثم يقطع قطع مستديرة وبعد ذلك يرص في سطوار داخله ٢٠ جرام زبدة ثم يوضع له قليل من الملح والفلفل وقليلا من الشطة ويحمر جيدا بالزبدة على الجانبين وبعد أن يسخن جيدا من الجانبين يضاف له كوبه مادير لأجل أن تغطس قطع اللانجوست ثم يغطى ويترك على نار هادئة حتى يرسى وعند الطلب تضع على اللانجوست مقدار ٤ ملاعق كريمة ومقدار صفار بيضتين ويمزج بعضه جيدا على جانب الوابور من غير غليان لا جل ان ينضج صفار البيض ويخدم في الحال ملحوظة : — ويمكن أيضا أن يغرف داخل صحن حوله بطاطس بوم دوشيس مسوي ومصبوب بالكيس بلبله مقوشه

Langoustes Hollan

لانجوست هولاندين

يسوي اللانجوست في كريدون كالمعتاد وعند تمام تسويته يشق على اثنين بالطول بدون ان يفصل من بعضه ويخدم على فوطه ومعه مقدونس ورق ويخدم معه بطاطس موضب مثل البيضة ومسوي بالماء والملح في صحن آخر ويخدم معه ايضا في الصلصيرا صوص هولاندين وزبدة سائجة ويخدم في الحال .

Longoustes à la Hongroise

لانجوست الالهنجرواز

وهو مثل لانجوست الانيف برج النيء ويزيد عليه ملعقة بصل مفروم فرما ناعما ومسوي بالزبدة بدون تحمير ومعه ملعقة بابريكة اي فلفل احمر

Langoustes Froid^s

لانجوست فروا (بارد)

Aspic de Langoustes

اسبيك دي لانجوست

تحضر قالب ذات مدخنة من الوسط ويطن بالجليه ايض مكر ثم تحضر قطع ترنش من اللانجوست متساوية وقطع مستديرة من التروف ثم تحضر ترنش من اللانجوست متساوية وقطع مستديرة من التروف ثم تحضر ترنش اللانجوست وعليه قطعة تروف مستديرة من دائر القالب ويرسم بالجليه وهكذا جميع دائر القالب ثم تضع له طبقة من الجليه وفوقه قطع من اللانجوست وكذلك الجليه حتى يملأ القالب ثم يوضع فوق الثلج لوقت الطلب . وعند الطلب يقلب على فوطه فوق جليه مفروم وحول الدائر كروتون من الجليه ويخدم في الحال .

Aspic de Langoustes à la Kusse

اسبيك دى لانجوست الا روس

تحضر مقدار من اللانجوست ويقطع قطعاً مستديرة متساوية ثم يصب عليه صوص مايونيز ممزوجة بالجليه ثم يرسم بقطعه من التروف وبطروخ اللانجوست ثم يرص داخل قالب بوردورة اى قالب مستدير مثل السكعكة مبطن بالجليه الابيض بحيث تكون الجهة المرسومة على جانب القالب من الخارج وفي ارضيته ثم يكمل باقى القالب بالجليه ويوضع فوق الثلج وعند الطلب يقالب في صحن فضية وفي الوسط هرم من صلاتة الاروس وكروتون جلييه حول الدائر ويخدم في الحال .

Langoustes à la parisienne

لانجوست الا پاريزين

تحضر لانجوست مسوي في كريون وبعد ان يبرد يفتح من اعلى بالمقص وينزع منه لحم اللانجوست ويقطع قطعاً مستديرة متوسطة وترص في صينية وتكسى بالجليه ابيض مكرر ويرسم بقطعة تروف مملعة بالجليه ثم تحضر صلاته مركبة من قطع اللانجوست وبطاطس وفاصوليه خضرة وبازلا وجزر ممزوجة بصوص مايونيز بالجليه ويوضع الجميع داخل فوند خرشوف مصلحة مثل الهرم ومن اعلى قطعة تروف ثم تلمع بالجليه وبعد ذلك تحضر عظم اللانجوست ويصلح جيداً ثم توقف اللانجوست في الصحن على قطعه من العيش مميل وتملأ القطعة الحالية من اللانجوست بجليين من اللاتوجة ويرص من اعلى ترنش اللانجوست ويصب حوله بالكيس ببلبله رفيعة جلييه مفروم ويرص حول اللانجوست الخرشوف مملوء صلاته وبين الواحدة والاخرى يصيه مقطوعة على اثنين وكروتون جلييه من الدائر ويخدم معه صوص مايونيز في الصلصيرا ويخدم في الحال

Langoustes Grammont

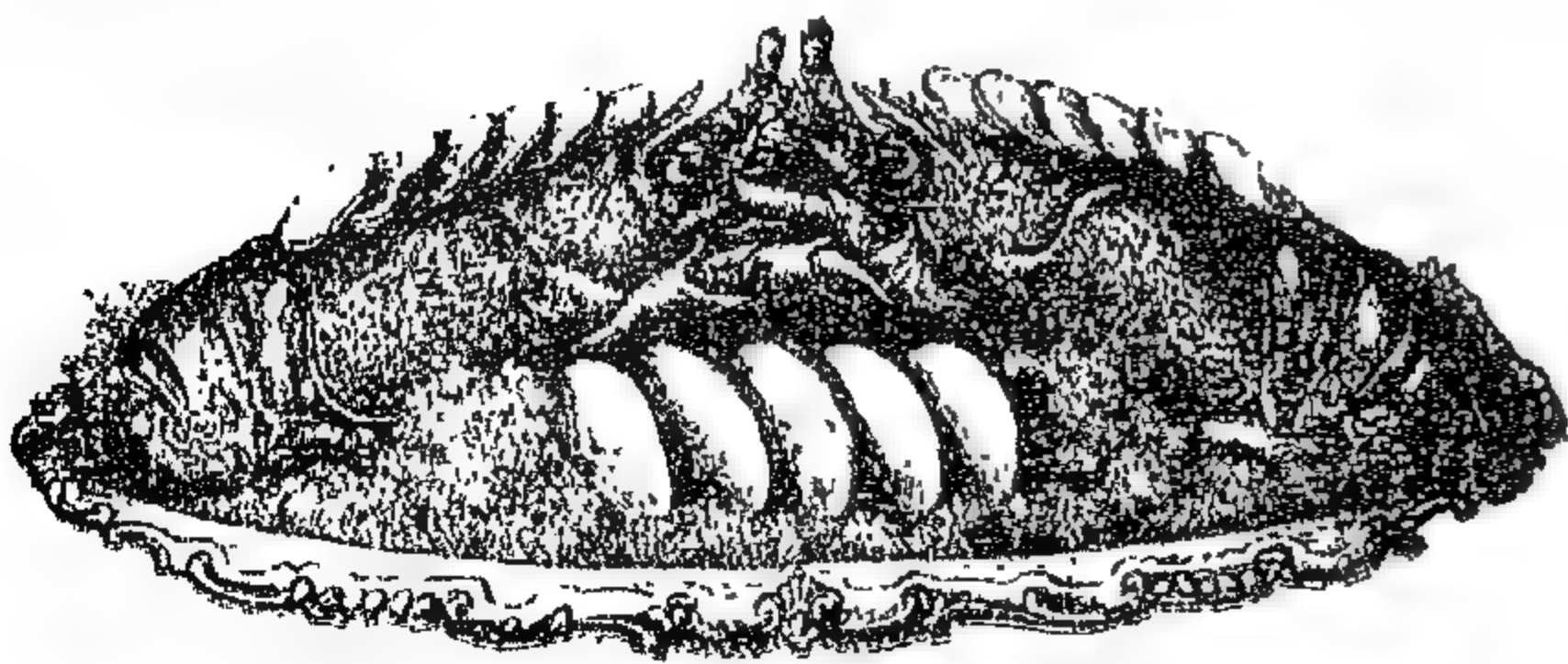
لانجوست جرامون

تحضر لانجوست ويشق على اثنين بالطول ويقطع لحمه قطعاً مستديرة متساوية ويكسى بالجليه ويرسم بقطع من التروف منقوشة ثم تنظف العظم جيداً من الجانبين وتملأ بموس من اللانجوست ويرص من اعلى بقطع اللانجوست مصبوب حوله جلييه بالكيس ببلبله رفيعة ويرص في صحن مستطيل فوق فوطة . بحيث يكون ظهره مواجها نظير الآخر ثم يرسم بورق لاتوجه وورق مقدونس ويخدم معه صوص مايونيز أو اى صلصة من الصلص الباردة في الصلصيرا ويخدم في الحال

Langoustes à la Ravigote

لانجوست الراقيجوت

هو ان تحضر ٢ من اللانجوست مسواة فر كوريون ويفتح من جهة الذيل بالمقص ويخرج منها لحم اللانجوست



وتقطع قطعاً مستديرة وترص في الصحن ويرش عليها قليلاً من الملح وقليل من الشطة كايين بيپر وعصير الليمون وقليل من الزبدة ثم تحضر عظم اللانجوست وتوضعه في وسط الصحن مركب على قطعة من العيش ويرص حوله مقدونس ورق وترص قطع اللانجوست فوق العظم وفي الجوانب كما هو موضح في الرسم ويخدم معه صوص رافيجوت ويخدم عند الطلب

لانجوست الراقيجوت

(رسم ٣٠)

لانجوست الاروس

Langoustes à la Russe

هو مثل لانجوست الا پاريزين ويكسى بصوص مايونيز بدلا من الحليه

لانجوست شفرين

Langoustes Chevreuse

تحضر لانجوست مسوى في كريون ويفتح من الاعلا بالمقص وتخرج منه لحم اللانجوست وبقطع ترش مستدير ويكسى بالحليه ويرص فوق عظم اللانجوست وبين الترنش والآخر قطعة تروف ملحة بالحليه ويرص في الصحن وحوله رؤوس اسبرج بالحليه وكروتون حليه حول الدائر وصلصة مايونيز من الصلصيرا ويخدم في الحال

لانجوست آن كوكى

Langoustes en Coquilles

هو ان تحضر مقداراً من لحم اللانجوست وبقطع قطعاً صغيره ويمزج معه قليلا من الشامبينون وقليل من



(رسم ٣١)
لانجوست آن كوكى

الكرنشون (خيار مخلل) مقطعان مثل اللانجوست ويرش عليه قليلا من الملح والفلفل وقليل من الخل والزيت وبعد ذلك تترك تخمره مدة ربع ساعة وبعد ذلك يمزج بصوص مايونيز وقليل من البيض المسالوق مقطع قطعاً صغيرة وقليل من استراجون مفروم ثم يعبأ داخل كوكى من المحار ويكسى بصوص مايونيز ويصب حوله من الدائر بحليه مقروم ويرص على قاعدة من الخشب مكسية بالعجين كما هو موضحة في الرسم

لانجوست كارنو

Langouettes Carnot

تحضر لانجوست مسوى في كريون ويقطع قطعاً صغيرة ومثله كافيال ويمزج بموس من اللانجوست بملقة من زبدة الجبرى ويوضع في قالب صغير مثل الكوستليتة مدهون بزيت خفيف ثم يوضع فوق الثلج حتى يتجمد ثم يقلب على صينية ويكسى بصوص شوفروا بيضاء ممزوجة بملقة زبدة اللانجوست أو الجبرى ويرسم بقطعة تروف منقوشه ويلمع بالحليه ويرص في صحن مستدير حول صلاته الاريس مرسومة بالتروف وملحة بالحليه وكروتون حليه حول الدائر ويخدم في الحال

كوتليت دي لانجوست اركانجل

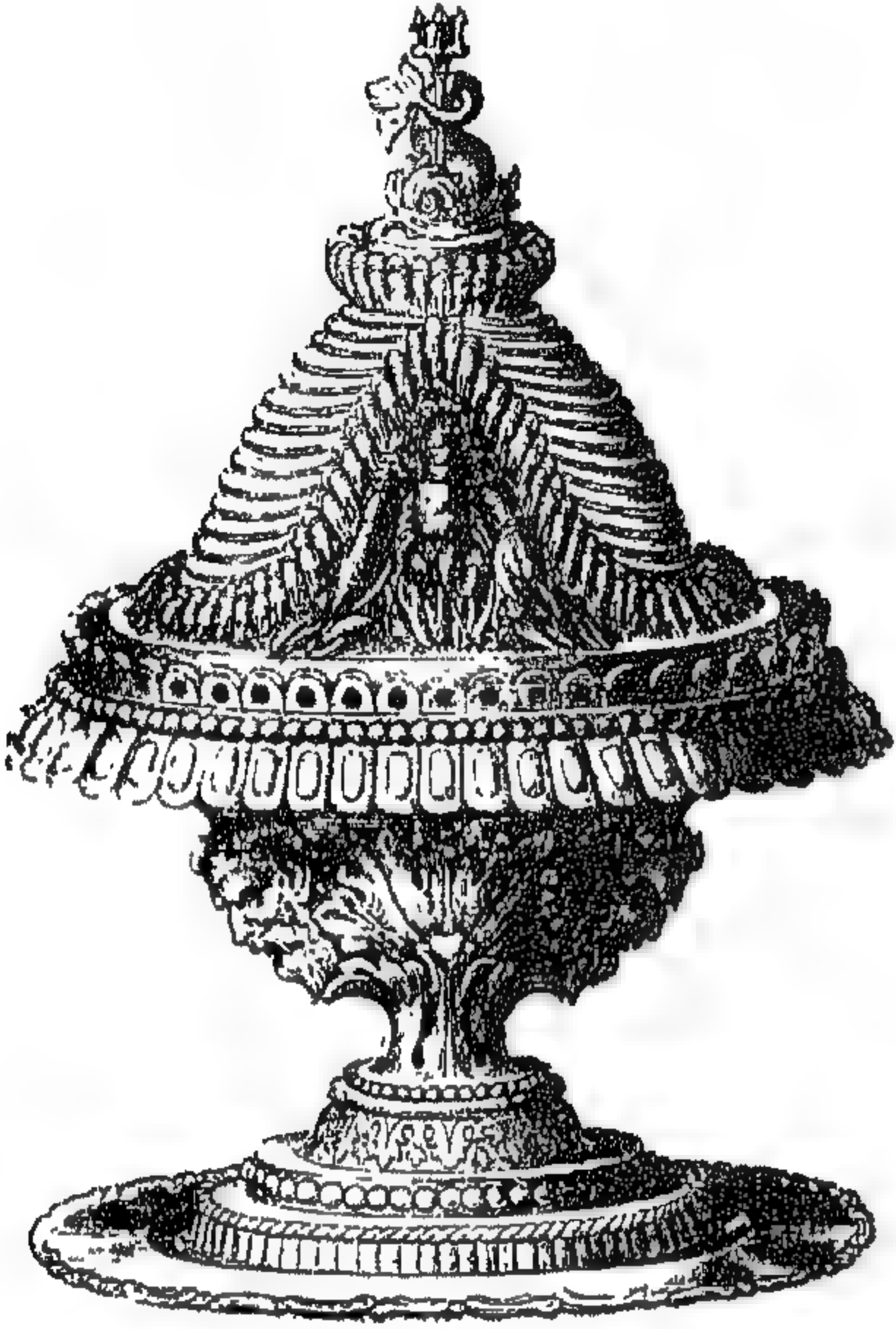
Côtelettes de Langoustes Arkangel

تحضر لانجوست مسوي في كريون ويقطع قطعاً صغيرة ومثله كافيال ويمزج بموس من اللانجوست ممزوج بملقه من زبدة الجبرى ويوضع في قالب صغير مثل الكوستليتة مدهون بزيت خفيف ويوضع فوق الثلج حتى يتجمد

ثم بقلب على صينية ويكسى بصوص شوفر وايضاء ممزوجة بملعقة زبدة اللانجوست او الجبرى وترسم بقطعة تروف منقوشة ويلمع بالچليه ويرص فى صحن مستدير حول صلاته الاريس مرسومة بالتروف وملعقة بالچليه وحول الدائر كروتون چليه ويخدم فى الحال

لانجوست الامودرن

Langouste à la Modern



هو ان تحضر مقدار ثلاثة او اربعة من اللانجوست وتسوي في كوريون كالمعتاد ثم يثقل عليها حتى تبرد وبعد ذلك يقشر من جهة الذيل ويقطع قطعا مستديرة ويرص فى صحن ويرش بقليل من عصير الليمون وقليل من انازيت والملح والفلفل خفيف ثم تجهز قاعدة من العيش مهيمة على قاعدة اخري مستديرة ويرص قطع اللانجوست من الجانبين بالتدريج كما هي موضحة فى الرسم ويرص حلولاها من الجوانب رؤوس الجبرى ورأس اللانجوست من الجانبين وبذلك يلمع بالچليه ويغرس فوقه من اعلى اي نوع من الرسومات ويوضع فى التلاجة لوقت الطلب

(رسم ٢٢) لانجوست الامودرن

مايونز دى لانجوست

Mayonnaise de Langoustes

تحضر لانجوست مسوي فى كوريون ومقطع قطعا مستديره منساوية ثم يضاف له قليلا من الملح وفلفل وعصير ليمون ويرص داخل سلطانية صلاانه مفرد بدائرها ورق ابيض من قلب اللاتوجة ويسكى بصوص مايونز ويرسم من اعلى بفلتو انشوجة وكبرى وبطارخ اللانجوست وقلب لاتوجه فى الوسط وحول الدائر قطع من قلب اللاتوجة ويخدم فى الحال .

سوفليه فروا دى لانجوست

Soufflés Froids de Langoustes

تحضر كوكى من الفضة او انفخار ويبطن بقليل من الچليه ويوصل من اعلى التارتليت جدار اخر من ورق اجلاسيه بحيث يعلو عن دائر التارتليت بمقدار ٢ سنتيمتر ويملا التارتليت بموس دى لانجوست الى الاخر يعلو الورقة ثم يوضع فى التلاجة لوقت الطلب وعند الطلب يرفع دائر الورق ويرص الكوكى فى صحن به فوطه ويخدم فى الحال

« الكريفييت »

Coquilles de Crevette Glacées

كوكي دي كريفييت اجلا-يه

تحضّر كوكي صغير من الفضة او الفخار وتصب بالكيس حول الدائر بطاطس بوم دوشيس ببلبله منقوشة متوسطة ثم تحضر مقداراً من الجبري مسوي في كريون ومقشر ومنظف جيداً ويمزج بمقدار من صلصه البشامل ويوضع داخل الكوكي ويكسى بصوص فان بلا أي صلصة النييد الايض ممزوجة بتروف مفروم ويورد في فرن حام ويخدم في الحال على فوطه داخل صحن أو ورق دانتله

Couilles de Crevette Gustave

كوكي دي كريفييت جوستاف

تحضر كوكي وتصب بدائرة سور رفيع كالمتقدم ذكره من بطاطس بوم دوشيس ويفرد بداخله رؤوس اسبرج ممزوجة بالزبد وچلين من التروف ويوضع فوقه الجبري منطق سوتيه بالزبد ويكسى من أعلى بصوص مورناي ويحمر في فرن حام ويخدم في الحال

Crevettes au ed Currie

كريفييت أو كيري

هو أن تفرم بصله فرماً ناعماً وتحمر نصف تحمير بمقدار ٧٥ جرام زبد ثم تصب عليها ملعقة صغيرة من الكري وتلف مده خمسة دقائق بالملعة الخشب ثم تضع عليها مقدار ٥٠ جرام جبري مقشر ومنظف جيداً وهو ني ويلف الجميع على النار مده خمس دقائق ويضاف عليها مقدار ربع لتر صلصة فوليتيه وملعقتين كريمة ويضبط ملحه جيداً ويرص في صحن غويط ويقدم معه أرز ابيض بالزبد في إناء آخر ويخدم في الحال

Crevettes Frits

كريفييت فريت

هو أن تحضر مقداراً من الجبري النىء ويغسل جيداً ويجفف جيداً ويحمر سوتيه بالزبد أو بالزيت بسرعة ويرش بالملح والفلفل وقليل من الشطة وبعد ذلك يغرف في صحن أو ورق دانتله ويخدم في الحال طريقه أخرى هو أن تسلق مقداراً من الجبري ويقشر وينظف جيداً ويوضع في سلطانية ويوضع عليه قليلاً من الخل أو عصير الليمون والملح والفلفل وتحمر مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة وبعد ذلك تجهز عجينة باتفرى السابق توضيحها وينطس بداخلها الجبري الواحدة بعد الأخرى وتحمر في الزيت أو المسلى وبعد ذلك يوضع على مصفاه ليصفي منه الزيت جيداً ويغرف في صحن على فوطه أو ورق دانتله ويحاط بمقدونس محمر وقطع من الليمون ويخدم معه صلصة طماطم في الصلصيرا أو صوص كولير ويخدم في الحال

Crevettes à l'américain

كريفييت الاامريكين

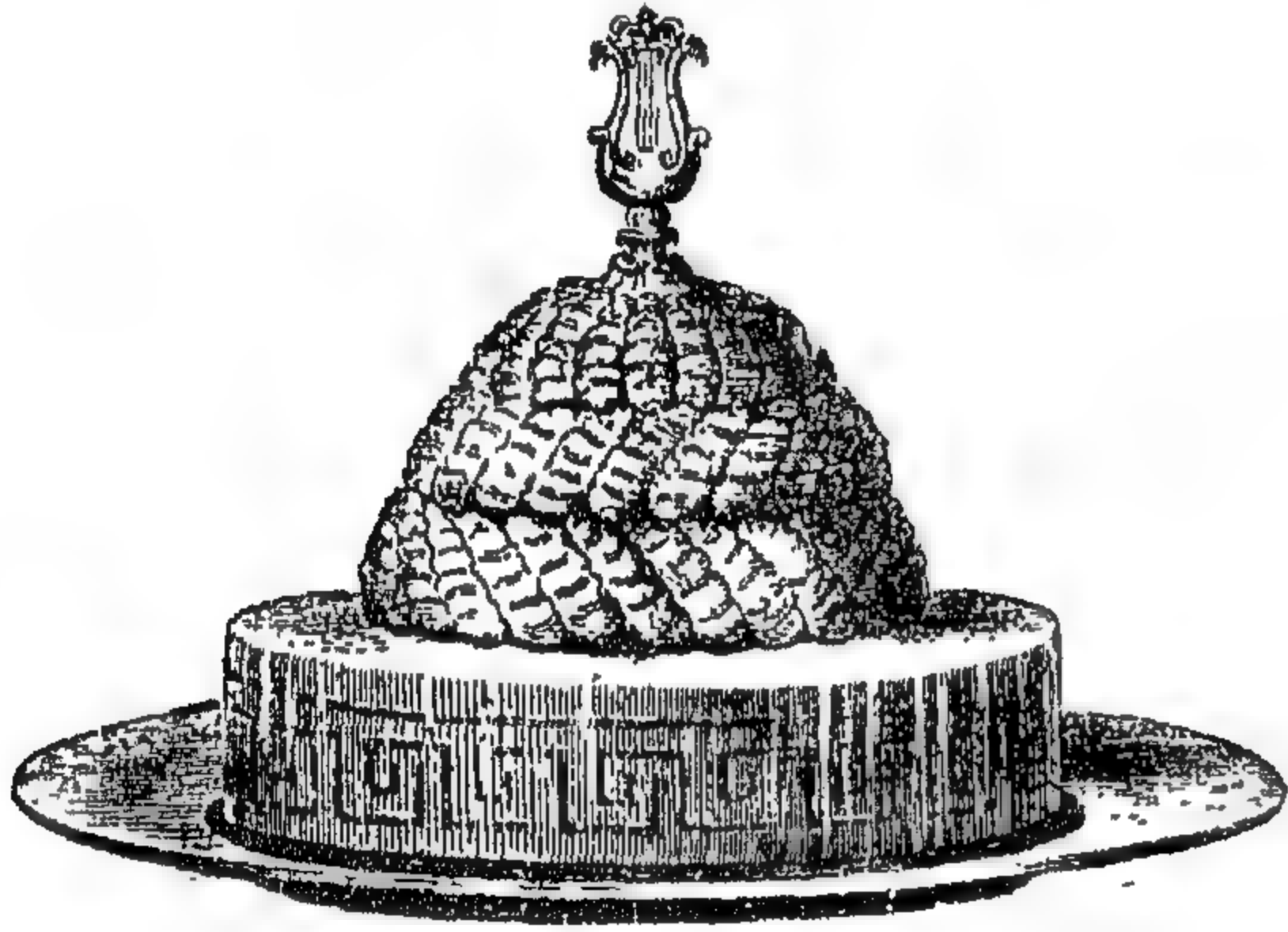
تحضر مقدار ربع اقه جبري وتغسل جيداً ويوضع على مصفاه ثم تفرم مقدار ١٠٠ جرام بصل وكرفس وكرات ثم تحضر كساروله على النار وبها مقدار ملعقتين من الزيت او ثلاثه و ٥٠ جرام زبد وتحمر بداخلها البصل والكرات

نصف تحمير ثم تضيف عليه الجبري ويلف الجميع حتي يجف منها الماء ثم تصب عليها مقدار كوبه من المادير (النيزالايض) ومقدار كوبه صغيره من الكونياك ويولمه حتي يحترق السيرتو ثم تضيف عليه مقدار نصف اقه طماطم مقطعه على اثنين وخاليه من البذور وورقه لاورو وعودتان واربع حبات من الفلفل الاسود الصحيح وتغطى وتسوي على نار هادئه مدة ٢٠ دقيقة وبعد ذلك ترفع عن النار ونصف بمنخل سلك مع الدعك جيدا حتي يصفى الجبري من الخضروات وبعد ذلك يصفى ثانيا من الشنوار ويوضع في كساروله على النار وبعد ان يغلي يضبط ملحه جيدا ويضاف له قليلا من الشطه وتحقق بعيدا عن النار بمقدار ١٠٠ جرام زبد ثم تحضر مقدار اقة من الجبري ويقشر وهو في يغسل جيدا وينطق سوتبه بالزبد وبعد ذلك يمزج مع الصلصه ويفرف في صحن غويط ويخدم معه في اناء آخر ارز ابيض مسوي بالزبد ويقدم في الحال

aspic de Crevettes

اسبك دي كريفت

هو ان تحضر مقدار اثنين جبري ويغسل جيدا ويسلق بالماء والملح وعصير ليمون او الخل ثم يقشر وينظف



جيدا ثم تحضر قالب يضاوي ويغرس في الثلج ويبطن بجليه بيض مكرر ويرص بداخله الجبري بالجوانب رصا نظاميا حتي يملأ القالب بالجوانب ويملا من الوسط مايونيز ممزجه بالجليه وقليل من الكبري والكرفشون المفروم ويترك في الثلج الى وقت الطلب ثم ينطس في ماء فاتر ويقلب في صحن على قاعدة مستديرة من الجليه او الصمولينه ويحاط بجليه مقطع على شكل احجبه ويغرس في وسطه اسياخ من الفضة

كما هو موضح بالرسم ويقدم في الحال

(رسم ٣٣) اسبك دي كريفت

طريقة اخرى : هو ان تحضر قالب مستطيل بمدخنة ويغرس في الثلج ويبطن بالجليه ويرص بداخله الجبري ويصب فوقه الجليه وعند الطلب ينطس في ماء دافىء ويقلب على فوطة ويحاط بقطع من الجليه ويخدم معه في الصلصيرا صوص مايونيز او صوص تارتار ويخدم في الحال .

Mousse de Crevettes

موس دي كريفت

تحضر مقدار من الجبري ويغسل جيدا ويوضع في المصفاء حتى يصفى منه الماء ثم تحضر كساروله بها مقدار اربع ملاعق زيت ومقدارا من الخضراوت مثل بصل وكرات وكرفس وورقه لاورو ثم يوضع عليه الجبري ويضاف له قليلا من الملح والفلفل وينطى ويوضع على النار حتي ياف الجميع جيدا ويحمر الجبري مع الخضراوت وعند ما يحمر ويجف منه الماء تصفى منه الزبد او الزيت في اناء آخر ويصب عليه ماعقين كونياك وتولمه حتي يحترق منه السيرتو ونصف كوبه نبيذ ابيض ويترك يغلي مدة ٥ دقائق ثم يوضع في مصفاة وبعد ان يبرد يقشر الجميع وينظف جيدا ثم يدق جيدا في الجرن ويضاف عليه محل التسويه ومقدار الربع صوص فوليتيه او يشامل ومقدار ربع لتر چايه مكرر من السمك على مقدار ٥٠٠ جرام بوريه ويخفق جيدا ويصفى من المنخل ويضاف له ماعقين او ثلاث من خلاصه السمك

ويلف على الثلج ويوضع له ربع لتر كريمة مخفوفة خففا متوسطا ثم تحضر قالب ويبتن من الداخل بجليه أبيض مكرر ويوضع في قاعه قطع من الجمبري متساويه ثم يملأ القالب من الداخل بالموس المجهز ويوضع القالب فوق الثلج لوقت الطلب وعند الطلب يقلب على فوطه داخل صحن وكروتون جليه أي هلالا أو احجبة ويخدم في الحال ويمكن أيضا أن يخدم الموس في صحن فضيه بدلا من القالب ويرص الجمبري من أعلى فوق الموس ويلامع بالجليه ويوضع في ثلاجة لوقت الطلب

Crevettes Nature

كريثيت ناثير

تحضر مقداراً من الجمبري ويسوى في كاريون بالملح وبعد أن يبرد يرص في صحن حول ليمونة اضايا أو كوبه من الماء وحوله قطع ثلج

ويتر

Huitres à l'Américane

ويتر الا امريكين

تحضر مقداراً من الويتر وينظف جيداً ويوضع في كسارولة ويوضع مقدار كوبه نبذ أبيض وقطعة كرات وقطعه كرفس وورقة لاورو ويغطى ويوضع على نار هادئة مدة ١٠ دقائق حتى يغلى ويوضع في مصفاة لاجل أن يصفى مافية ويفتح وينظف جيداً ثم يوضع الويتر داخل الحار ويكسي بصوص امريكين ويخدم في الحال
طريقه اخرى : تحضر ويتر ويسوى بوشيه وينظف جيداً ثم يملج بقليل من الملح والفلفل وعصير ليمونة وقليل من الشطة كايين بير ثم يرص في الحار ثانياً ويمكن بقلب عيش مصفى من المنخل وممزوج بالزبد ويزبد في فرن حام ويخدم في الحال

Huitres à l'Anglaise

ويتر الا انجليه

تحضر مقداراً من الويتر وينظف جيداً ويفتح وهو نى وبعد أن ينظف جيداً يوضع له قليلاً من الملح والفلفل وقليل من الشطة كايين بير ويرص فوق ترانش لارد ويلف حول بوضه ويشك في السيخ ويحمر جريه على الشباك ويخدم فوق طوست ويخدم في الحال

Huitres Bercy

ويتر برسى

تحضر مقداراً من الويتر مسوي بوشيه وبعد ان ينظف جيداً يرص في الحار ويكسي بصوص برسى ويورد في فرن حام ويخدم في الحال

Huitres Brettone

ويتر بريطون

تحضر مقداراً من الويتر مسوي بوشيه وبعد ان ينظف جيداً ويرص في الحار ويكسى بالصلصة الآتية : —
تحضر اساس صوص برسى وبعد أن يرسي ويصفى تضيف عليه قلب عيش بحمر فريتو بالزبدة ويمزج مع الويتر
وينطى به ويخدم في الحال

Huitres Gratin

ويتر جراتان

هو مثل ويتر الا امريكين علي الطريقة الثانية

Huitres à la Favorite

ويتر الا فافوريت

تحضر ويتر مسوي بوشيه وينظف جيداً ثم ينظف محاره وتضع في كل واحدة نصف ملعقة صوص مورناي
ويرص فوقها الويتر وقطعة تروف من أعلي ويكسى بصوص مورناي ويرش بالحينه برمزان مبشورة وبورد في فرن
حام ويخدم في الحال

Huitres à la Florentine

ويتر الا فلورانتين

هو مثل الا فافوريت ويفرد في أرضيه الحماه تحت الويتر ورق سبانخ مسوي بالزبدة وقطعة تروف من اعلي
عند ما يخرج من الفرن يخدم في الحال

Huitres Frites

ويتر فريت

تحضر مقداراً من الويتر مسوي بوشيه ومنظف جيداً وينطس في عجين بتافري او ينطس في البيض
ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ويحمر فريتو عند الطلب ويخدم علي فوطة أو ورق دائله مع
مقدونس فريتو ويخدم في الحال

Huitres Villeroy

ويتر فيلرؤا

تحضر مقداراً من الويتر مسوي بوشيه ومنظف جيداً وياف مع صوص فيلرؤا ويرص في صحن مدهون زبدة
وبعد ان يبرد ينطس في البيض ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ويحمر فريتو عند الطلب ويغرف علي
فوطة مع مقدونس فريتو وقطع من الليمون ويخدم في الحال

Huitres Wladimir

ويتر فلا ديمير

تحضر مقداراً من الويتر مسوي بوشيه ومنظف جيداً ثم يرص في محاره ويكسى بصوص سوبريم ويرش من
علا بقلب عيش افرنكي مصفى من المنخل بحمر بالزبدة وجينة برمزان مبشورة وبورد في فرن حام ويخدم في الحال

Huitres Alornay

ويتر مورناي

هو مثل ويتر الافاثوريت من غير تروف

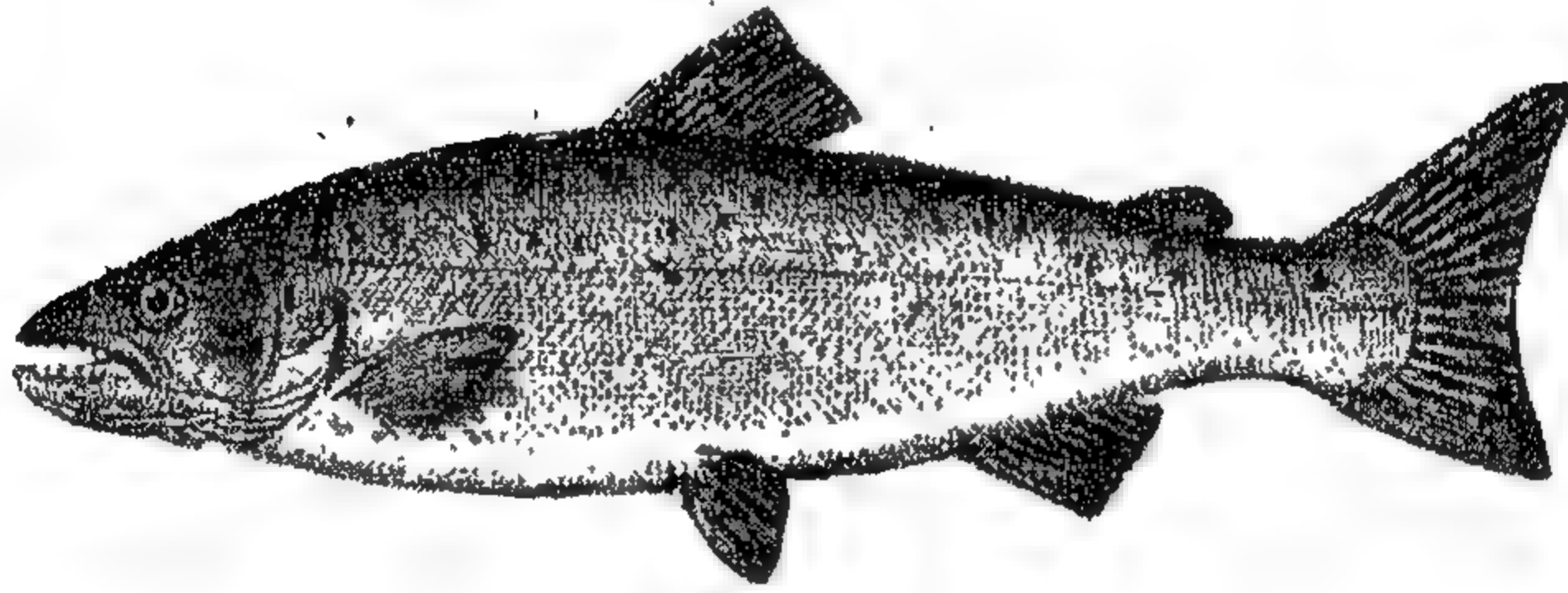
Huitres Nature

ويتر ناتير

تحضر مقدرا من الويتر وينظف جيدا ويفتح وهو نيء ويرص في الصحن ويخدم معه عصير ليمون أو خل ممزوج ببصل
شاروت مفروم فرما ناعما وقلقل مطحون ويخدم معه أيضا في الصحن عيش اسود مقطع ترش مدهون بزبد ويطبخ
في الحال

السماك السيمون

Saumo



السماك السيمون

(رسم ٣٤)

يسوي السمك غالبا بوشيه أو بريزيه أما البوشيه فهو أولا تحضر السيمون وينظف جيدا ويوضع في بريزيه
السمك أي الحوض المخصوص لتسوية السمك ويضاف عليه ماء يارد وخل وورقة لاورو وقطع من الكرفس
والكرات والبصل وأربع أو خمس حبات فلفل ومقدارا من الملح ويغطى بقطعة شاش وتضمه يغلي على نار هادئة
حتى يتم تسويته والبريزيه هو ان تحضر قطعة السمك السيمون وتضعها في سطوار مع مقدار من الزبدة والبيض
وقطع من الكرفس وكرات وورقة لاورو ومقدارا من خلاص السمك ويسوى في الفرن ويغطى ويرش دائما
من أعلى من كل التسويه حتى يتم تسويته

Saumon Amiral

سيمون اميرال

تحضر قطعة من سمك السيمون حسب المطلوب ويسوى بريزيه كما سبق شرحه ويغرف في الصحن ويقشر
من أعلى جيدا ويضاف له جريه حول الدائر قطع اسكالوب هومار أو لانجوست ورؤوس شامبينون وويترباتيه
محمر فريتيو وكريشيس أو جمبرى مقشر من جهة الذيل منقط من الطرفين ويكسي بصوص هومار وقطع تروف
من أعلا وباقي الصلصة في الصلصيرا

Saumon Amiral Courbet

سيمون اميرال كورييه

تحضر قطعه من السمك السيمون وتخلي وتقشر من أعلى وتُملا بفارسة من السمك من الداخل ثم تسد فتحة السلسلة من الجانبين بقطع من التروف مثل الهلال ويسوى بريزة بالشامبانيه وبعدها تغرف في وسط الصحن ويضاف لها جرنية حول الدائر كاندل مثل الهلال ورؤوس شامبانيون منقوشه وقطع كبيرة من التروف وسمك (ابيرلا) فريتو وكريشيس أو جمبري مقشر من جهة الذيل مفروم ويكسى السمك بصوص نورماندا والباقي في الصلصيرا ويخدم في الحال .

Saumon à l Anglaise

- سيمون الانجليز

تحضر مقداراً من سمك السيمون ويقطع ترنش ويمالح بالملح والفلفل وعصير ليمون ويغطس في البيض ويتين في قلب عيش افرنكي مصفي من المتخل ويرش بالزبدة ويحمر جريه أو يحمر بالزبدة ويخدم معه زبدة سائحه وبطاطس موضيه مثل البيضة وسوتيه بالماء والملح ويخدم في الحال .

Saumon à la dartols

سيمون الادارتوا

هو ان تحضر قطع من السيمون وتنظف جيداً وتسوى بوشيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وبعد ذلك توضع في صحن مستطيل فوق قاعدة من العيش مكسية بالفارسة ومسواة في الفرن ويكسى السمك بصوص كريشيت ويحاط من الدائر بقطع من الكاندل وتارتليت صغير من العجين مسوي فاضى ومملوء بقطع من الجمبري والتروف وممزوجة بصوص كريشيت وترسم السمك من اعلي بقطع من التروف ويخدم في الحال .

Saumon brillat Savarin

سيمون برياسفران

هو ان تحضر قطعة من السمك السيمون وتسوى بريزة يان تضعها في سطوار او صينية وتضيف عليها مقداراً من الزبدة و ٢٠ جرام كرقس وكرات وجزر مقطعة قطعاً رفيعة مثل الشعير وتضع عليه مقدار كوبه نبيذ ابيض ومقدار كوبه من خلاصة السمك ويسوى على نار متوسطة في فرن متوسط ثم ترفع قطعة السمك وتقشرها وتوضعها في صحن مستطيل ثم تضع محل التسويه على نار حامية مع استمرار النقليب حتى يرسى ويغري ويخفق بعيداً عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة ومقدار اربع ملاعق كريمة ويكسى بها السمك ويحاط بقطع من عظام اللانجوست مملوءة بقطع من الجمبري والشامبانيون ممزوجة بصوص فان بلا اي صلصة النبيذ الابيض وقليل من المقدونس المفروم وقطعة من التروف ويخدم في الحال : — ويمكن أن يوضع بدلا من عظام اللانجوست تارتليت من العجين

Darne de Saumon Chambord

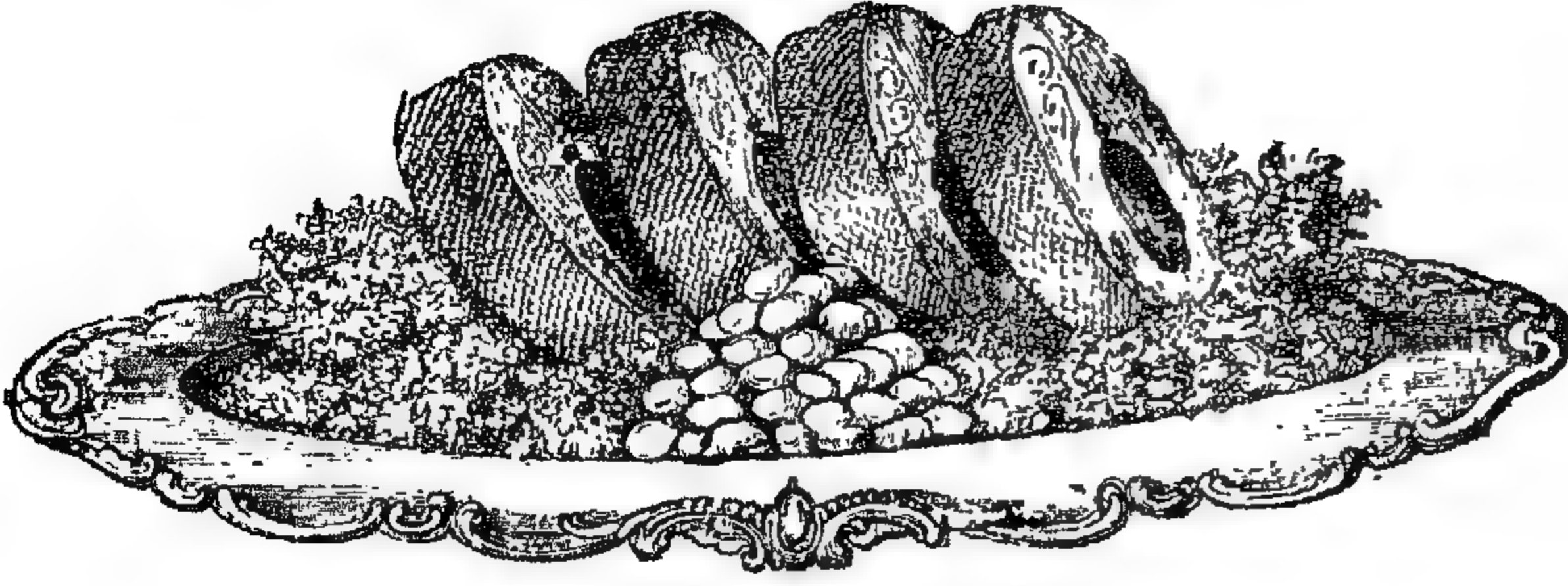
دارن دي سيمون شامبور

هو أن تجهز مقدار قطعه من السمك السيمون وتسوى بوشيه بخلاصة السمك والنبيذ الأحمر على نار هادئة ثم ترفع قطعة السمك وتوضع في الصحن وتحاط بجرناتير شامبور الموضحة في انواع الجرناتير ويخدم معها صوص جينثواز مصنوعة بمحل تسويه السمك وتقدم في الحال

Tranches de Saumon Sauce gourmet

ترانش دي سيمون صوص جورميه

هو ان تحضر قطعة سمك سيمون وتقطع اربع قطع مستديرة مر . الوسط بسمك ٣ سنتيمتر ثم توضعها في



(رسم ٢٥) ترش دي سيمون صوص جرميه

كسارولة وتغطي بقليل من الماء وكوبة نبيذ ابيض ومقدار ١٠٠ جرام خضروات كرفس وكرات وبصل وورقة لاورو ومقدار عدد ١٠ من الفلفل الصحيح وقليل من الملح وتغلى الجميع على النار وبعد ان تغلى

تغطي وتركن على نار هادئه مدة ٢٥ رقيقة وبعد ذلك ترفع قطعة السمك وترص على فوطة في صحن مستطيل مركبة فوق بعضها وتوضع حولها من الطرفين مقدونس طازج مقطف ورق من الجانبين بطاطس مسلوقة بالماء والملح من الجانبين ويخدم معه صوص جورميه في الصلصير او يقدم في الحال .

Sauée Gormet

صوص جرميه

هو ان تضع في كسارولة على النار مقدار ٦ ملاعق من ايجلاس ديشياندا سابل ومقدار اربع ملاعق صلصة طماطم وحزمة خضار مكونة من جزر ومقدونس وورقة لاورو وعودتان ويغلى على نار هادئه مدة ١٠ دقائق ثم تمزج معها يميدا على النار مقدار ١٥٠ جرام زبدة جمبري شيافشيثامع الحفق بالسلك واخيرا يضاف لها ملعقة من الخل من النوع الجيد وقليل من الاستراجون المفروم وقليل من البصل الشارلوت المفروم ومسوي مقدار غلوة واحدة وترفع منها حزمة الخضروات ويضبط ملحها جيدا وتخدم عند الطلب

Darne de Saumon Chambord

دارن دي سيمون شامبور

هو أن تحضر سمكة من السيمون وتسوي بوشيه بالنبيذ الاحمر مقدار الثمانين والثلاث من خلاصة السمك وتترك تغلي على نار هادئه حتى يتم نضجها ثم تغرف في الصحن ويوضع محل التسويه على نار حامية مع استمرار التقليب حتى يرسي ويغري ويمزج مع صوص چنيقواز ويحاط بجرنية الا شامبور الموضحة في أنواع الجرناير وينرس في السمكة من جهة الذيل سيخين من الفضية مفروسا في كل منهما ثلاث قطعا من الجمبرى وتخدم الصلصة في الصلصير وتخدم في الحال

Darne de Saumon ala Danoise

دارن دي سيمون الا دانواز

هو أن تحضر قطعة متساويه من وسط السمك وتسوي بوشيه بالماء والملح وتغرف على فوطة ويضاف لها جرميه بطاطس موزب مثل البيضة ومسوي بالماء والملح ويخدم معها في الصلصير صوص باتارد ممزوجة بزبدة الانشوجة الموضحة في أنواع الزبدة المركبة وتخدم في الحال

Darne de Saumon Daumont

دارن دي سيمون دومر

تجهز قطعة من السيمون مقطوعة من الوسط وتسوي بريزيه بالنبيذ الابيض وخلاصة السمك وبعد تسويتها

توضع فوق كرتون من العيش ويضاف لها جرنيه من الدائر كائل مستدير منقوش بالتروف ورؤوس شامبيون مسواه بريزيه ومملوءة بقطع من الجبرى ممزوجة بصوص ناتويا وقطع اسكالوب من كبدا السمك منطسه في البيض ومتينه في قلب عيش أبيض محمر (فريتو) عند الطلب وتكسي القطعة بصوص ناتويا وترسم بالتروف من أعلى وباقي الصلصه في الصلصيرا ويخدم في الحال

Darne de Saumon dieppoise

دارن دي سيمون دي بوار

هو أن تحضر قطعة من وسط السمك السيمون وتسويها بوشية بكوريون بالتيد الابيض وبعد تسويتها تعرف في الصحن وتقشر من أعلى ويوضع لها جرنية دي بواز وتكسى بصوص دي بواز وباقي الصلصه في الصلصيرا ويخدم معها أيضا بطاطس موضبه مثل البيضة ومسواة الا أنجلية بالماء والملح ويخدم في الحال

Darne de Saumon Écossaisa

دارن دي سيمون ايكوسيز

هو أن تحضر قطعة من وسط السمك السيمون وتسوي بوشيه بكوريون بالتيد الابيض وبعد تسويتها تعرف في الصحن وتقشر من أعلى ومحاط من الدائر بيرينواز مقطع قطعاً كبيره ومسوي بالزبدة وتكسى بصوص فان بلا أى صلصة التيد الابيض أو صوص هولانديز ويخدم في الحال

Darne de Saumon Lucullus

دارن دي سيمون لوكولو

هو أن تحضر قطعة من وسط السمك السيمون وتقشر من أعلى وتفرد بالتروف من أعلى وتسوي بريزيه في سطوار بالشامبانيه ومفروشا في قاءه خضراوات وورقة لاورو وبعد أن يتم نضجها تعرف في الصحن ويضاف لها جرنيه من الدائر بتيت بوشيه مملوء بقطع من الجبرى ممزوجة بالصوص الخارج من محل تسوية السمك وموسلين صغير من فارسة السمك مسوى في مول داربول وتارتيت ممزوجة بكبد السمك وتضع محل التسويه على نار حامية مع استمرار التقليب حتى يرسى ويغرى ويخفق بعيداً عن النار بمقدار ٢٠ جرام زبدة جبرى حمراء ويخدم مع السمك في الصلصيرا وتقدم في الحال

Darne de Saumon Neslerodes

دارن دي سيمون نسلرود

هو أن تحضر قطعة من وسط السمك السيمون ويخلى من العظام وتقشر من الفشر والجلد وتغلى محل السلسله بفارسه من السمك ممزوجة بقطع من الجبرى ثم تحضر قالب باتيه وينظف من الارضيه والدائر بعجينه بات فونسيه بداخلها قطعاً رفيه من اللارد وتضع قطعة السمك من الداخل وتضيف لها قليلاً من الملح والفلفل وجوز الطيب ثم تغطي بطبقه من العجين وتغيب من أعلى لأجل خروج البخار منها ويوضع في صفيه ويسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد نضجة يقالب من أعلى لكي يصفى من الدهن الخارج من اللارد وبعد ذلك يوضع في الصحن من الجانب الاخر ويرفع من القالب ويخدم معه صوص الامريكين في الصلصيرا ممزوجة بداخلها ويتر مسوى بوشيه وتنظف جيداً ولا يكشف غطاء الباتيه الا عند المائدة ويمكن الاستغناء عن اللارد

Darne de Saumon Radziwill

دارن دي - سيمون راد زفيه

هو ان تحضر قطعة كبيرة من وسط السمك السيمون وتسوي بوشيه وبعد تسويتها تفتح من الجنب ويرفع منها السلسلة ويوضع محل السلسلة قطع من الجمبري والتروف ممزوجة بصوص كريشيت وترد محلها ثانيا ثم تضعها في وسط الصحن وترفع الجلد من أعلى وتكسى بصوص فان بلا أى صلصة النبيذ الا بيض وترسم بالتروف وتحاط من الدائر بخيار ملفوف مثل البلح مسوى مكورا بالزبدة ومن الدائر خيط من صوص كريشيت ويخدم في الحال

Darne de Raumon Régence

دارن دي سيمون ريجنس

هو أن نحضر قطعة سمك من الوسط وتسوي بريزيه بالنبيذ الا بيض وتعرف في وسط الصحن ويضاف لها جريه من الدائر كاند كبير من فارسة السمك ممزوج بزبدة الجمبري وويتر مسوى بوشيه ومنظف جيدا ورؤوس شامبنيون واسكالوب من كبدة السمك مسواة بوشيه ويكسى بصوص نورماند بخلاصة التروف والباقي في الصلصيرا ويخدم في الحال

Darne de Saumon à la Royale

دارن دي سيمون الا روبال

هو أن نحضر قطعة سمك من الوسط وتسوي بريزيه بالنبيذ الا بيض وبعد تسويتها تعرف في وسط الصحن وتوضع له جريه من الدائر تارتليت مسوى فاضى من العجين مملوء بقطع من الجمبري ممزوجة بصوص ناتويو وتروف ملفوف مثل الزيتون وبطاطس بالملقة مسوى الا انجليه بالماء والملح ويكسى السمك بصوص نورماند والباقي في الصلصيرا ويخدم في الحال

Darne de Saumon Sozette

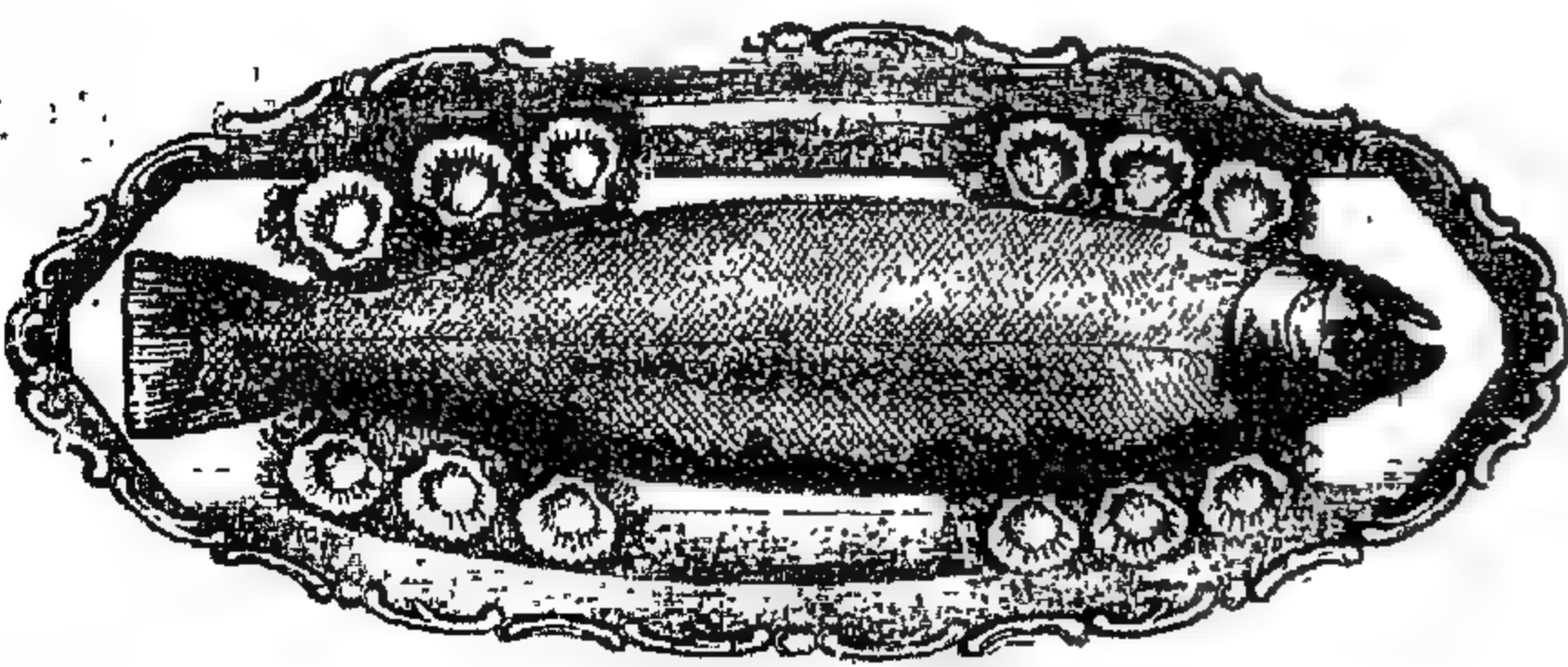
دارن دي سيمون سوزيت

تقطع قطعة من وسط السمك وتسوي بريزيه بالنبيذ الا بيض كالعتاد وتعرف في صحن فوق قطعة من العيش مكسية من الدائر بفارسة من السمك مسواة بوشيه في الفرن وتحاط بجرناتير الا جوان قيل ويكسى بصوص جوان قيل ويوضع له من الدائر صوص هومار ممزوجة بجولين من التروف والشامبنيون ويخدم في الحال

Saumon Valois

سيمون قالوا

هو أن تحضر سمكة من السيمون وتنظف جيدا وتلف داخل ورق اجلاسيه وتحزم من جهة الرأس وتوضع في بريزيه المخصصة لتسوية السمك وتضع عليها مقدار لترين من الماء وقليل من الملح وورقة لاورو وعودتان وقليل من الفلفل الاسود الصحيح ومقدار كوبه من النبيذ الا بيض وتوضع على النار وبعد أن تغلي ترفع منها الرغوة التي تظهر وجه الماء وبعد ذلك ترفع من الماء وتوضع في صحن مستطيل مفروش بداخله فوطة وتقرش من أعلا ويرش عليها زبدة حمراء من الجمبري وتحاط من الدائر بمقدونس ورق وكوكي صغير من



سيمون قالوا

(رسم ٢٦)

م - ٧٠

الصدف مملوء بقطع من الويتر أو المول مكسي بصوص مورناي ومسوى اجراتاه في الفرن ويخدم معه بطاطس مسلوق في إناء آخر وصوص قالوا في الصلصيرا ويقدم في الحال ملحوظة : ويمكن ان يبدل الكوكي بتارتليت من العجين

Darne de Saumon Valoie

دارن دي سيمون قالوا

هو أن تحضر قطعة من وسط السيمون وتسوى بوشيه بالنبيذ الابيض كالمعتاد ويضاف لها جريسه من الدائر بطاطس نوازيت بالمعلقة الكبيرة مسوى الا انجليه بالماء والملح وكبد سمك مسواة بوشيه وكريشيس أو جمبرى ممزوجة من الجانبين ويكسى بصوص ثالو والباقى في الصلصيرا ويخدم في الحال

Darne de Saumon Varnet

دارن دي سيمون فارنيه

هو أن تحضر قطعة من وسط السمك السيمون وتسوى بوشيه بالنبيذ الابيض وتضعها في الصحن وتفسر من الجلد وتكسى بصوص فان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ممزوجة بزبدة الانشوجة الموضحة في أنواع الزبدة المركبة وقطع من التروف والشامبنيون وچلين يياض يياض مسوى ويخدم في الحال

Darne de Saumon Victoria

دارن دي سيمون فيكتوريا

هو أن تحضر قطعة من وسط السمك السيمون وتسوى بوشيه بالنبيذ الابيض وتضعها في الصحن مفروشا في قاعه فوطه أو ورق دانتله ويوضع له من الدائر كوكي صغير من الفخار الابيض مملوء بقطع من الهومار أو اللانجوست وتروف ممزوج بصوص هومار ويخدم معها في الصلصير نفس الصوص ويقدم في الحال طريقة اخري : — هو أن تحضر قطعة من وسط السمك وتسوى بريزيه بالنبيذ الابيض وتضعها في وسط الصحن وتفسر من الجلد وترص فوقها قطع مستديره من اللانجوست وفوقها قطع من التروف ويكسى بصوص فيكتوريا ويرسم بالتروف من أعلى ويحاط بفلورون من الدائر أى هلالات من عجينة الفيتاج وباقى الصلصة في الصلصيرا ويخدم في الحال

Coquille de Saumon Mornay

كوكي دي سيمون مورناي

هو أن تحضر مقداراً من السمك السيمون مسوى بوشيه أو بريزيه وتنظفه جيداً من العظم والقشر وتحضر كوكي من الفضة صغير أو فخار وتصب بداخله سور رفيع من الداخل بطاطس بوم دوشيس بلباه منقونة ويحمر في الفرن ويوضع له ملعقة من صوص مورناي من الداخل وترص فوقه قطع من السمك بعد تسخينها بالزبدة وتضيف لها قليلاً من الملح والفلفل وجوز الطيب وتكسى بصوص مورناي (ويورد) يحمر وجهة في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Cadgery de Saumon

كاد چيرى دي سيمون

هو أن تحضر مقدار ٥٠٠ جرام من السمك السيمون ويسوى وينظف جيداً من العظم والجلد وتحضر مقدار

٥٠٠ جرام أرز مسوى بلاف ومقدار نصف لتر من صلصة فوليتيه ممزوجة بالكري ومقدار ست بيضات مسلوقة ومقطعة قطعاً رفيعه ثم تحضر بمال أى صحن غويط مستدير وتفرش في قاعه طبقه من الارز وترص فوق الارز قطع من السمك السيمون وبيض مسلوقة ويرش عليها قليلاً من الصلصة وتوضع طبقه من الارز وطبقه أخرى من من السمك والبيض وترش بقليل من الصلصة وطبقه أرز خفيفه من أعلى ويخدم في الحال ويمكن أن تخدم الصلصة في الصلصيرا بدون أن توضع صلصه داخل الارز

Côtelettes de Saumon

كوتليت دي سيمون

هو أن تضع الكوتليت بالتجهيزات الآتية

مقدار ٥٠٠ جرام سمك سيمون مسوى ومقدار ٣٠٠ جرام شامبنيون ، ١٥٠ جرام من الجبى ، ٥٠ جرام جبنة برمان مشورة والجميع مقطعة قطعاً صغيره ونمزج بمقدار ربع لتر صلصة بشامل يابس و صفار ثلاث بيضات وملح وفلفل وجوز الطيب وتفرّد في صحن مدهون زبدة وتترك حتى تبرد ثم تقطع قطعاً متساويه وتصلح مثل الكوستليتة وتغطسها في البيض وتتبها في قلب عيش أفرنكى مصفى بالمنخل ويحمّر (فريتو) عند الطلب وترص على فوطه داخل الصحن محمّر وتوضع ورده من ورق الكوستليتة في كل قطعه ويخدم في الحال ومعه صوص انشوا أو جنيفوازاو نوازيت او رافيجرت حسب الطلب

Côtelettes de Saumon Subise

كوتليت دي سميرن سوبيز

هو ان تحضر قوالب صغيرة بشكل الكوستليتة وتدهنها زبدة وتبطنها من الداخل بفارسه موسلين من السمك السيمون وتملأها من الداخل يقطع رفيعه من الشامبنيون والتروف ممزوجة بمعلقين من صوص الماند يابس و تغطي بطبقه من الفارسه وترص في صينية داخلها ماء ساخن ويسوى بوشيه مدة عشر دقائق في الفرن وبعد ان يسوى يترك ليبرد ويغطس في زبدة سائحه وصفار بيض ويتبن في قلب عيش أفرنكى مصفى من المنخل ويحمّر (فريتو) عند الطلب ويخدم كالسابق ذكرها

ويخدم معها صوص سوبيز في الصلصيرا

ملحوظة : تركيب فارسة الموسلين موضحة في انواع الفرس

Côtelettes de Saumon Dartois

كوتليت دي سيمون دارتوا

هو ان تحضر مقداراً من السمك السيمون وتقطعه قطعاً مستديرة وتصلحه مثل الكوستليه وتكسيه من الجانب بفارسة من السمك وترسم بالتروف من فوق الفارسة بعددهنها بياض بيض ثم ترص في سطوار به زبدة مكرره ساخنة ويحمّر فوق ظهر الوابور قليلاً ويتم تسويته في الفرن وعند خروجه من الفرن يرص في الصحن ومعه صوص ووتر ويخدم في الحال .

Côtelettes de Saumon Clarence

كوتليت دي سيمون كلارنس

تحضر مقداراً من القوالب الصغيرة مثل الكوستليتة مدهونه بالزبدة وتبطن من الداخل بقطع مستديرة من

السّمك السيمون ويلا بفارسة موسلين مصنوعة من قطع السيمون وباقي الفارسة تسوي في طورته مدهونة زبدة لاجل صنع قاعدة للغرف وترص القوالب في صينية بها ماء ساخن تسوي بونه مدة عشر دقائق وتوضع القاعدة في قاع الصحن ويرص فوقها من الدائر كوستلته ويضاف لها جرينه في الوسط رؤوس شامبيون صغيرة فوق الكوستلته وبين الكو تليته وبعضها جمبري احمر مقشر من جهة الذيل ويخدم معه في الصلصيرا صوص نبفبرج ويقدم في الحال

كو تليت دي سيمون الا ايطالين Côtelettes de Saumon à la Italienne

هو ان تحضر السيمون وتقطعه قطعاً مستديرة وتصلحه مثل الكوستلته وتكسيه من الجانبين بيوريه من الشامبنيون يابس جدا ثم يغطس في البيض ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفى من المتخل ممزوج معه مقدار الثلث جنبه يرمان مبشوره ويغطس مرة اخري في البيض وين في العيش ويحمر فريته عند الطاب في زيت حام ويخدم معه صوص انشوا ويقدم في الحال .

كو تليت دي سيمون بو چارسكي Côtelettes de Saumon Pojarski

هو ان تحضر مقدار ٥٠٠ جرام من لحم السمك السيمون خالي من العظم والقشر وتفرمها نصف فرم بالسكينة ومقدار ١٢٥ جرام زبدة طازج ومقدار ١٢٥ جرام قلب عيش افرنكي مغطس في اللبن ويصير جيذا ثم تفرم الجميع حتى يصير ناعم جدا وتضيف لها ملح وفلفل وجوز الطيب وتقسم الجميع الى عشر قطع وتصلحها مثل الكوستلته ثم يلف في الدقيق ويحمر عند الطاب بزبدة مكرره رائقة من الجانبين ويرص في الصحن ويوضع لها ورق كوستلته في كل قطعة ويضاف لها الجرناتير الاتي جمبرى او وينز او مول اى مديه او شامبيون وخيار مقطع قطعاً صغيرة ومسوي مكهورا بالزبدة او بازلا طاظجة وتخدم مع الصلص الاتيه .
صوص طوماط (اى صلصة طماطم) او صوص فان بلا اى صلصة النييد لابيض او صوص الانفبرج او صوص الا امريكين ويخدم في الحال

كو تليت دي سيمون ماريشال Cotelettes de Saumont Marichal

هو أن تحضر مقداراً من السيمون وتقطعه قطعاً مستديرة وتصلحه مثل الكوستلته وتكسيه من الجانب بفارسة من السمك وترسم من أعلى بالتروف ويرص في صينية بها زبدة ساخنه وتسوي قليلا فوق الوابور ويكمل تسويتها في الفرن وترص فوق كروتون من العيش في الصحن ويضاف له جرينه رؤوس شامبيون وجمبري ويكسي بصوص ناتويا ويرسم بقطع من التروف ومقدار من الجمبرى من الجانبين (وفلورون) أى هلالات من عجينه الفتاج ويخدم في الحال

سيمون أو كورييون Saumon au Court Bouillon

هو ان تسوي قطعه السيمون في كورييون ويخدم على فوطه داخل صحن ويخدم معه بطاطس موزب مثل البيضة

ومسوى الا انجليه بالماء والملح وورق مقدونس من الجانبين والصوص حسب الطلب مثل صوص هولانديز أو صوص فان بلا (أى صلصة النبيذ الأبيض أو خلافا

Saumon Marcel Prévost

سيمون مارسيلى پريڤوست

هو ان تخضر مقداراً من السمك السيمون وتنظفها جيداً وتسويها بريزيه بالنبيذ الأبيض ثم ترصها داخل صحن غويط فوق ورق سبانخ مسوى مكورا بالزبدة ويضاف له من الدار مول أي مديه مسواة بوشيه ومنطقه جيداً بالزبد ويكسى بصوص مارينير ويخدم في الحال

Médailles de Saumon Metternich

ميدايلون دي سيمون ميتيرنيش

هو أن تخضر مقدار من السيمون وتقطعه قطعاً مستديره وتضيف له ملح وفلفل وعصير ليمون وترصه في سطرار به مقداراً من الزبد ويرش بالمادير ومقدار من التروف مفروم ويسوى في الفرن بالزبد ويرش عليه دائماً زبدته أثناء التسويه من محل التسويه ثم يرص فوق قاعده من الأرز ثم توضع محل التسويه على نار حامية مع استمرار التقليب حتى يرسي ويغري ويخفق بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدته وعمزج معها صوص چنيقواز وملعقتين كريمه ويكسى بها السمك ويضاف له جرنيه تروف الأكريم (ويورد) أي يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Médailles de Saumon Médicis

ميدايلون دي سيمون ميديسي

هو أن تجهز السيمون وتقطعه قطعاً مستديره ويوضع له ملح وفلفل وعصير ليمون وتنطسه في البيض وتبته في قلب عيش افرنكي مصفي من المنخل ويرش بالزبدة ويرص في الصحن ويضاف له جرنيه طهاطم صغيره مخليه ومسواه بالزبد في الفرن وعملًا بصوص يارينيز ويخدم في الحال

Médailles de Saumon Parisienne

ميدايلون دي سيمون پاريزينه

تقطع السيمون قطعاً مستديره كالسابق ذكره ويسوى بوشيه بالنبيذ الأحمر ويرص في الصحن ويضاف له جرنيه قطع جمبري ورؤوس شامبنيون صغيره وويتر مسوى بوشيه ومنظف وكوركيت صغير من السمك ويكسى السمك بصوص چنيقواز ممزوجه بمحل التسويه بعد أن يرسي ويخدم في الحال

Médailles de Saumon Turenne

ميدايلون دي سيمون تورين

هو أن تقطع السيمون قطعاً مستديره وتسوى بوشيه بالنبيذ الأبيض ويرص في الصحن ويضاف له جرنيه قطع من الخيار مقطع قطعاً رفيعة مسواة بالزبدة وفوقها قطع صغيرة من الطهاطم ويكسى بصوص فان بلا أى صلصة النبيذ الأبيض وخلاصة الانشوجة ويخدم في الحال

Mousselines de Saumon

موسلين دي سيمون

وهو مثل فارسه الموسلين الموضحة في الفرس بل أنها تصنع من السمك السيمون وهي تصنع بملعقة الشوربة ونكون بيضاويه مثل البيضة وترسم بقطع من السيمون ويسوى الموسلين في خلاصة السمك

Mousselines de Saumon à l'alexandra

موسلين دي سيمون الاكسندرا

وهو مثل فارسه الموسلين الموضحة في أنواع الفرس بل أنها تصنع من سمك السيمون وهي تصنع بملعقة الشوربة وترص في سطوار مدهون زبدة وتضع قطعا مستديرة من السمك السيمون مقطع بيضاوي وتسوى بوشيه كالتابع ذكرها ثم توضعها تجفف جيدا فوق شاشة وترص في الصحن وقطعة تروف من أعلى وقطعة من السيمون ويكسي بصوص مورناي ويورد أي يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يوضع له من الوسط بازلا طازجة بالزبدة أو رؤوس اسبرج ويخدم في الحال

Mousselines de Saumon Tosca

موسلين دي سيمون توسكا

هو أن نحضر فارسه موسلين كالتابع ذكرها ونمزج معها مقدار ٥٠ جرام زبدة جبري على مقدار كيلو من الفارسة وتضعه بملعقة الشوربة وتسوى بوشيه كالعتاد وتجففها على شاشة وترص في الصحن كالتابع ذكرها وتوضع له جرنيه اكل قطعة قطعة مستديرة من كبد السمك مسواة سوتيه ومقدار ثمانني قطع من الجبري وقطعة تروف ويكسي بصوص مورناي خفيفة ممزوجة بزبدة الجبري الموضحة في انواع الزبدة المركبة ويورد أي يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال ويمكن ان تغير الجرناتير والصلص مثل الفليه دي صول

Saumon à la Régence

سيمون الا ريغنص

هو أن نحضر سمكة سيمون كبيرة وتنظف جيدا وتخلو وتملأ بفارسه من السمك ممزوجة بالتروف وتسوي بريزيه بالزبدة والنيذ الابيض وورقة لاورو وبعض من الخضروات وبعد أن يسوى يوضع فوق كل صحن مصبوب في قاعة بطاطس بوم ماركيز تجفف في الفرن وتضيف له جرنيه من الدائر جرناتير الا ريغنص موضوعة مثل الاهرامات صغيرة وتفرس في القطعة من جهة الرأس والذيل ثلاث اسياخ فضية مغروس فيها من أعلى قطعاً من الجبري وقطع من التروف وقطع من ليمون منقوشة وصوص الا ريغنص في الصلصيرا وتخدم في الحال ويمكن أن تغير الجرناتير والصلص مثل الفليه دي صول

Saumon Froids

السيمون البارد

يسوى السمك السيمون البارد دائماً بوشيه في كريون بالنبيذ الابيض والخضروات ويترك في محل التسوية حتى يبرد وبعد أن يبرد يوضع في صحن ويوضع في ثلاجة لوقت العمل .. وعند العمل يقشر من الجلد ويجفف جيدا ويلامع بطبقة خفيفة من العجينة ويرسم من أعلى بالتروف او ورق استراجون او فليه من انشوجة أو كبري وقطع من الطماطم وورق سرفني و بطروخ اللانجوست وكل هذه الانواع توافق مع رسم السمك السيمون وياض

البیض ایضا اما الرسم بالزبدہ فوق السیمون فانه غالباً غیر مقبول لانه عند الاكل بغير طعم الصلصہ مع طعم اللانجوست واما الزبدہ التي لا تغير فهي زبدہ (بیرمونت بلیہ) وهي التي توافق مع السمک السیمون البارد ويمكن ان يستخدم من جميع الصلص الباردة وكذلك صلاته الخضروات التي بالمایونیر او خلافه وفي المجمل ترا دائماً يستخدم مع السمک السیمون البارد صلاته خيار والجربنيه الذي بوافق معه طماطم صغيره مقشره ومخللاه من الداخل ومملوءه باى نوع من الصلاته مکسي بالمایرنیز وبيض مسلوق مسوي ومقطع على اثنتين أو مخلى وهو صحيح فارسي وتارتليت مثل الفلوکة وكسوليت مستدير من الخيار أو البنجر مسوي ويملا بیوريه من التونه أو السردين او الانشوجه او موس من السیمون واسبيک صغير من الجبري أو اسکالوب صغير من اللانجوسب

سیمون أوبر دی مونت بلییه
Saumon au Beurr de Mont Pellier

هو أن تحضر قطعة من السمک السیمون مسواة في کوریون کالسابق ذکره وبعد أن تبرد تقشر من الجلد وتجفف بقوطه وتکسي بیرمونت بلیه الموضحة في أنواع الزبدہ المركبه وترسم من أعلى بهلالات من التروف وتلمع بالجليه مرتين أو ثلاثه من جلية السمک الأبيض وتضعها في الصحن فوق قاعده واطيه بقدر قطعة السمک مرسومه بالزبدہ الامونت بلییه وترص حولها من الدائر بیض مسوي مسلوق مقطع على اثنتين والصفار من الخارج وکروتون من الدائر من بیر الامونت بلییه الموضحة في الزبدہ المركبه لأجل الرسم وتوضع في ثلاجه لوقت الطلب

دارن دی - سیمون فروا أوشامبارتا
Darne de Saumon Froids au Champertin

هو أن تحضر قطعة من السمک السیمون من الوسط وتسوی بوشيه في کوریون مرکب النصف من خلاصة السمک رائق جدا والنصف نبیذ شامبارتا وبعد ان يسوی یبرد في محل التسويه ثم ترفمها وتوضع في صحن حتى تبرد جيداً فوق الثلج ثم تصقي محل التشويه بشاشه وبصنع منه جليه ويعد ان يسوی یصفي بشاشه مطبقة على اثنتين ويوضع في الثلج حتى یبرد ثم تقشر قطعة السمک وترسم من اعلى حسب الطلب وتلمع بالجليه مرتين او ثلاثة وتوضع في صحن بداخله جلييه مفروش في الارضية وبعد تلميعه بالجليه من جميعه يوضع في ثلاجه لوقت الطلب ويضاف له کروتون جلييه من الدائر ويخدم معه اي صلصه من انواع الصلص الباردة

دارن دی سیمون أن بلقي
Darne de Saumon en Belle Vue

هو ان تحضر قطعه من السمک السیمون مسواة بوشيه کالمعتاد وبعد ان تبرد جيداً تقشر من الجانبين وتوقف في الصحن على البطن بالطول ويجفف جيداً وتلمع بالجليه وترسم بقطع من التروف وبياض بيض مسوي وورق استراجون وتلمع مرتين أو ثلاث بجليه ابيض مكرر وتوقفها في وسط صحن فضة مکسي قاعة بالجليه وتضع له کروتون من الجلية من الدائر ويوضع في ثلاجه لوقت الطلب ويخدم في صحن من البلور ايضاً ويخدم معه اي نوع من انواع الصلص الباردة

دارن دي سیمون ريجا
Darne de Saumon Riga

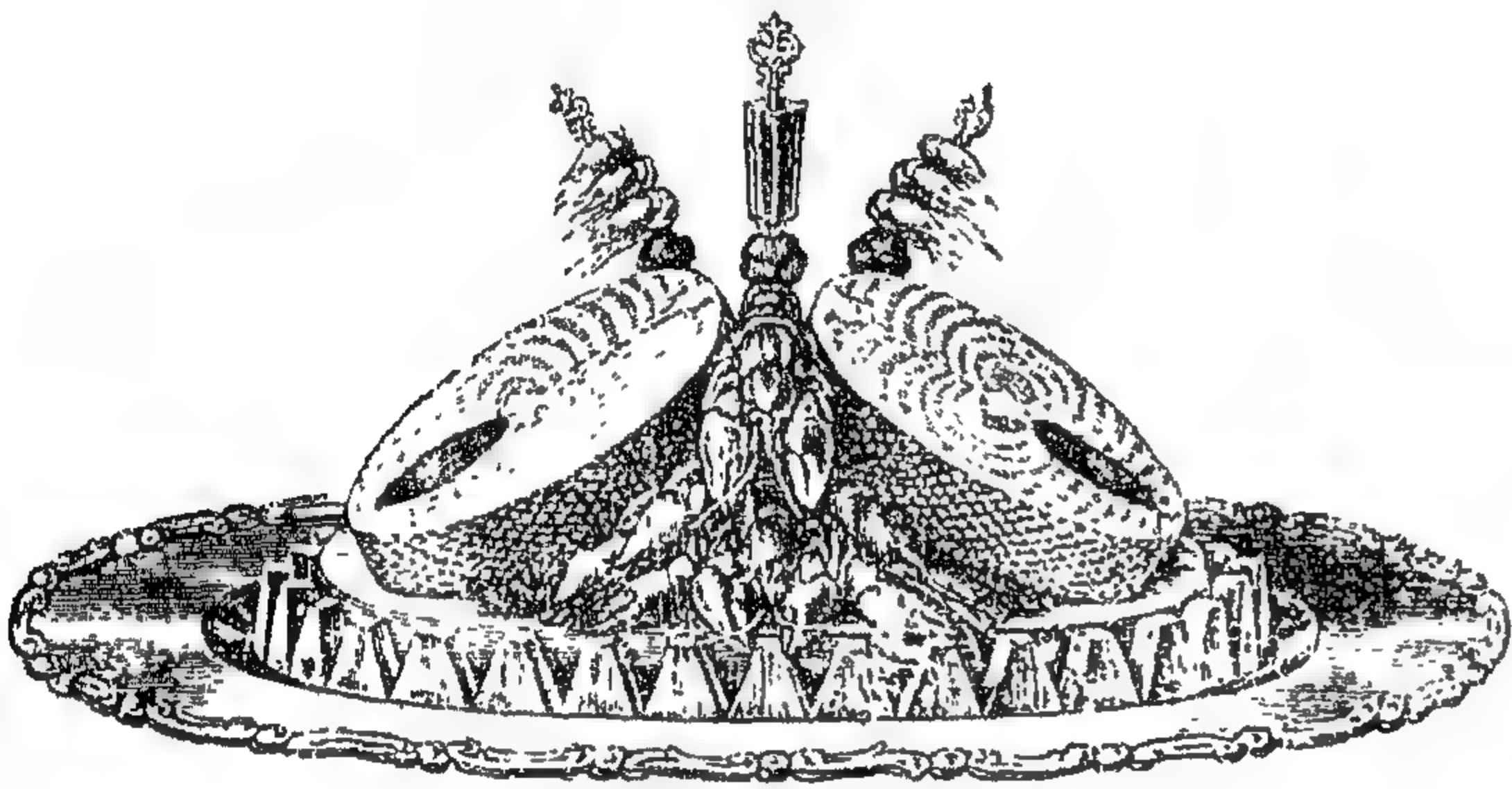
هو أن تحضر قطعه من وسط السمک السیمون وتسوی بوشيه کالمعتاد وبعد أن تبرد تقشر من الجنب قشره

مربعة وتكسى بصوص مايو نيز وترسم من دائر القطعه بير مونت بليه وترسم بتروف من الوسط وتوضع القطعه فوق قاعده من الارز مكسيه بالچليه وتوضع في قاع صحن فضيه مكسيه ايضا بالچليه ويضاف له جرنيه من الدائر قطع من الخيار مخليه من الوسط ومملوءه بصلاته الاريس بالمايونيز وتارتليت مملوءه بنفس هذه الصلصه موضوع فوقه من أعلى قطعتين من الجمبري مركين على بعضهما ويض مسوي ومقسوم على اثنين مملوء بالكافيار وكروتون چيليه من الدائر

Tranches de Saumon à la gelei

ترانش دي سيمون الاچليه

هو أن تقطع قطعتان من الوسط وتنظفها تنظيفا جيدا وتوضع في كسار وله وتغطى بكوريون بارد بالتليذ الابيض وتسوي



على نار هادئه وبعد نضجها تترك حتي تبرد في محل التسويه وبعد ذلك ترفع وتوضع في اناء آخر وتوضع في الثلاثه حتي تبرد جيدا وبعد ذلك ترسم بزبده حمراء ممزجه بيوريه أنشوجه وتلمع بالچليه ثم تحضر صحن مستطيل وفي وسطه قاعده من الخشب وتكسي جوايبها بالزبده

ترانش دي سيمون الاچليه

(رسم ٣٧) وطها

سخ من الفضة مغروس فيه قطع من الجمبري وتوضع فوقها قطعتين من السمك كما هو موضح في الرسم ويرص في جوانبها من الجانبين جمبري مقشر نصف تقشير ومخمّر في الزيت والليمون مدّة ربع ساعه وسيخان من الفضة ايضا مغروسان من الاعلى في كل منهما قطعه تروف وثلاث قطع من الجمبري كما هو موضح في الرسم ويجمع الجميع بالچليه مربوطه خفيف فوق الثلج ويرص حوله من الدائر كروتون من الچليه مقطّع احجبه وتوضع في الثلاثه لوقت الطلب ويخدم منها صوص مايو نيز

Darne de Saumon à la Royale

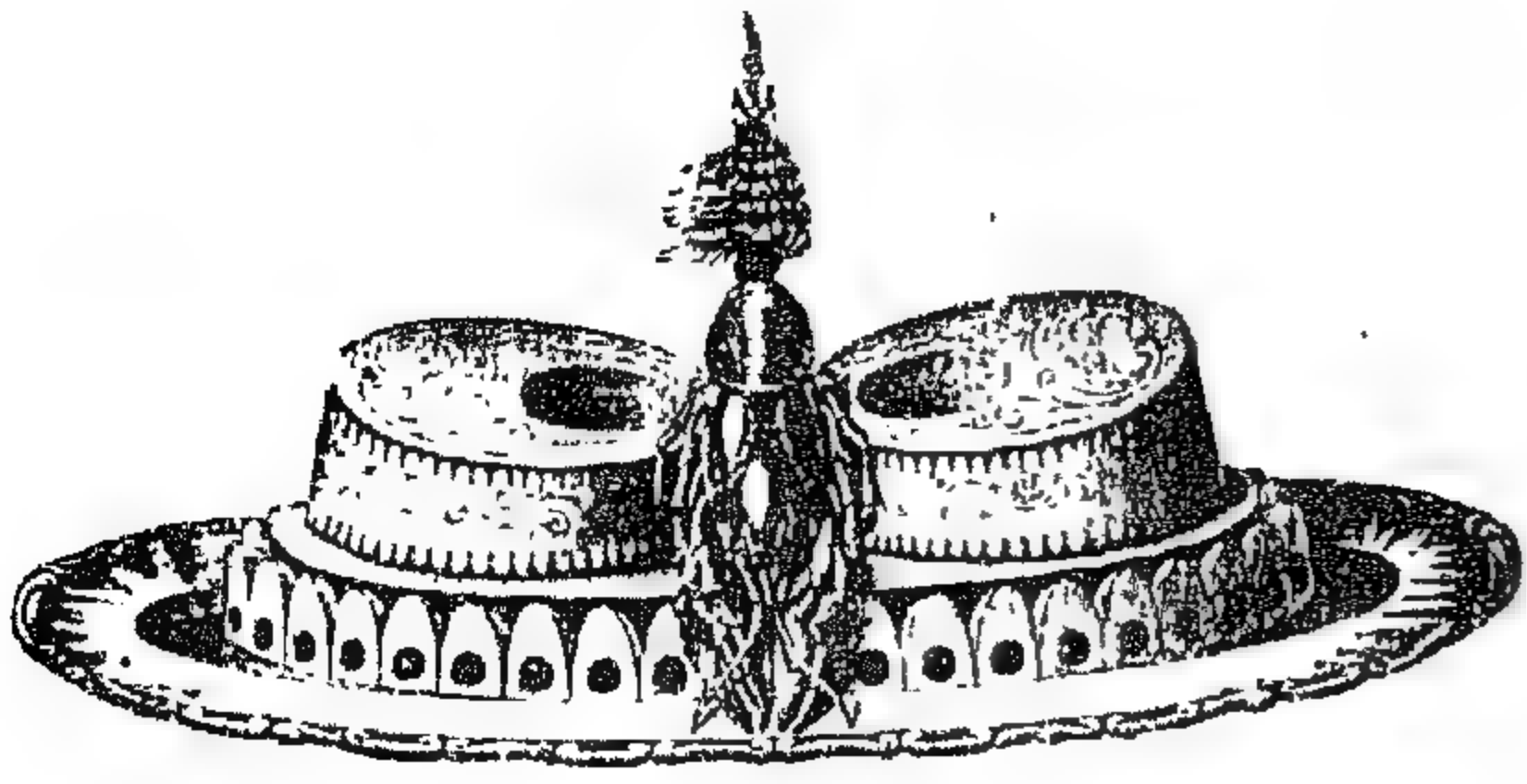
دارن دي سيمون الارويال

هو ان تحضر قطعه من السمك السيمون من الوسط مسواه بوشيه وتكسي بالمايونيز بعد ان تبرد وترسم بالتروف وتلمع بالچليه ويوضع في وسط الصحن فوق قاعدة من صلات الاريس والجرنيه من الدائر فوند خرشوف مملوء صلات الاريس وملمع بالچليه ويض مقطّع على اثنين مملوء بالكافيار ويجمع الجميع بالچليه وكروتون چليه من الدائر ويوضع في الثلج لوقت الطلب ملحوظة : وتكسى قطعه السمك بموس من السيمون قبل المايونيز

Tranches de Saumon à la Royale

ترانش دي سيمون الارويال

هو ان تحضر قطعتان من السيمون مقطعه من الوسط بتخانه ٥ سم وتسوي بالتليذ الابيض وخلاصه السمك



ويرفع عن النار ويترك حتى يبرد في محل التسوية وبعد ذلك يقشر ويجفف جيدا ويوضع في صحن ويملا البطن الخالية بصوص تارتار ممزوجة بالجليه ويترك في الثلاجه حتى يبرد وبعد ذلك ترسم بزبده حمراء ممزوجة ببوريه انشوجه وتوضع القطعتان في صحن مستطيل فوق قاعدة من الصمولينه وتضع في وسطهما لانسجوست مغروسة

فيه سيخ من الفضة داخله قطعتان من التروف وقطع من

الجمبرى كما هو موضح في الرسم ويلامع الجميع بالجليه ويرص حول القاعده بيض مسلوق ومشقوق على اثنين وقطعه تروف فوق الصفار ويوضع في الثلاجه لوقت الطلب

(رسم ٢٨) دارن دي سيمون الارويال

Cotelettes de Saumon Froids

كوتليت دى سيمون فريه

هو ان تحضر قطعه من السمك السيمون وتقطعها قطعا مستديره وتصلح مثل الكوستليتة وتوضع لها ملح وفلفل وعصير ليمون وترصها في سطوار مدهون زبدة وترش عليه قليلا من البيض الابيض ويسوي بوشيه على نار هادئه وتتركه يبرد مقللا عليه ثقيل اخفيا ثم تكسيه بصوص شوفروا وترسمه بالتروف وتلمعه بالجليه وترصه في الصحن حول صلاتة الاريس مهيمة في الوسط وتلمعه بالجليه ويخدم معه صوص مايونيز في الصلصير او كروتون جلييه من الدائر طريقه اخرى: هو ان تحضر قوالب صغيره مثل الكوستليتة ويدهن بالزبد ويبرد من الداخل بقطع من السيمون صغيره بعد ان تملح بالملح والفلفل وعصير ليمون ثم يقفل عليه بطرفي ترش من السيمون ويوضع في صنيه ويسوى في فرن متوسط الحرارة ثم يقلب في صحن بعد ان يسوى ويترك حتى يبرد ثم يكسى بجليه ابيض وترسمه من اعلى بورق استراجون او ورق سرفي ويلامع بالجليه مرة اخرى ويرص حول صلاته من الخضروات ممزوجة بصوص مايونيز موضوعة بشكل هرم في وسط الصحن ومغروسة في وسطها سيخا من الفضة مغروسة فيه قطعه من التروف من اعلى وقطعه من الجمبرى وقطعه من الشامبنيون وجليه مفروم مصبوب بالكيس ويمكن ايضا ان تغرفه فوق قاعدة من الارز او الصمولينه او (كروف فلارون) ويخدم معها دائما اى نوع من الصلص الباردة وتضع ايضا مثل كوتليت دى لانسجوست اركانجل ويوضع السيمون محل لحم اللانسجوست

Saumon à la Parisienne

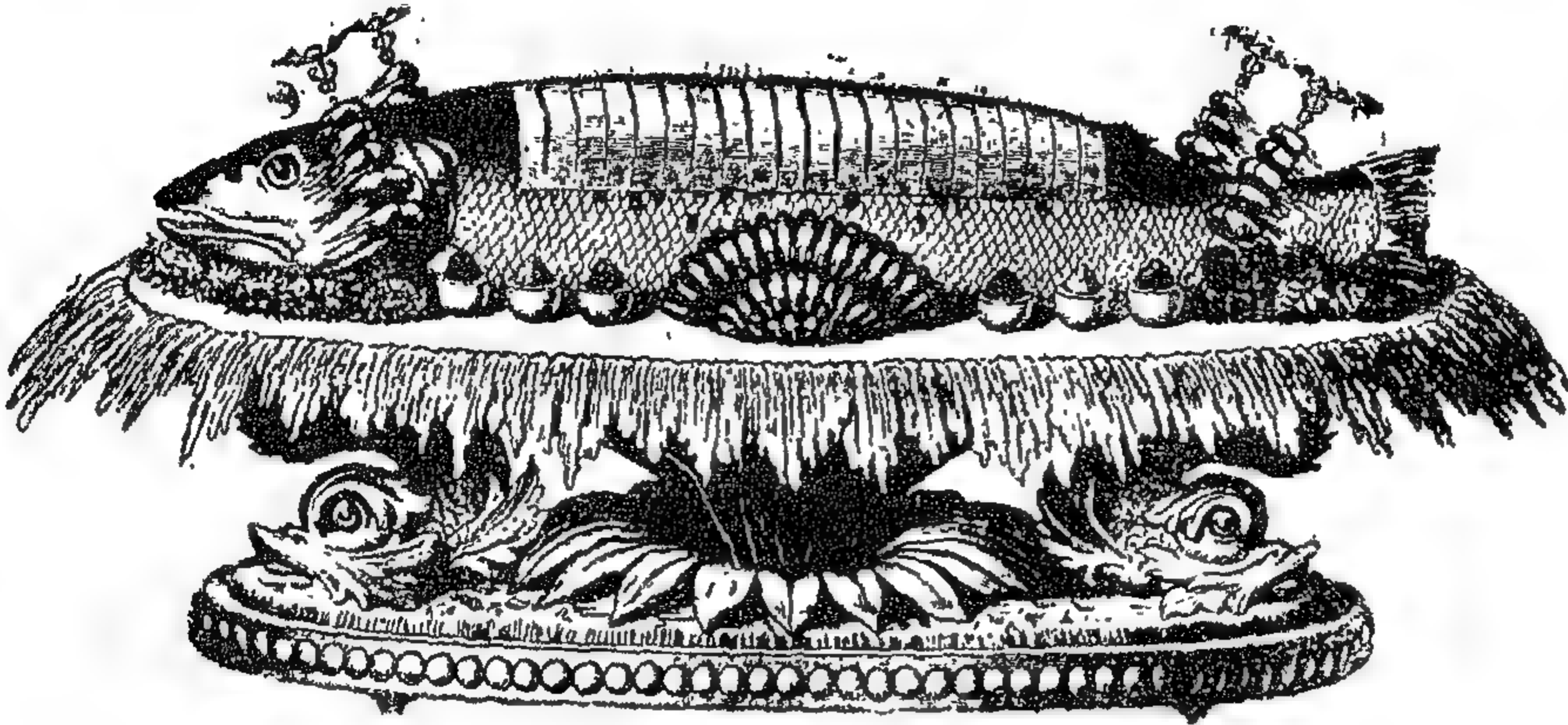
سيمون الا پاريزين

هو أن تقطع قطعة كبيرة من السيمون وتسوى بوشيه وتترك حتى تبرد وتقشر قشرة مربعه من الوسط وتكسى هذه القطعة بصوص مايونيز ممزوجة بالجليه وترسم من الدائر بير مونت بليه ورسمها من الوسط بتروف وورق استراجون وبياض بيض وتلمع بالجليه وتوضع فوق قاعده من الارز تلمعه بالجليه في وسط الصحن وتكسى ارضيته بالجليه ويوضع فوق الجليه حول القطعه فوند خرشوف ويملا بصلاته الاريس ممزوج بصوص مايونيز بالجليه وعليه قطعه تروف من اعلى وكروتون جلييه من الدائر ويوضع في ثلاجه ويخدم عند الطلب

Saumon froids à la Parisienne

سيمون فروا الباريزين

هو أن تحضر سمكة كبيرة من السيمون وتنظف جيداً وتنقع في الماء البارد مدة نصف ساعة على الأقل حتى تنقى من الدم وبعد ذلك تجفف جيداً بالفوطة وتعلأ بطنها بفارسة عادية من السمك وتلف داخل شاشة وتوضع



(رسم ٣٩) سيمون فروا الباريزين

في بريزيه (الحوض المخصوص لتسوية السمك) وتغطس (تغمر) بكوريون بالنيذا لابيض بارداً ويوضع على نار حامية وعند ما تغلي ترفع منها الرغوة التي تظهر على الوجه ثم تترك على نار هادئة حتى يتم نضجها وبعد ذلك ترفع من محل التسوية وتفك من الشاشة وتقشر من الوسط وتوضع في الثلاجه وبعد أن تبرد جيداً توضع في صحن مستطيل ذات قاعده عالية مفروشا بداخله فوطة ويرص حولها من الجانبين جمبرى مرصوفاً بشكل مروحة كما هو موضح في الرسم وحول الجمبرى من الجانبين بيض مشقوق على اثنين ومملوء صلاطة من الخضروات ممزوجة بالجليه ويصب بالكيس حول رأس السمكة جليه مفروم وايضا من جهة الذيل ويغرس في رأسها سيخان من الفضة مفروفاً فيها قطعاً من الجمبرى وكذلك اثنين من جهة الذيل وتلمع السمكة بالجليه وتوضع في الثلاجه لوقت الطلب ويخدم معها صوص تارتار

Mayonnaise de Saumon

مايونيز دي سيمون

هو أن تحضر مقداراً من السمك السيمون مسوي ومنظف جيداً من القشر والعظم ثم تحضر صلاتيرا . اي سلطانية المخصصة للشوربه وتفرد بداخلها ورق أبيض من قلب اللاتوجة من الداخل وفي الوسط قطع من السيمون وتكسي بصوص مايونيز وترسم من الدائر بيض مساوق مقطوع على اربعة وقاب لا توجه في الوسط ويرسم فوق السيمون فلتو أنشوجة وكبرى وزيتون أخضر فارسي وتوضع في ثلاجه لوقت الطلب

Saumon à la Moscovite

سيمون الألا موسكويت

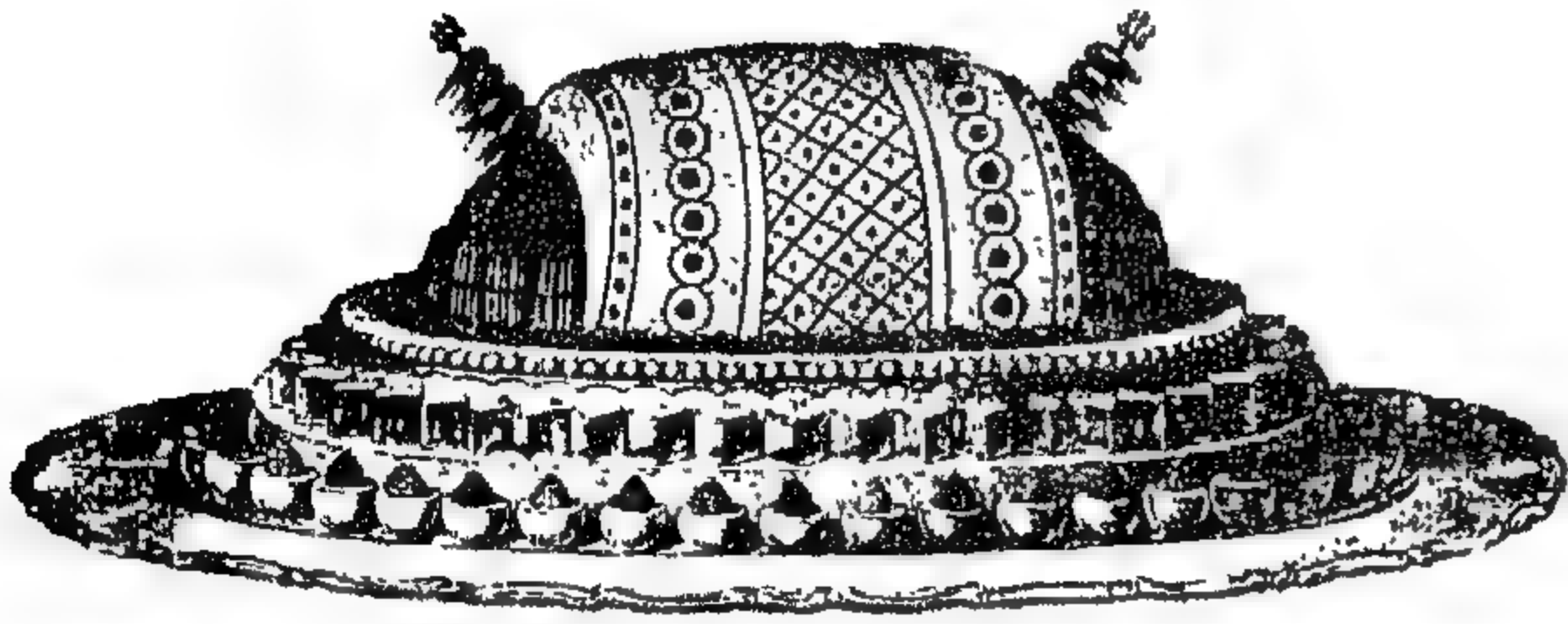
هو أن تحضر قطعة كبيرة مسواة في كريون كالمعتاد وبعد أن تبرد تقشر جيداً وتجفف وتكسي بصوص مايونيز ممزوج بالجليه وترسمها بالتروف وياض بيض وورق استراجون وتلمعها بالجليه وتوقفها في الصحن فوق

صلات الا ريس ويبيض مقسوم على اثنين مملوء بالكافيار ويلمع الجميع بالجليه وكروتون جليه من الدائر وتوضع في ثلاجة لوقت الطلب

تروانسون دي سيمون أو بير مونت بليه Troncon de Saumon au beurre montpellier

هو ان تحضر قطعة من وسط السمك السيمون بطول ١٢ او ١٥ ستمترا وتنظف جيدا ويملا بطنها بفارسة من السمك وتلف داخل قطعة من الشاش وتسوى بوشيه بالتبيد الايض وخلاصة السمك كالمعتاد ثم ترك في محل

التسوية حتى تبرد قليلا ثم ترفع من محل التسوية وتوضع في الثلاجة حتى تبرد وبعد ذلك تقشر وتمكس ببر الامونت بليه الموضحة في أنواع الزبدة المركبة وترسم بزبدة حمرام ممزوجة بيوريه انشوجة وقطع من التروف وتحضر صحن مستطيل وفي وسطه قاعدة من الصسولينه أو العيش ويوضع فوقه قطعة السمك ويوضع من طرفها مقداراً من الجبري مقطع



(رسم ٤٠)

تروانسون دي سيمون أو بير مونت بليه

قطعا صغيرة ممزوجة بالمايونيز وحوله رؤوس اسبرج وجليه مفروم حول الدائر وكروتون جليه مقطع حول الدائر قطعاً مربعه وفوند خرشوف مملوء سلاطه من الخضروات الآتية : جزر بالملعقة . بطاطس بالملعقة الصغيرة فاصوليا خضراء ويرص حول دائر القاعده من اسفل وتلمع الجميع بالجليه وينرس في القطعة من الطرفين سيخان من الفضة مغروساً فيها قطع من الجبري وتوضع في الثلاجة لوقت الطلب

Médallions de Saumon

ميدايون دي سيمون

وهو يقطع مثل كوتليت دي سيمون ويصلح مستديراً ويسوي في صينية مدهونة زبدة وقليل من الملح والفلفل وعصير ليمونة ونبيد أبيض وبعد أن يسوى يثقل عليه حتي يبرد ويكسى بصوص مايونيز ممزوجة بالجليه أو صوص شوفروا حمراء أو بيضاء أو خضراء حسب الطلب وترسم حسب الذوق وتلمع بالجليه وتخدم مثل الكوتليت دي سيمون

Mousselines de Saumon

موسلين دي سيمون

هو أن تحضر الموسلين كما سبق ذكره في الموسلين الساخن وبعد أن تبرد ترص في صحن بللور غويط بأرضيته طبقة من الجليه وتغطي بالجليه الايض مكرر ويوضع في الثلج لوقت الطلب

سيمون فروا الألفرين : أودارن دي سيمون فروا الألفرين

Saumon Froids à la Norvégienne au Darne de saumon Froids

هو ان تحضر قطعة كبيره من السيمون مسواة في كوريون كالمعتاد وبعد ان تبروجيدا تقشر من الجلد ونحفظ

جيدا وترسم بالتروف وياض الببض وورق استراجون وتلمع بالچليه وتوضع في صحن في الثلاجة ثم تحضر قاعدة من الارز او السمراينه وتقطعا حسب الطلب وتكسيها بالچليه ثم تحضر صحن فضية ايضاً وتوضع في ارضية طبقة من الچليه وتوضع فوق الناج ثم توضع الغادة فوق الچليه وفوق الغادة توضع قطعة السمك وتفرس في وسط القطعة سيخ من الفضة مغروسة فيه مقدار اربع قطع من الجبري او خمدية بعد نقشيرها من جهة الذيل فقط وتضع له جريه من الدائر خبار مقطوع قطعاً مستديرة مخلي من الوسط مسوى مقدار غلية واحدة يملح بقليل من الملح والفلفل وعصير الليمون والزيت ومملوء بيوريه سمك سيمون مدخن ويبيض مقطوع على اثنين يلمع بالچليه وطماطم صغيرة او طماطم مقطوعة على اثنين مقشرة وخالية من البذور وعصرها جيداً بطرف الفوطة حتى تصير ملفوفة مثل الشمس وتفرس فيها من اعلى فرع مقدونس اخضر صغير وترسمها من الدائر بفرع اخضر بالزبدة الخضراء الا مونت بليه مصبوب بالكيس بلبلة منقوشة رفيعة ويتجر مسوى موزب مثل الفلوكه ويملح بملح وفلفل وعصير ليمون وزيت ويملا بقطع من الجبري ممزوجة بالمايونيز وكر وتون چليه من الدائر ويوضع في ثلاجة لوقت الطلب ويخدم معه صوص الاريس

Darne de Saumon Froids Sévigné

دارن دى سيمون فروا - سڤنيه

هو أن تحضر قطعة من السمك السيمون مسواة بوشيه كالمعتاد وبعد ان تبرد تقشر من الجلد وتنظف جيداً وتغلى المكان الخالى الذي يظهر من السيمون بموس من الجبري ويصلح بالسكينة حتى يصير بيضاوى من اعلى ويرسم بورق استراجون وجبري ويوضع في وسط الصحن ويوضع له من الدائر قطع من الخيار مخلية من الداخل ومسلوقة غلوة ومملحة بالملح والفلفل وعصير ليمونه والزيت ويملا بقطع من الجبري ممزوجة بصوص مايونيز وطماطم صغيرة مخلية ومملوءة بموس من الجبري ويلمع الجميع بالچليه ويوضع في ثلاجة لوقت الطلب ويخدم معه اي صلصة من الصاص الباردة

Morue

مورى «اي السمك البكلاه»

البكلاه عادة قبل التسوية ينقع في ماء بارد مدة ٢٤ ساعة مع تغيير الماء كل ٦ ساعات تقريباً وبعد ذلك ينظف جيداً من القشر ويجفف بفوطه نظيفه وبعد ذلك يحفظ لوقت العمل .

Morue à l' Englaise

مورى الا انجليزى

هو ان تحضر مقداراً من السمك البكلاه الابيض الجيد ويسوى بوشيه بالماء مدة ربع ساعه وبعد ذلك يصفى من الماء ويغرف في الصحن ومعه ورق مقدونس طازج ويخدم معه جزر انجليزى ابيض مسوى بالماء والملح ويخدم معه في الصلصا صلصة بيضاء مسلوقة اي صوص ايكوسين

Morue à la Bompöche

مورى الا بمبوش

تحضر مقداراً من السمك البكلاه الابيض الجيد وتنظفه جيداً وتقطعة قطعاً مستطيله مثل النليه دي صول من الجهة البيضاء السمكة ويوضع له عصير ليمونه والفلفل خفيف وينطس في اللبن ثم يتين في الدقيق سم يلف باليد بشكل

البريمة (حازونى) ويحمر (فريتو) بالزبدة في الحال ويرص في الصحن وفي الوسط ماسيدوان من الخضروات منطق بالزبدة ممزوج بصوص كريم ويخدم في الحال

Morue à la Bénédictine

مورى الابيديكتين

هو أن تحضر مقداراً من السمك البكلاه ويسوي بوشيه كالعتاد وبعد أن يبرد ينظف جيداً من الجلد والشوك وتجففه في صينييه في الفرن مقدار بضع دقائق ثم تدقه في الجرن وتضيف عليه مقدار ٥٠٠ جرام بطاطس مسوى مثل بطاطس بورية مجفف من الماء جيداً على مقدار كيلو من السمك وتجففها جيداً بيد الجرن وتلفها مثل المايونيز بمقدار فنجالين زيت من فناجيل القهوة وتضع الزيت شيئاً فشيئاً مع الفيد الجرن ومقدار رطل لبن مغلي أيضاً شيئاً فشيئاً مع الفل حتى تصير مثل البطاطس البورية وتضبط ملحها جيداً وتضعها في صحن فرن مدهون زبدة ويرش من أعلى بزبدة سائحه خفيفة ويورد في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Morue Benoiton

مورى بنيا تون

هو ان تحضر كساروله على النار بها مقدار ملعقتين زبدة على ملعقتين زيت ثم تحضر بداخله مقدار بصلتين كبار مقطعه ايمسيه اى نرس رفيع وتضيف لها مقدار ١٢٥ جرام دقيق وتسرى مع بعضها مدة دقيقة وتطفي عليها بمقوار ثلاثة ارباع لتر نزيد احمر ومقدار ربع لتر من خلاصة السمك وتضع له مقدار خمسة جرامات ملح وقليل من الفلفل وتتركها تغلى على النار مدة ربع ساعه ثم تضيف عليها مقدار ست قطع من البطاطس مسواه بالماء والملح ومقشرة مقطعة قطع مستديره رفيعه ومقدار كيلو سمك بكلاه مقطع ترش ومقدار فصين ثوم مفرومه ويتلى الجميع مع بعضه جيداً ثم يضبط ملحها ويرص في صحن فرن ويرش بعيش مدقوق (ويورد) اى تحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال بعد مدة ١٠ او ١٢ دقيقة ويمكن ان يوضع البطاطس ني ويسرى الجميع مع بعضها

مورى أو بر نوار أو نوازيت أى بكلاه بالزبدة المحروقه

Morue au Beurre noir aux noisettes

تحضر مقدار من السمك البكلاه ويسوي بوشيه وبعد أن يسوي يرص في الصحن ويجفف جيداً من الماء في الفرن وتضع له عصير ليمونه وبرش عليه مقدونس مفروم ويضاف له مقدار ٢٠ جرام زبدة محروقة أو مقدوحه ويخدم في الحال ومعه في اناء اخر بطاطس موضب مثل البيضة ومسوى الانجليه بالماء والملح

Morue Biscailenne

مورى بسكاين

هو ان تحضر مقداراً من السمك البكلاه مقطع قطعاً صغيره ويسوي بوشيه وبعد ان يجفف جيداً من الماء تنظفه بمقدار ثلاث ملاعق زيت زيتون ومقدار خمس ملاعق طماطم كنكاسيه وتضيف عليها مقدار فصين ثوم مفرومه وملعقه مقدونس مفروم ويمزج الجميع ويضبط ملحها جيداً ويعرف مقدار النصف داخل صحن فرن مستدير ويرش عليها مقدار ملعقتين چلين من الفلفل الاخضر الحلو ثم يوضع باقى السمك بالصلامه ويرش ايضاً من أعلى طبقة من الفلفل ويغلي في فرن متوسط الحرارة حتى يتم تسويته وحوله كروتون من العيش

Brandade de Morue

براندا دى موري

هو أن تحضر مقداراً من السمك البكلاه وتنظفه قطعاً مربعة متساوية ويسوي بوشيه كالمعاد وبد أن يسوي يوضع فوق مصفاة وينظف منه العظم والجلد جيداً ويسوي بوشيه مقدار ثلثي تسريته وتوضع في سطرار على النار به مقدار أربع ملاعق زيت وعندما يسخن جيداً على النار وتضيف لها السمك البكلاه المنظف وتضيف عليها مقدار فصين ثوم مفرومه ويلف الجميع على النار مع الحفق جيداً بملقة خشب أو اسباتول خشب أى دخشاب من الخشب حتى يصير مثل العجينة ثم يدق في الجرن حتى يصير مثل العجينة مع الحفق بيد الجرن وتضيف لها مقدار نصف لتر زيت على مقدار كيلو و ٢٢٥ جرام من السمك شيئاً فشيئاً مثل المايونيز وتضيف عليها مقدار أربع ملاعق لبن مغلي شيئاً فشيئاً حتى يصير مثل البطاطس البوريه بحيث يكون لونه أبيض شاهق ويضبط ملحه جيداً ويغرف مهرم في وسط الصحن ويغرس فيه حول الدائر كروتون من العيش محمر فريتو بالزبدة ويخدم في الحال

Brandade de Morue à la Crème

براندا دى موري الا كريم

هو ان تجهز البكلاه كالسابق ذكره ويدق في الجرن مثل المتقدم ذكره ايضاً وتصب له بدلاً من الزيت واللبن مقدار نصف كيلو كريمه شيئاً فشيئاً مع الحفق بحيث تكون الكريمه طازجة وتغرف في الصحن كالمقدم ذكره

Brandade de Morue Truffée

براندا دى موري تريفيه

هو أن تجهز البراندا دى موري الخفوق بالزيت وتضيف عليه ١٧٥ جرام تروف مفروم وتغرفه في الصحن وتصلحه مثل الهرم ورسمه بالتروف ويخدم في الحال

Bouilla Paisse de Morue

بويابيس دي موري

وهو موضح في أنواع السمك البويابيس

Morue à la Crème

موري الا كريم

هو أن تحضر مقداراً من السمك البكلاه وتسوي بوشيه ثم تنظفه من العظم والجلد ويصفي من بعضه ويوضع في سطور مع مقداراً من صوص كريم ويغلي مع بعضه مدة خمس دقائق ويغرف في صحن غويط ويخدم في الحال

Morue à la Crèole

موري الا كريول

هو أن تحضر كساروله على النار وتسوي بداخلها مقدار ثلاث بصلات متوسطة ومقطعة (ايمسيه) أى ترس ربيع بالزبدة على نار هادئة ثم تقرد البصل في قاع أرضية صحن فرن فخار مستطيل وترص بداخله أيضاً فوق البصل طماطم الايروفسان وترص فوق سمك بكلاه مسوي بوشيه ومفصص وتوضع فوق السمك مقداراً من الفلفل الأخضر الحلو مسوي أو شمّر ومقطوع على اثنين بالطول ويرش عليها من اعلى عصير ليمون ويرش بمقدار ٦٠

جرام زبدة مقدوحة ويدخل الفرن مدة ثلاث دقائق او اربع ويخدم في الحال وهو ساخن

Morue aux EPinards

مورى اوز بينار

تحضر ٥٠٠ جرام ورق سانش وتسوى مقدار غليه او اثنين ثم تبرد بماء بارد وتعصر جيدا من الماء وتفرم نصف فرم وتلف على النار بماعتين من الزيت المقدوح وتضيف عليها مقدار فصين ترم مفرومه وتلفها على النار حتى تجف من الماء جيدا وتضيف لها ملعقة مقدونس مفروم وتضع لها ايضا مقدار اربعة فلتو انشوجة مقطعة قطعا صغيرة وملعتين صلصة بشامل وملح وفلفل وجوز الطيب وتضيف لها مقدار كيلو بكلاه مسوي بوشيه ومنظف جيدا من القشر والشوك ومفصص قصوص صغيره ويمزج الجميع جيدا ثم يغرف في صحن فرن مدهون زبدة مبرمة ويرش من أعلى بعيش مدقوق ويرش بالزيت ويحمر في فرن حام ويخدم في الحال

Morue à la Espagnol

مورى الاسبانول

هو مثل مورى بسكاين والفلفل مقطع قطعاً صغيرة ويرص معه قطع مستديرة من البطاطس المسوي

Morue Eish-Balls

مورى ايشبال او كوركيت دى مورى الامريكين

هو أن تحضر نصف أقة من السمك البكلاه مسوي بوشيه وتنظفه جيدا من العظم والقشر وتقطعه قطعاً صغيرة وتمزجه بربع أقة بوريه بطاطس مجفف جيدا من الماء ومصفي من المنخل ويضاف له ملح وفلفل وجوز الطيب ومقدار أربع بيضات ومقدار ٥٠ جرام جينه برمران ثم تقطعه قطعاً متوسطة ويلف بالدقيق وينطس في البيض ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفي بالمنخل ويحمر فريتو بالزبدة أو المسلي عند بطلب ويغرف على ورق دانتله ومقدونس فريتو حول الدائر وصوص طه ماط في الصلصيرا ويخدم في الحال

Morue à la Endienne

مورى الانديان

تحضر مقداراً من السمك البكلاه المسوي بوشيه وينظف جيدا من القشر والشوك ويمزج مع صوص انديان بعد أن يفصص فصوص صغيرة ثم يغرف في صحن غويط ويخدم معه في أناء اخر أرز ابيض الا انديان ويخدم في الحال وهو ساخن

Morue à la Lyonnaise

مورى الاليونيز

هو أن تفرم مقدار ثلاث بصلات مقطعه ايمنسيه أي ترس رفيع ومسواه سوتيه بالزبدة وتضيف عليها مقدار خمس قطع بطاطس مقطعة قطعاً متساويه رفيعة مستديرة ومسواه سوتيه بالزبدة ويمزج معها سمك بكلاه بقدر البطاطس ومسوي بوشيه ومنظف من القشر والشوك ومفصص فصوص صغيره ويضاف له ملح وفلفل وملعقة مقدونس مفروم نصف فرم وينطق الجميع سوتيه في الطاسة بضع دقائق على نار هادئة ويضاف لها اخيرا ملعتين من الخل ثم يغرف في صحن غويط ويرش من اعلى بمقدونس خفيف ويخدم في الحال

Morue à la Provençale

موري ألا بروڤنسال

هو ان تحضر مقدار بستين مفرومتين فرما ناعما في مقدار اربع ملاعق زيت وعند ما يصير لونه اصفرا مستكاويا تضيف عليه مقدار خمس قطع طماطم مقشرة وخالية من البذور ومقطعة قطعا صغيرة وفصان مفرومان من الثوم وملعقة مقدونس نصف فرم ومقدار ٥٠ جرام كبرى ومقدار ١٢٥ جرام زيتون اسود وملح وفلفل ويضبط ملحها جيدا ويضاف عليها مقدار كيلو سمك بكلاه مسوي بوشيه ومنظف جيدا من الجلد والشوك ومفصص فصوص صغيرة وتركها تغلى على نار هادئة حتى ترسى مدة ربع ساعة تقريبا ويغرف في صحن غويط ويرش عليها مقدونس فينو خفيف ويخدم في الحال

S uflé de Morue

- وفليه دي موري

هو ان تحضر مقدار ٢٥٠ جرام سمك بكلاه مسوي بوشيه طازج في الحال ومنظفه من القشر والجلد ثم يدق في الجرن دقا ناعما وتضيف عليه اثناء الدق مقدار اربع ملاعق بشامل ساخنة ويابسة جدا وتخفقها جيدا بيد الجرن ويضاف لها ملح وفلفل وجوز الطيب ثم توضعها في كساروله وتسخنها على جانب الوابور وتضيف لها صفار ست بيضات وتخفقها جيدا بملعقة خشب ثم تضيف لها زلال ثمانى بيضات مضروبة مارنج ضربا جيدا وتخفقها خفقا خفيفا حتى يمزج الجميع مع بعض ثم توضعها في الكوكي المخصوص للسفليه مدهون بزبدة مقدار الثلثين ويسوى مثل الوفليه المعتاد في فرن متوسط الحرارة ويخدم في الحال عند خروجه من الفرن

Morue Valencia

موري فالنسيا

هو ان تحضر مقدار كيلو سمك بكلاه مسوي بوشيه ومنظف من الجلد والقشر ويفصص فصوصا صغيرة ثم تحضر مقدار نصف كيلو ارز مسوي بلاف ومقدار ربع كيلو بصل مقطع حلق رفيع ومتبن في الدقيق ومحمّر فريتو في الزيت ومقدار ربع لتر صوص طوما . ثم تحضر صحن غويط مستدير وتفرد في اعنه طبقة من الارز وفوقها طبقة من السمك المفصص وبصل محمر ويرش قليلا من صلصة الطماطم فوقها وطبقة قارز ثانيا ثم طبقة من السمك والبصل ويرش عليها صوص طوما ويغطى بطبقة ثالثة خفيفة من الارز ويرش عليها من اعلى مقدار ٥٠ جرام زبدة مقدوحة مع مقدار من قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ويرش عليها من الدائر بيض مسلوق مقطع على اربع قطع ويخدم في الحال وهو ساخن جدا ويدخل الفرن قبل التخدم بمقدار اربع دقائق او خمس

طورطا أو قول أو فان دى موري الا بنيدىكتين Tourte au Volauvent de Morue à la Benedictine

هو ان تحضر طورته من عجينة الزبدة او قول او فان وئلا برانداد الاكريم يضاوى من الأعلى وترشها بالتروف ويخدم في الحال

Vol au vent de Morue

قول أو فان دي موري

هو ان تحضر مقدار السمك البكلاه مسوي بوشيه وتنظف من الجلد والشوك و مفصص فصوص صغيرة

ومزجها مع بصلتين مقطعة ايمنسيه اى ترس رفيع ومسواه بالزبدة البيضاء على لوها ثم تمزج الجميع بمقدار من صلصة البشامل ومقدار اربع ملاعق كريمة طازج واخيرا يوضع لها مقدار ٣٠ جرام زبدة طازجة ومقدار ١٥٠ جرام تروف مقطعه قطعاً مستديرة ويملا بها القول او قان ويخدم في الحال

السماك الروجيه البربوني

Rougets

ينظف السمك الروجيه اولا من القشر والنخشوش ويقص الشوك من الجانبين بالمقص ويغسل جيدا بماء بارد ويجفف بفوطه نظيفة وهو لا يخلى مثل الاسماك الاخرى غالبا الا النوع الكبير كما سيوضع بعد لان الفلتو ضعيف لا يتحمل الخل وغالبا تسويته يحمر جرنيه او سوتيه بالزبدة

Rougets Baron Brisse

روجيه بارون بريس

هو ان تحضر البربوني مقدار عشرة قطع وتضيف لها ملح وفلفل وعصير ليمون وبتين في الدقيق ويرش بالزيت ويحمر جرنيه على الشباك ويرص في الصحن ويوضع له من الجانبين بطاطس نوازيت بالمعلقة مسوى بالزبدة وفوق السمك زبدة الامتد وتيل وتخدم في الحال

Rougets Beurre fondu

روجيه بير فوندى

هو ان تحضر البربوني مقدار عشرة قطع ويسوي جرنيه كالسابق ذكره ويخدم معه زبدة سائحه بالليمون ويخدم في الحال وهو ساخن

Rougets à la Bordelaise

روجيه الا بور دوايز

هو ان تحضر مقدار عشر قطع من تباريوني ويملح بالملح والفلفل وعصير ليمون وبحمر سوتيه بالزبدة ويرص في الصحن ومعه صوص الا بور ودليز بالنبيذ الابيض في الصلصيرا ويخدم في الحال وهو ساخن

Rougets en caisses à l'Italienne

روجيه نكيس الا ايطالين

هو ان تحضر السمك البريوني ويسوي جرنيه كالمقدم ذكره او سوتيه بالزبدة ثم تحضر كيس من الورق طويل ومخصوص لاجل السمك ، وتضع في قاعه ملعقة من صوص الا ايطالين وتضع فوقها سمكة بربوني جريه او سوتيه وترص حوله من الدائر طماطم كنكاسيه مسواة بالزبدة وممزوج معها شاه بنون (ايمنسيه اى ترس رفيع) سوتيه بالزبدة ويغطى بطبقة خفيفة من صوص الا ايطالين ويرص من الاعلى عيش مدقوق ويرش بزبدة خفيفة ويورد في فرن حام ويخدم في الحال ويمكن ان يسوى السمك بهذه الكيفية في صحن فرن فخار مستطيل

Rougets en caisses à la Américaine

روچيه انكيس ألا امريكين

هو أن تحضر أرز مسوي بلاف وتفردة داخل كيس من الورق أو صحن فرن وترص فوقه سمك بربوني مسوي جريه أو سوتيه بالزبدة ويكسي بصوص الا امريكين وقطع تروف من الاعلى ويخدم في الحال

Rougets en Popiat

روچيه أن پوپيت

تحضر مقداراً من السمك البربوني ويضاف له ملح وفلفل وعصير ليمون ويحمر جريه فوق ورقه اجلاسيه مقطوعة مثل الحجاب ويوضع قطع مستديرة من الشامبنيون مسواة جريه فوق قطعة ورق اجلاسيه اخرى مثل الحجاب ويوضع فوق الشامبون طبقة خفيفة من صوص الا ايطالين وفوقها السمك البربوني ويغطي بطبقة خفيفة من صوص الا ايطالين ويقلع عليه بطرف الورق من الجهة الاخرى من اعلى وتلفها من الجنب بدون ان تخرج الورق وتضعها في الفرن قبل ميعاد الطلب بمدة ثلاث دقائق أو اربع ثم توضع في الصحن ويخدم في الحال

Rougets sur le Plat

روچيه - يرل پلا

هو ان تحضر السمك البربوني وتضيف له ملح وفلفل وعصير ليمون ويرص في صحن فرن به مقدار ملعقتين زبدة ويرش عليه بصله مفرومه فرماً ناعماً جداً ويرش بعيش مدقوق دقا خفيفاً ويسوي في فرن متوسط ويرش عليه دائماً أثناء السوي زيت من قاع الصحن حتى يتم تسويته وتضيف له ليمونة عند الطلب ويخدم كما هو في صحن الفرن

Rougets à la Polonaise

روچيه ألا پولونيز

هو أن تحضر مقداراً من السمك البربوني ويضاف له ملح وفلفل وعصير ليمون ويتبن في الدقيق ويحمر سوتيه بالزبدة ثم تحضر كسارولة أخرى ويوضع داخلها مقدار نصف لتر من خلاصة السمك وتوضعها على نار حامية مع استمرار التقليب حتى يبرسي وينري ثم تضيف له بعيداً عن النار صفار بيضتين بعد مزجها بمقدار ربع لتر كريمة ثم يضاف له مقداراً من الشطة كاي بير وقليل من الملح والفلفل وتصفى الصلصة بفوطة نظيفة ثم ترص السمك في الصحن وتكسيه بهذه الصلصة ويرش من أعلى الصلصة بقلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ويحمر بالزبدة ويخدم في الحال

Rougets à la Trouvillaise

روچيه الا تروڤيليز

هو ان تحضر مقداراً من السمك البربوني الكبير وتفتحه من الظهر وتخرج منه السلسلة وتضع له ملح وفلفل وعصير ليمون وتغلاه بفارسة من السمك ممزوجة بالكريمة ثم يطبق ثانياً ويرص في صينية مدهونه زبدة ويسوي بوشيه بالزبدة وبيذايض وعصير ليمون ويرص في الصحن ويرص بدائره قطع مستديرة من الليمون مقطع قطعاً رفيعة ويخدم معه في الصلصيرا يركوليير ويخدم في الحال .

Rougets Théodore

روچيه تيادور

هو ان تحضر مقداراً من السمك البربوني الكبير وتفتحه من الظهر وتخرج منه السلسلة وتضع له ملح وفلفل

وعصير ليمون ويملاً بفارسة من السمك ممزوجة بدو كنيل ثم يرص في صينية مدهونة زبدة ويسوى بوشيه بالزبدة والنبيذ الابيض ويخدم في الحال .

Rougets Grenobloise

روچيه جرنوبلواز

تحضر السمك البربوني وتضع له ملح وفلفل وعصير ليمون ويتبن في الدقيق ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص في الصحن ويرص فوقه قطع مستديرة من الليمون وخالي من البذر ومقدار من الكبري ويرش بمقدونس مفروم ويرش من أعلى بزبدة مقدوحة ويخدم في الحال .

Rougets Grillés

روچيه جرييه

تحضر السمك البربوني وتضع له ملح وفلفل وعصير ليمون ويتبن في الدقيق ويرش بالزبدة او بالزيت ويحمر جرييه على الشباك ويرص في الصحن ومعه في الصلصيرا بير الا متر دوتيل او بير أودانشواي زبدة الانشوجه ويخدم في الحال .

Rougets Danicheff

روچيه دانى شيف

تحضر السمك البربوني وتضع له ملح وفلفل وعصير ليمون ويرص في صينية مدهونة زبدة مع جليين من التروف وملعقة بصل شارلوت مفروم فرما ناعما جدا ومقدار من خلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويسوى بوشيه مدة ١٠ او ١٢ دقيقة ثم يرص في الصحن ويوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب حتى يرسى ويفرى ويخفق بعيدا عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة ويكسى بها السمك ويورد في فرن حام ويخدم في الحال .

Rougets au Fenouil

روچيه أو فنيوي

هو ان تحضر السمك البربوني وتضع له قليلا من والفلفل وعصير الليمون ومقدار ملعقة من الغينوكة مفرومه ومقدار ملعقتين او ثلاثة من الزيت وتتركها مدة ثلاث ساعات في الليمون والزيت فوق الثلج ثم تفرم مقدار ٢٠٠ جرام لارد سمين مع ملعقة مقدونس غير الذي حمر فيها السمك ثم تحضر قطع من ورق الاجلاسيه بطول السمكة تقرد . اخلها اللارد المقروم والمقدونس ممزوجة بالزيت وعصير الليمون في محل السمك ثم يلف بداخلها السمك وتطبق من الجانبين وبداخلها السمكة وتحمر جرييه بالورقة مثل ماهي في الصحن وتخدم في الحال .

Rougets Francillon

روچيه فرانسين

تحضر السمك البربوني وتضع له ملح وفلفل وعصير ليمون ويتبن في الدقيق ويرش بالزبدة أو الزيت ويحمر جرييه ويرص في الصحن فوق طوست مستطيل مثل السمكة حمر بالزبدة وتضع له من أعلى بيردانشواي زبدة الانشوجه وتضع له من الجانبين من مقدونس فريتو وتضع له من الدائر بطاطس بوم باي ويخدم معه في الصلصيرا صوصي طوماط مخفوقه بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازج ، ٥٠ جرام زبدة انشوجه وتخدم في الحال .

Rougets Livournaise

روجيه ليقو: نيز

تحضر مقداراً من السمك البربوني وتملحه بالملح والفلفل وعصير ليمون ويرص في صينية مدهونة زبدة مع طماطم كنكاسبه مسواة بالزبدة وبصله شارلوت مفرومه ومسواة سوتية الزيت وفصين ثوم مفرومه وتسوى بوشيه مع بعضه ويرص السمك في الصحن ويوضع محل التسويه على النار حتي يرسى ويكسي بها السمك ويرش من أعلى عيش مدقوق وزيت خفيف ويحمر في فرن حام وعند خروجه من الفرن يضاف له عصير ليمونه ومقدونس مفروم فرماً ناعماً ويخدم في الحال

Rougets Maréchale

روجيه ماريشال

هو أن تحضر السمك من النوع الكبير بربوني ويخلي من العظم ويضاف له ملح وفلفل وعصير ليمون ثم ينطس في زبدته سائحه ممزوجة بصغار بيض ويتين في تروف مفروم ويحمر سوتية بالزبدة ويخدم في الحال

Rougets Marseillaise

روجيه مارسيز

هو مثل بويابيس الامارسيين وهو أن تحضر سطوار على النار وتوضع فيه ملعقتين من الزبدة وتحمر بداخلها نصف تسويه مقدار ١٠٠ جرام بصل مفروم وتضيف عليها مقدار ٤٠٠ جرام طماطم مقشرة وخاليه من البذور ومقطعه على اربع قطع ومقدار اربعة فصوص ثوم مفروم ومقدار ملعقة صغيره من الزعفران ومقدار عشرة جرامات ملح ومقدار ثلاثة جرامات فلفل ومقدار نصف لتر من خلاصة السمك وترص بداخلها السمك ويغلي على نار حامية مدة عشر دقائق ثم يرص السمك في صحن غويط فوق عيش طوست مثل عيش البويابيس ثم توضع محل التسويه على نار حامية حتى يرسى ويكسي به السمك ويخدم في الحال

Rougets à la Nantaise

روجيه الانانتين

هو أن تحضر السمك البربوني وتملحه بالملح والفلفل وعصير ليمون ويلف في الدقيق ويرش بالزبدة أو الزيت ويحمر جرييه ثم تحضر كسارولة وتضع بداخلها مقدار كوبه نيزد أبيض وتضيف عليه ملعقة بصل شارلوت ناعم وتضعها يغلي على النار وتضع لها مقدار أربع ملاعق من صوص ديميجلاس وملعقتين جلاس ديشياندا وتركها تغلي حتى ترسى وتضيف عليها بعد تكسيرها بالشوكه ثم تخففها بعيداً عن النار بمقدار ١٠٠ جرام زبدة وتفردها داخل الصحن وترص فوقها السمك البربوني المسوي جرييه وترص في دائر الصحن قطع ليمون مستديرة منقوشة ويخدم في الحال

Rougets à la Niçoise

روجيه الانسواز

هو أن تحضر السمك البربوني وتملحه بالملح والفلفل وعصير ليمون ثم يتبن في الدقيق ويرش بالزيت ويحمر جرييه وترصه في الصحن وتضع له من الدائر جرناتير الانسواز ويخدم في الحال

روجيه الا فايروا

Rougets à la Villeroy

تحضر مقداراً من الفلتو السمك البربوني وملحه مدة ٢٠ دقيقة بالملح والفلفل وعصير ليمون والزيت وبعد ذلك يحففه جيداً وتلفه بصوص فايروا وترصة في صحن مدهون زبدة حتى يبرد يغطس في البيض ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفى بالمنخل ويحمر فريتو عند الطلب ويغرف في صحن فوق فوطه مع مقدونس فريتو ومن الدائر ليمون يقطع قطعاً مستديرة منقوش ويخدم في الحال

السردين

Sardines

هو أولاً ينظف من القشر ويقطع من الرأس وينظف من الداخل جيداً ويقص الشوك من الجانبين بالمقص ويغسل بماء بارد جيداً ويحففه بفوطه نظيفة والسردين اما ان يسوى صحيح أو ينحلي حسب ما سيوضح في العمل بعد

سردين الا انتيبواز

Sardines à l'Antiboise

تحضر مقداراً من السردين وينحلي من العظم ويقسم قسمين وينظف جيداً ويضاف له ملح وفلفل وعصير ليمون ويتبن في الدقيق ويغطس في البيض ثم يتبن في عيش افرنكي مصفى من المنخل ويحمر فريتو عن الطلب ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه في الوسط طماطم الا بورتوجيز بالتوضيحات الآتية . تحمر مقدار بصليتين مفرومتين فرماً ناعماً بملعقتين من الزيت ثم تضيف عليها مقدار ٥٠٠ جرام طماطم مقشرة وخالية من البذور ومقطعة قطعاً صغيرة وتوضع لها مقدار فصين ثوم مفرومه فرماً ناعماً ويضاف لها قليلاً من الملح والفلفل وقليل من السكر البودرة ويغطى ويسوى على نار هادئة حتى يحف ماؤه تماماً وتخدم في الحال

سردين الا باسك

Sardines Basques

هو أن تحضر السردين كالسابق ذكره وبعد ان يحمر يرص في الصحن ويوضع له في الوسط بدلاً من الطماطم صوص ياراز ممزوجة بملعقتين كبرى صحيح بدون فرم

سردين بون فيم

Sardines Bonne Phemme

هو ان تحضر كسارولة بها مقدار ثلاث ملاعق زيت وتحمر بداخلها مقدار أربع بصلات متوسطة الحجم بعد فرمها ايمنسيه أى ترس رفيع وعند ما تحمر البصلة تطفي عليها بكوبة نبيذ أبيض وتتركها تغلي حتى تنقص الى الثلث وتضاف لها مقدار خمس قطع من الطماطم المتوسطة الحجم بعد تقشيرها وإخلائها من البذور تقطع ايمنسيه وتخرج بالزيت ويوضع لها ملح وفلفل وتترك على النار وتغلي حتى ترسي ثم تفرد لها داخل صحن فرن ويرص فوقها مقدار عشر سردينات مقطعة الرؤوس ومنظفة جيداً ويرش من اعلى بعيش مدقوق ممزوج بقليل من ورق الفينو كيه مفروم ويرش بالزيت ويحمر في فرن متوسط الحرارة وبعد خروجه من الفرن يخدم في الحال

Sardines à la Paysanne

سردين الاپازان

هو أن تحضر مقدار عشرة من السردين من النوع الكبير وتخليها من العظم وينظف الفلتو جيداً من العظم ويصالح بالسكينة من الجانبين ويفرد خفيفاً بجانب السكينة ويكسي بفارسة من السمك ويلف بوبيت مستديراً اسطوانياً ويرص في سطوار مدهوناً زبدة ويسوي بوشيه بالنبيذ الابيض وماء الشامبنيون وعصير ليمونة ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطي بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة على نار هادئة مدة عشر دقائق ثم تحضر مقدار ٢٠٠ جرام ورق سباخ ويسوي مقدار غليتين بالماء ثم يبرد بالماء البارد ويعصر جيداً من الماء ويفرم نصف فرم بالسكينة ويوضع في كسارولة بها مقدار ٥٠ جرام زبدة على نار متوسطة مع قليل من الملح والفلفل وفصين ثوم مفرومه ويلف جيداً حتى يرسى ويحذف ماؤه ثم تضيف عليه مقدار ملعقة بوريه أنشوجة ثم ترص السمك في وسط الصحن وتضيف له السباخ ويض مسلوق مقطع على أربعة قطع ثم توضع محل التسوية على النار وتضع مقدار أربعة ملاعق كنكاسيه مع استمرار التقليب حتى يرسى وتضيف له ملعقتين صوص بشامل ويكسي الجميع بهذه الصلصة ويرش بعيش مدقوق وجبه برمان وزبدة خفيفة (ويورد) أي يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال

Sardines à la Provençale

سردين الأبروقنسال

هو أن تحضر مقداراً من السردين وتضيف له قليلاً من الملح والفلفل وعصير الليمون ثم يلف في الدقيق ويحمر سوتيه بالزيت ويوضع له أثناء التحمير فصين ثوم مفرومه وورقة لاورو وعودتان ثم يرص السمك في صحن فرن أو كوكوت ويغطي على محل السمك بمقدار ملعقتين من الخل ويرش فوق السمك وعصير ليمونة ويرش بمقدونس خفيف ويخدم في الحال

Sardines Théodore

سردين تيادور

تحضر مقداراً من السردين ويخلي من الجانبين وينظف جيداً ويملاً بفارسة من السمك ممزوجة بدوكسيل ويطبق الاثنين عليه على بعضهما والفارسة من الداخل ويسوي بوشيه بالنبيذ الابيض ويرص في الصحن ويكسي بصوص فان بلا أي صلصة النبيذ الابيض ويخدم في الحال

Sardines à la Toulonnaise

سردين الأتوانيز

تحضر مقداراً من السردين ويخلي من السلسلة والعظم ويملاً بفارسة سمك الا كريم ويرص في صينية مدهونة زبدة ويسوي بوشيه بالنبيذ الابيض ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه مول مسوي بوشيه ومنظف جيداً ويكسي بصوص ذوليقيه من السمك ويخدم في الحال

Sardines à la Saint Honorat

سردين الأسانتوري

تحضر مقداراً من السردين يخلي من العظم ومنظف جيداً من الشوك ويضاف له ملح وفلفل وعصير ليمون ثم يتبن في الدقيق ويغسل في بيض مضروب ويلف في قلب عيش افرنكي مصفي من المنخل ويحمر بالزبدة مثل

صول كلولير ويرص في صحن مستطيل من الجانبين وفي الوسط طماطم كنكاسية مسواة بالزبدة ومن الدائر صوص
قالوا ومن أعلى السمك زبدة الا متردوقيل ويخدم في الحال

Sardines à la Sicillienne

سردين ألا سيسيلىين

هو أن تسوى سردين فلتو كالسابق ذكره ويرص في الصحن وتوضع فوق كل فلتو من السردين قطع مستديره
من الليمون مقشر وخالى من البذر وتضيف له من الدائر ير نوازيت أى زبده الأ نشوجه الموضحة في انواع الزبده
المرکبه ممزوجه بماعقه كبرى وملعقه فلتو انشوجه مقطع قطعا صغيره ويض مسلوق مفروم ويخدم في الحال

Sardines Grillées

سردين جرييه

هو ان تحضر السردين وبعد تنظيفه جيدا تضيف له ملح وفلفل وعصير ليمون وزيت خفيف وبعد مدة دقيقة
يجفف ويتين في الدقيق ويرش بالزيت أو الزبدة ويحمر جرييه على الشباك ويرص في الصحن ويخدم معه في الصلصيرا
زبدة الا مترودونيل او صوص برسى ويخدم في الحال وهو سخن

Sardines Frites à l'Italienne

سردين فريت الا ايطالين

يخلي السردين فلتو وينظف جيدا ويملح بالملح والفلفل وعصير ليمون ثم يغطس في عين بتافرى خفيف ويحمر
فريتو بالزيت عند الطلب ويفرف في الصحن على فوطه او ورق دانتله ويخدم معه في الصلصيرا صلصه طماطم ويقدم في الحال

Sardines à la Vivandière

سردين الا فيثانديير

تحضر مقدار من السردين ويخلي فلتو وينظف جيدا ويصلح بالسكينه من الجانبين وييط خفيفا بجانب السكينه
ويوضع له ملح وفلفل وعصير ليمون ويكسى بفارسه دو كسيل ويلف بوييت لفا مستدير اسطوانيا ثم تحضر مقدارا
من الخيار وتقطعه قطعا متساويه بلو قيراطين ويقشر ويخلي من الداخل ويسوي بلانشيه مقدار غليتين ثم يرص
في سطوار مدهون زبدة ويوضع داخل الخيار فلتو من السردين ويضاف له مقدار من ماء الشامبنيون او من خلاصة
السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويسوى في فرن متوسط ويرش عليه من اعلى من محل التسويه وبعد ان يسوي
يكسى بصلصه طماطم خفيفه وبرش من اعلى ورق سرفى واستراجون مفرومه ويخدم في الحال

Sardines à la Courtisane

سردين الا كورتيزان

هو ان تحضر مقدارا من السردين وتخليه من العظام وينظف جيدا ويملا بفارسة من السمك ممزوجه بدوكسيل
ويرص في صنيه مدهونه زبدة ويضاف له ملح وفلفل وعصير ليمونه ويرش عليه بالنيذ الا بيض ومقدار ٢٠ جرام
زبدة ويسوى بوشيه مدة ١٢ دقيقه ويرص في الصحن فوق كروتون من العيش موضب بقدر السمك يحمر بالزبدة
ويكسى بصوص فوليتيه ممزج معهما مقدار الربع سبانخ يوريه وترش بالجينه وزبدة خفيفه (ويورد) يحمر وجهه في
فرن حام وعند خروجه من الفرن يوضع له جرنية من الدائر بطاطس كوركيت صغير مثل البندق يحمر في الحال
عن الطلب ويخدم في الحال

Sardines à la Hyéroise

سردين الالهيرواز

هو أن تسوي بالزبدة في كسارولة مقدار ثلاث قطع من الكراث الابيض مقطع ايمنسيه أى ترس رفيع وتطفى عليه نصف كوبه من النبيذ الابيض ونصف كوبه من ماء الشامبنيون ويغلي حتى ينضج ثم تحضر السردين ويخلى من العظم وينظف جيدا ويملا بفارسة من السمك ويرص في صينية مدهونة زبدة وتضيف عليه التجهيزات السابقة ويغطي بورقه اجلاسيه ويسوي مدة ١٢ دقيقة ثم يرص في صحن فوق كروتون عيش محمر بالزبدة ومقطع بطول السسكة ثم يوضع محل التسويه على نار حامية مع استمرار التقليب حتى يرسى ويربط بصغار بيض ويخفق بعيدا عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة وقليل من الشطة ونصف ملعقة مقدنس مفروم ويكسي بها السردين ويخدم في الحال

Sardines à la Havraise

سردين الالهافريز

هو أن تحضر السردين ويخلى من العظم وينظف جيدا ويملا بفارسة سمك ويرص في صينية مدهونه زبدة ويضاف له عصير ليمونة وقليل من الملح والفلفل ومقدار نصف كوبه من النبيذ الابيض ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويغطي بورقه اجلاسيه مدهونه زبده ويسوي بوشيه مده ١٢ دقيقه ويرص السمك في الصحن ويكسي بصوص فان بلا أى صلصة النبيذ الابيض ويوضع له خيط من جلاس ديشياندا من أعلى ويحاط بحرينيه من الدائر مول أى مديه محمر فريتو ويخدم في الحال

Sardines à la Ménagère

سردين الامناجير

هو أن تحضر السردين ويخلى من العظم وينظف جيدا ويملا بفارسه من السمك ويرص في صحن فرن مدهون زبدة ويرش عليه نصف ملعقة بصل شاروت مفروم قرما ناعما ومقدار ٥٠ جرام شامبنيون (ايمنسيه) أى ترس رفيع ثم يرش عليه مقدار ربع كوبه نبيذ أبيض ومقدار ٣٠ جرام زبدة سائجة ويسوي في فرن متوسط الحرارة وعند خروجه من الفرن يوضع له عصير ليمونة ويرش من أعلى بمقدونس واستراجون وورق سرفي مفرومة ويخدم في الحال

Sardinés à la Nicoise

سردين الانسواز

تحضر مقداراً من السروين ويخلى من العظم وينظف جيدا ويفتح من الجانبين بالسكينه ويكسي بفارسه دو كسيل ويلف يوبييت لفا مستديرا إسطوانيا ثم تضعه داخل نوار قرع ويقل عليه ويرص في سطوار مدهون زبدة ويضاف له مقدار من خلاصة السمك ومقدار ٢٠ جرام زبدة ثم يغطي ويسوي بوشيه في الفرن مدة عشر دقائق ويرص في الصحن ويربط محل التسوية بربدة مانبيه الموضحة في انواع الزبدة المركبه وتمزج بملعقة بوريه أنشوجه ويخدم في الحال



الممرلان

Merlan

Merlans à l'Anglaise

ممرلان الانجليز

تحضّر مقداراً من الممرلان وتنظفه جيداً وتفتحه من الظهر وتخرج منه السلسلة وتضع له ملح وفلفل وعصير ليمون ويتين في الدقيق ويغطس في بيض مضروب ويتين في قلب عيش افرنكي ويحمير بالزبدة عند الطلب ويرص في الصحن ويوضع فوقه قطع من الزبدة الامتر دوتيل ويخدم في الحال وهو ساخن

Merlans Orly

ممرلان أورلي

هو أن تحضر الممرلان وتخلية من العظم وتنظفه جيداً وتصلحه وترصه في صحن مدهون زبدة مفروش بقاعه ملعقة بصل شارلوت مفروم ويضاف له مقدار نصف كوبه من النبيذ الابيض ونصف كوبه من خلاصة السمك ومقدار ٥٠ جرام زبدة وقليل من الملح والفلفل وعصير ليمون ويسوي في فرن متوسط ويرش عليه دائماً من محل التسوية وعندما يقرب نضجه يصفى منه محل التسوية في كساروله أخرى وتغلي على النار حتي تغري ثم ترش فوق السمك ويحمر في فرن جام وعند خروجه من الفرن يوضع له مقدار عصير ليمونه ويرش عليه مقدونس مفروم فرماً خفيفاً ويخدم في الحال

Merlans au Gratin

ممرلان او جرتان

تحضّر مقداراً من الممرلان ويخلى من الظهر وتخرج منه السلسلة وينظف جيداً ويملاً بفارسة من الممرلان ويرص في صحن فرن مدهون زبدة ومفروش في قاعه ملعقة بصل شارلوت ويكسى بملعقتين صوص جراتان ويوضع له من الدائر حول الممرلان شامبنيون مقطع قطعاً مستديرة مركب فوق بعضه من حوافه حول السمك ويرص فوق السمك مقدار ثلاث من رؤوس شامبنيون فوق كل سمكة ويرش عليها نبيذ ابيض مقدار ملعقتين حول دائر الصحن ويغطي الجميع بصوص اجرانا ويرش بعيش مدقوق وزبدة سائحة خفيفة ويسوي في فرن متوسط الحرارة وعند خروجه من الفرن يعصر عليه ليمون ثم يورد ثانياً وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال .

Merlans à la Dieppoise

ممرلان الاديپواز

هو ان تحضر مقداراً من الممرلان ويخلى من الظهر وتخرج منه السلسلة وينظف جيداً ويرص في صينية مدهونه زبدة ويوضع له عصير ليمونه ونصف كوبه من النبيذ الابيض وماء شامبنيون و ٢٠ جرام زبدة ويسوي بوشيه في الفرن مدة عشرة دقائق او ١٢ ثم يرص في الصحن ويوضع له جرنيه ديپپواز ويكسى الجميع بصوص قان بلا بعد مزجة بمحل التسوية وبعد ان ترسى ويخدم في الحال .

واحياناً يورد في الفرن ويخدم في الحال

Merlans Diplomate

ممرلان ديپلومات

هو ان تحضر الممرلان وتفتحه من الظهر وتخرج منه السلسلة وتنظفه جيداً ويملاً بفارسة من الممرلان ممزوجة

بصوص شاسير راسيه جدا داخلها طماطم كثير ويرص في صنيه مدهونه زبدة ويرش عليه مقدار نصف كوبه من النبيذ الابيض وعصير ليمونه ومقدار ٢٠ جرام زبده وينطي بورقة اجلاسيه ويسوي بوشيه مدة عشر دقائق او ١٢ ثم يرص في الصحن ويكسى بصوص مورناى (ويورد) يحمر وجهه في فرن حام وعند خروجه من الفرن يخدم في الحال .

Merlan Duguesclin

مرلان دوجسكلان

تحضر المرلان وينظف جيدا ويرص في صنيه مدهونه زبدة ويرش عليه مقدار نصف كوبه من النبيذ الابيض ومقدار ٢٠ جرام زبدة وعصير ليمونه وينطي بورقة اجلاسيه مدهونه زبدة ويسوي بوشيه مدة ١٠ او ١٢ دقيقة ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه من الدائر فوند خرشوف مملوء قطعا من الجبرى ويكسى بصوص كريثيت ويخدم في الحال

Merlans Richelieu

مرلان ريشيليه

وهو مثل مرلان الانجليه ويرص قطع تروف فوق الزبده الامترو دوتيل ويخدم في الحال

Merlans au Fines Herbes

مرلان أوفين زرب

هو أن تحضر مقدارا من المرلان وبعد تنظيفه جيدا في صنيه مدهونه زبدة تضيف له نصف كوبه من النبيذ الابيض وماء شامبنيون وملح وفلفل وعصير ليمون ويسوي بوشيه مدة ١٠ او ١٢ دقيقة وبعد ذلك يرص في الصحن ويجفف قليلا داخل الفرن ويكسى بصوص فين زرب ويخدم في الحال

Merlans à la Française

مرلان ألافرانسيز

هو أن تحضر مقدارا من المرلان وتخلى من العظم ويصلح جيدا ويوضع له ملح وفلفل وعصير ليمون وبعد ذلك يغطس في اللبن ويتبن في الدقيق ويحمر في زيت حام عند الطلب ويغرف على فوطه أو ورق دانتله ومقدونس فريتو وليمون مقطع قطعا مستديرة وصوص تارتار في الصلصيرا أو مابونيز أو أى صلصة حسب الطلب

Merlans Frits

مرلان فريت

تحضر الفليه كالمسابق ذكره ويغطس في البيض ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ويحمر فريتو عند الطلب ومقدونس فريتو وليمون وصلصة حسب الطلب في الصلصيرا

Merlans Verdi

مرلان فيردي

تحضر مقدارا من الفلتو مرلان ويرص في صنيه مدهونه زبدة ويضاف له ملح وفلفل وعصير ليمون ويرش عليه نبيذ أبيض ومقدار ٢٠ جرام زبدة ويسوي بوشيه مدة عشر دقائق ويرص في الصحن ويكسى بصوص شوررو ويرش من أعلى بتروف مفروم ويخدم في الحال

Merlans Cancalaise

مرلان كانكاليز

تحضر مقداراً من الفليه مرلان ويسوي بوشيه كالنقدم ذكره ويرص في الصحن ويضاف له الجرنيه من الدائر ويترومول أي مديه مسواة بوشيه وتنظفه وجبري ويكسي بصوص نورماند ويخدم في الحال

Merlans Colbert

مرلان كولبير

تحضر مقداراً من المرلان وتفتح من الظهر وترفع منه السلسلة وتنظفه جيداً وتضيف له ملح وفلفل وعصير ليمون وبعدها يغطس في بيض مضروب ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ويحمر فريتو عند الطلب ويرص في صحن ويضاف له في وسط السمك زبدة الا متردوتيل وقطع ليمون منقوشة في دائر الصحن ويخدم في الحال

Merlans Encolere

مرلان انكولير

هو أن تحضر المرلان وتنظفه جيداً وتضع له ملح وفلفل وعصير ليمون ثم يلف السمكة مثل السمكة ويوضع ذيلها في فها ويتبن في الدقيق وتحمر فريتو وترص في الصحن على فوطه أو ورق داتلة وتخدم معه الصلصة في الصلصيرا حسب الطلب وتخدم في الحال

Merlans à la Cécilia

مرلان الاسيسيليا

تحضر فلتو مرلان وتضع لها ملح وفلفل وعصير ليمون ويتبن في الدقيق ويحمر بالزبدة على الوجهين ويرص في الصحن ويصب عليه معلقه چو مربوط ربطا خفيفا وعصير ليمونه ومقدار ٢٠ جرام زبدة مقدوحه ويرش عليه مقدونس رشا خفيفا ويوضع له جرنيه من الدائر رؤوس اسبرج مرشوشه بالجنه والزبدة وحجرة في الفرن ويخدم في الحال

Merlans en Lorgnette

مرلان ان لورنيت

تحضر مقداراً من المرلان وبعد تنظيفها جيداً تفتح من الظهر بالطول الى الرأس وتنظفه من العظم جيداً وتضيف له ملح وفلفل وعصير ليمون ثم يغطس في البيض ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفى بالمنخل ثم يلف بوبيت حول بعضه وتضع في وسطه سيخ لكي لا يفرد لاجل ان يظل ملفوقا حول بعضه ويحمر فريتو عند الطلب ويرص في صحن بداخله فوطه ومعه مقدونس فريتو وصلصه طماطم في الصلصيرا ويخدم في الحال

Merlans en Lorgnette au Gratin

مرلان ان لورنيت اوجراتان

هو ان تحضر المرلان وتشقه على اثنين بالطول وتخرج منه السلسلة وتنظفه جيداً وتضع له ملح وفلفل وعصير ليمون وتكسبه من الداخل بقارسة سمك ممزوجة بمقدونس واستراجون مفروم ويلف بوبيت مستدير اسطوانى ويرص في صحن فرن مدهون بزبدته ومفروود بداخله نصف معلقه بصل شارلوت مفروم ومنطوي بمعلقين من

صوص جراتان ويوضع فوقها البويت وتظل الرؤوس في وسط الصحن وتضع فوق كل قطعه رأس شامبنيون وتضيف لها من الدائر شامبنيون مقطع ايمسيه أى قرص رفيع ويكسى بصوص جراتان ويرش بعيش مدقوق ويرش بالزبد رش خفيفا ويسوى في فرن متوسط وعند ما يتم نضجه يخرج من الفرن ويضاف له عصير ليمونة من أعلى ويرش بمقدونس خفيف ويخدم في الحال

Merlans à la Meunière

هو مثل صول مينيير

مولان الامينيير

Merlans à la Nicoise

هو مثل روجيه الانسواز

مولان الانسوان

Merlans Hôtelière

مرلان هوتليير

هو ان تحضر المزلان ويفتح من الظهر وتخرج منه السلسلة وتنظف جيدا وتضع له ملح وفلفل وعصير ليمون ويتبن في الدقيق ويغسل في البيض ويتبن ثانيا في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ويحمر فريته وعند الطلب ويرص في الصحن ويضاف له من أعلى في وسط الطهر زبد الانسواز وتيل ممزوجة بدوكسيل وتخدم في الحال

Matolotes

الماتيلوت

الماتيلوت هو يصنع غالبا من سمك البحر الحلو وبعد أن ينظف جيدا ويقطع قطعاً متساوية وهو يتركب أيضا من عدة انواع من السمك مع بعضها أو من نوع واحد حسب ماسيو صبح في العمل فيما بعد ولا جل عشرة أو ١٢ شخصا يلزم لهم مقدار كيلو ونصف من نوع واحد أو من عدة انواع وكيفية العمل : — بعد تنظيف السمك جيدا يقطع قطعاً متساوية ويرص في سطوار بداخله بصليتين مفرومتين وبوكي جرنيه أي حزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورق لاورو وعودتان ومقدار أربعة فصوص توم ومقدار ٨ جرام ملح ومقدار أربع حببات فلفل صحاح وينطى بالنبيذ الأحمر أو النبيذ أبيض حسب نوع السمك وتضعه يغلى على النار ثم تضع له فتجان كونيكا وتولعه وتغطيه وتضعه على نار متوسطة حتى يتم نضجه وعند ما يتم النضج ترفع القطع وترصها في كسارولة أخرى وسيوضح كيفية اتمامه بعد لأنه على طريقتين الامارنيير أو منير ماتيلوت مارنيير مقدار ١٠٠ جرام زبدة طازجة على مقدار ٦٠ جرام دقيق ويمزج بهوضه ويربط بها مقدار لتر من الصلصة وماتيلوت منير يصنع من النبيذ الأحمر وهو لا يضاف له جرنيه الا كريفيس از جمبري وكروتون

Matelotes à la Canotière

ماتيلوت الا كانوتيير

يتركب من نوعين من السمك ثعابين مقطعة قطعاً متساوية وسمك فرخ قشرو هو يسوى بالنبيذ الابيض كما سبق توضيحه ويولع بالكونيكا ليحترق منه السبرتو ويسوي مغلى وبعد ان يسوى يرص في الصحن ويوضع محل التسوية على النار حتى ينقص الي الثلث ويرط بزبدة منيه ويخفق بعيدا عن النار بمقدار ٢٠٠ جرام زبدة طازجة على لتر من الصلصة ويضاف له جرنيه من الدائر رؤوس شامبنيون وبصل قويرة مسوي اجلاسيه بالزبدة وقطع فلتو من السمك مثل الاصابع ويضاف لها ملح وفلفل وعصير ليمون ويلقى في الدقيق ويغسل في البيض ويتبن في عيش مدقوق ويحمر فريته وكريفيس او جمبرى مسواه في كربيون وتخدم في الحال وهو ساخن

ماتيلوت الا مارينير

Matelotes à la Marinière

يسوى السمك بالنبيذ الابيض ويولع الكنيك حتى يحترق منه السبرتو وبعد ان يسوى يرص في الصحن وتوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار القليب حتى ينقص محل التسوية على النصف ويربط بملعقتين صوص قوليتيه وتخفق بزبدة طازجة جدا بعيدا عن النار ويضيف له جرنيه من الدائر شامبنيون وبصل قويرمه مسوى اجلاسيه بزبدة الجمبرى وكروتون عيش مثل الحجاب محمر بالزبدة ويخدم في الحال وهو ساخن .

ماتيلوت الامنيير

Matelotes à la Meunière

وهو يسوى بالنبيذ الأحمر ويولع بالكونياك حتى تحترق منه السبرتو وتربط الصلصة بزبدة منير ويضاف له جرنيه من الدائر كريشس او جمبرى وكروتون من العيش حجاب محمر بالزبدة ويخدم في الحال

ماتيلوت الانورماند

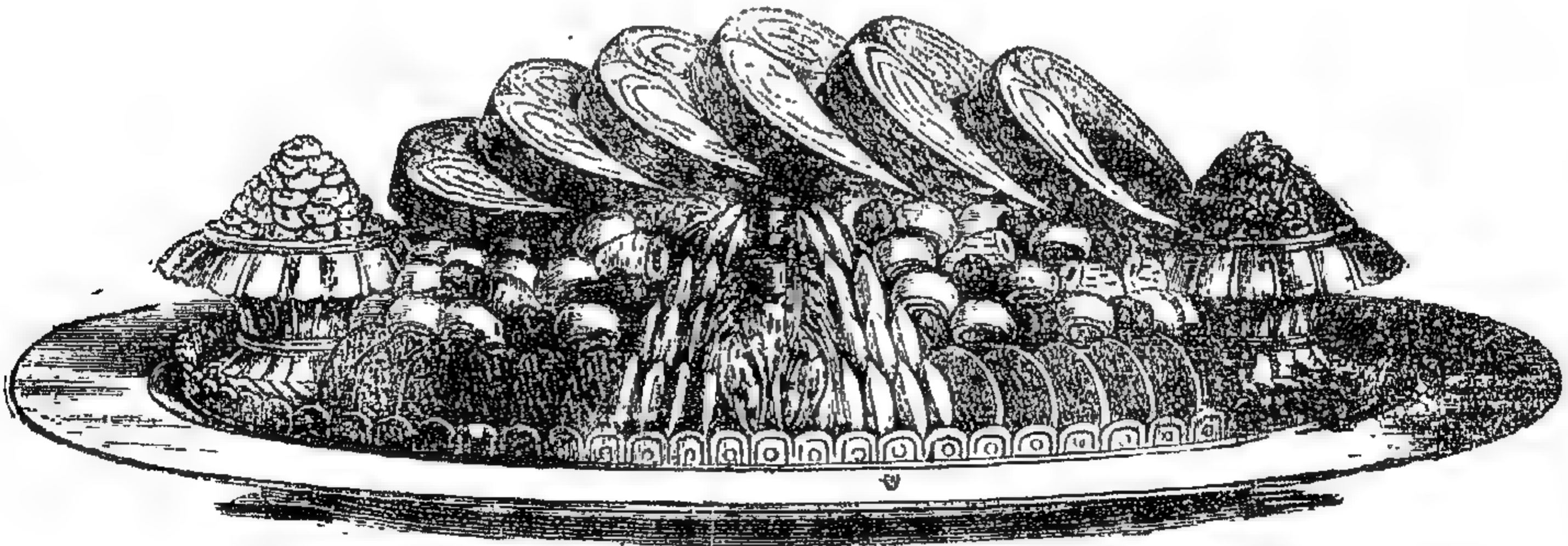
Matelotes à la Normande

هو يتركب من سمك الصول وترنش من السمك الكبير وجملة قطع من السمك الصغير ويغطي (بسدر السمك) وهو نوع من الحمر او النبيذ الابيض ويولع بالكونياك حتى يحترق منه السبرتو وبعد ان يستوى السمك يرص في الصحن ويوضع محل التسوية على النار حتى ينقص الى النصف ويربط بصوص قوليتيه من السمك ويضاف له اخيرا مقدار ملعقتين من الكريمة وقليل من الشطة كاين پير ويضاف له جرنيه شامبنيون ومول أى مدية وويتر مسواة بوشيه ومنظفة جيذا وكريشس او جمبرى وكروتون عيش اججبه محمر فريتو بالزبدة ويخدم في الحال

ماتيلوت الاپاريزين

Matelotes à la Parisienne

وهو يتركب من قطع السمك البولطي فرخ قشر أو الأروس وقطع من التماين وبعض قطع من السمك الاخر ويرص في سطوار ويضاف له نبيذ أبيض ومقدار من البصل وجزر وكرفس مفرومه فرما ناعما ومسواة



مارتليت الاپاريزين

(رسم ٤١)

بالزبدة ويصب عليها بالنبيذ الأحمر ومقدار أربعة فصوص توم وشامبنيون مفروم وحزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وعودتان وبعد ان يسوى يرص في وسط الصحن فوق قطعه من العيش مكسيه بفارسة سمك ومجففه من العزق ويضاف له جرنيه من الجانايين مقدار اثنين لانجوست وروس شامبنيون وبصل أورمة

مسوى اجلاسبه وكانل من السمك وتروف وكروتون من العيش مقطع يضاوي ووتير ومسوي بوشية وجبري وبوضع محل التسوية على النار وبوضع له ملعقتين من صوص ديمجلاس وملعتين ماديير وتصفي الصلصه ويسكى بها السمك والباقي في الصلصيرا ويخدم في الحال

السمك الشعابين

Anguille

Anguille Bouillie à l'Anglaise

انجى بوبى الانجليز

هو أولا ينظف السمك جيدا ويقطع منة الرأس ثم يقطع قطعا متساويه بطول ٥ سنتيمتر ويسوى مسلوقة بالماء والملح وقليل من الخل أو عصير ليمون وقطعة كرفس وقطعة كرات وورقة لاورد وقطعة بصل وبعد أن يسوى يرص في الصحن ويخدم معه صوص اوفين زرب وبطاطس مسلوقة ويخدم في الحال

Aeguille à la Beaucaire

انجى الا بوكير

هو أن تحضر مقدارا من السمك الثماين ويخلي من العظم ويملا بفارسة سمك ممزوج معها مقدار ١٢٥ جرام شامبيون مفروم ومصورا من الماء ومنظفة سوتيه بالزبدة ومبرده قبل أن تمزج مع الفارسة على مقدار نصف كيلو فارسه ويلب حول بعضه يضاوى ويحمر قليلا بالزبدة ويضاف له ملح وفلفل وعصير ليمون ويرص في صحن فرن ويضاف له ملعقة بصل شارلوت مفروم فرما ناعما ومقدار ربع كوبه نبيذ أبيض ومقدار كأس من الكونياك ومقدار ٥٠ جرام زبدة ومقدار ١٠٠ جرام شامبيون صغير ومقدار ٢٠ بصلة صغيرة محمر بالزبدة ويسوى بريزيه في الفرن وبعد أن يتم نضجه يخدم مثل ماهو بصحن الفرن

Anguille Benoiton

انجى بنيو تون

هو أن تحضر السمك الثماين ويخلي فلتو وينظف جيدا ويقطع بطول عشرة سنتيمترا ويضاف له ملح وفلفل وعصير ليمون ويتبن في الدقيق ويلب مثل البريمة (حازوني) ويحمر فريتو ويرص في الصحن مع مقدونس فريتو ويخدم معه الصلصة الآتية : —

تحضر مقدار كوبه نبيذ أحمر في كسارولة ومقدار ملعقة بصل شارلوت مفروم وقطع من لحم الثعبان محل التسوية وملعقة مقدونس مفروم ويغلي حتي ينقص إلى الثلث ويصقي جيدا بالمنخل أو بالشنوار مع الدعك بالملعقة وتخفقها ١٠٠ جرام زبدة ويخدم في الصلصيرا مع السمك ويخدم في الحال

Anguille à la Dorand

انجى الادوران

هو أن تحضر مقدارا من سمك الثماين وقطعها قطعاً بطول ٥ سنتيمتر وتخليها من العظم ويملا بفارسة سمك

وتلف في قطع من الشاش ويرص في سطوار مدهون بزبدة وتضيف عليها مقدار أربع ملاعق خضروات جزر وبصل وكراث وكرفس مفرومة فرمانا جدا ومسواه بالزبدة على نار هادئة ويضاف له مقدار كوبه نبيذ ابيض ونصف كوبه ماء ويسوي بوشيه في الفرن وعليه وره اجلاسيه مدهونه زبده ويحمر في الفرن بعد أن تفك الشاشه بعد التسويه ويرص في الصحن ويخدم معها محل التسويه بعد أن ينقص النصف (يرسى) ويحقق بمقدار ٢٠٠ جرام زبدة وقليل من الصلصه في الصلصيرا ويخدم في الحال

Anguille Frite

انجى فريت

هو أن تحضر مقداراً من السمك الثعابين الصغيرة وبعد أن تنظفها جيداً تضع لها ملح وفلفل وعصير ليمون ويخمر مدة ربع ساعة ثم يتبن في الدقيق ويلف كالشكل الآتي ٨ : دبوس ويفرس في الوسط سيخ ويحمر فريتو ويرص في الصحن ومعه مقدونس فريتو ويخدم في الحال

Anguille Frite à la Anglaise

انجى فريت الانجليز

تحضر مقداراً من السمك الثعابين وتخلي فليتو وتنظف جيداً ويقطع قطعاً متساويه بطول ٥ سنتيمتر ويخمر مدة ثلاث ساعات بملح وعصير ليمون وفلفل وزيت ثم يغطس في بيض ويتبن في قلب عيش ابيض مصفى من المنخل ويحمر فريتو ويفرف في الصحن مع مقدونس فريتو وعيش معه صلصة بيضة في الصلصيرا أى بتار صوص ويضاف لها ملعقة زبدة انشوجه ويخدم في الحال

Anguille en Matetote

انجى ان ماتيلوت

وهو يصنع كما هو موضح في انواع الماتيلوت مارينيرار منير

Anguille à la Ménagère

انجى الا مناجير

هو أن تحضر مقداراً من السمك الثعابين وتنظفه جيداً وتخمره مقدار ساعة بملح وفلفل وعصير ليمون وزيت ويحمر جريية على الشباك ويرص في الصحن وتضيف له خيار كرنشون من الدائر ويخدم معه في الصلصيرا زبدة الامتردوتيل ممزوجه بملعقة مستاردة ويخدم في الحال

Anguille Meanière

انجى منيير

تحضر مقداراً من السمك الثعابين الصغير وبعد أن تنظفه جيداً بقطع قطعاً متساوية بطول ٥ سنتيمتر ويخمر مده ساعه في الملح والفلفل وعصير ليمون ثم يتبن في الدقيق ويحمر بالزبدة ويرص في الصحن ويضاف له عصير ليمون ويوضع عليه زبدة مقدوحه ويرش فوقه مقدونس خفيف ويخدم في الحال

Pâte chaud da Anguille

باتيه شوردا انجى

هو أن تحضر مقداراً من السمك الثعابين وتخليه فلتو من العظم وبعد أن ينظف جيداً بقطع قطعاً بطول ٥

سنتيمتر تقريبا ويغرس بداخله قطع من التروف ويخمر مدة ساعتين في الثيذ الابيض وكونياك وقليل من الزيت والملح والفلفل ثم تحضر قالب باتيه مستطيل وتبطنه من الداخل بعجينة البات فونسية وتبطن من داخل العجينة طبقه من فارسة السمك ممزوجه بتروف مفروم وملعقة زبدة انشوجة ممزوجة جيدا ببعض ثم تضع طبقه من الفارسة في القاع وطبقه من السمك وأخرى ثالثة من الفارسة ورابعة من السمك وطبقه من الفارسة وفوقها ملعقتين زبدة سائحه ثم تغطي بطبقه من العجين ويرسم من اعلى بورقة شجر من العجين مقطوع بالقطاعه يرسم الورقة ويلامع بصفار بيض ويسوي في فرن متوسط مده ساعتين ثم يخلع الباتيه من القالب ويوضع في الصحن ويخدم معه صوص ديميجلاس وتمكن أن يخدم بارد

Pâté Chaudx à l'Anglaise

باتيه شود انجي الانجليزية

هو ان تحضر مقدارا من السمك وتخليه وتقطعه كالمسابق ذكره ويسلق بالماء والملح مقدار ثلث نضج ثم يبرد بالماء البارد ويصفى من الماء ويوضع في صحن وتضع له ملح وفلفل وجوز الطيب وملعقة مقدونس مفروم ثم يرص معه طبقه من البيض المسلوق مقطع اربع قطع وتضيف له مقدار ٢٥ جرام زبدة ويغطي الصحن بطبقه من عجينة الفيتاج بعد ان تدهن حروف الصحن بصفار بيض ويدهن من اعلى كذلك بصفار بيض خفيف وتقبه من اعلى بثقب مستدير لاجل ان يخرج منه البخار ويسوي في فرن متوسط مدة ساعة تقريبا وعند اتمام التسوية يوضع له في الثقب مقدار اربع ملاعق صوص ديميجلاس بخلاصة السمك ويخدم في الحال . ويمكن ان يصنع بهذه الطريقة ويخدم بارد .

Anguille Pompadour

انجي بوم بادور

هو ان تحضر مقدارا من السمك الثعابين وتنظفه جيدا ثم يلف مثل الكعكة لفا مستدير ويسوي بوشيه في (كوريون) بالثيذ الابيض وبعد ان يسوى يترك حتى يبرد في محل التسوية وبعد أن يبرد يخرج من الماء وتجففه على فوطة نظيفة ويكسى بصوص فليروا وبعد أن يبرد يغطس في بيض مضروب ويتبن في عيش افرنكي مدقوق ومنخل بمنخل سلك رفيع ويحمر فريتو عند الطلب ويرص في صحن مفروش بداخله فوطه ويضاف له مقدونس فريتو من الوسط ويوضع له حول الدائر كور كيت صغير من البطاطس بوم دوشيش ويخدم معه في الصلصيرا صوص يارنيز ممزوجة بالطماطم ويخدم في الحال

Anguilles à la Rouennaise

انجي الا روينيز

هو ان تحضر مقدارا من السمك الثعابين وتنظفه جيدا وتلفه لفا مستديراً مثل الكعكة وترص في سطوار أو في صنيه مدهونة زبدة ثم تحضر كسارولة بها مقدار ملعقتين زبدة وملعقتين خضار مفروم فرما ناعماً جداً مثل كراث وبصل وكرفس وجزر ويسوى بالزبدة مقدار ثلثي تسويه وتصب عليه كوبة نبيذ أحمر ثم تضعها فوق السمك ويضاف له قليل من الملح والفلفل وورقة لاورو ويستوى في فرن متوسط وعند ما يتم نضجه ويجلس ويورد يغرف في صحن مستدير ويضاف له جرنيه من الوسط شامبنيون وويتر مسوى بوشيه ومنظف مع قطع من كبدة السمك المسوى بوشيه وتكسي الجرناتير بمحل التسوية بعد ان تضيف عليه ملعقة صلصة اسبانيولا وتصفى بفوطة ويضاف له من الدائر اير . رأس متبن في الدقيق ومحمّر سوتيه بالزبدة ويخدم في الحال

انجي الا رومين

Anguille à la Romaine

تحضر مقداراً من السمك الثعابين الصغيرة ثم تنظفها جيداً وتقطعها قطعاً متساوية بطول ٥ سنتيمتر تقريباً ويضاف لها ملح وفلفل وعصير ليمون ويرص في سطوار بعد أن يحمر قليلاً ويضاف لها مقداراً من البازلا الطازجة مسواة مقدار غليتين بالماء ومقدار من اللاتوجة مقطعة جليين رفيع مثل الشعر وملفوفة قليلاً بالزبد. ويضاف لها مقدار ١٠٠ جرام زبدة ومقدار كوبتين من النيذ الابيض وتسوى على نار هادئة وبعد أن يتم تسويتها تربط الصلصة بزبدة منيه ويغرف في صحن غويط ويخدم في الحال

انجي الاتارتار

Anguille à la Tartare

هو أن تحضر مقداراً من السمك الثعابين وتنظفه جيداً ويسوي بوشية بالنيذ الابيض في كريون صحيح أو مقطع قطعاً متساوية بطول ٥ سنتيمتر وبعد أن يسوى ويرد تخرجه في محل التسوية وتجففه وتغطسه في البيض وتبته في العيش الافرنكي مدقوق ومنخول وحمر فريتو عند الطاب ويغرف في الصحن ومعه مقدونس فريتو ويوضع له في دائر الصحن خيار كرنشون وصوص تارتار قى الصلصيرا ويخدم في الحال

طورط دانجي الاسار مارتا

Tourte d Anguille à la Saint Martin

هو ان تحضر مقداراً من السمك الثعابين وتخليه فلتو وتقطعة قطعاً متساوية بطول ٥ سنتيمتر تقريباً وتخمره بالملح والفلفل وعصير ليمون مدة نصف ساعه ثم تحضر عجينة البات فونسيه وتفرد في الصينية بوسع ١٧ سنتيمتر مستديرة بسمك نصف سنتيمتر وتكسى بطبقه خفيفة من فارسه السمك ممزوجه بمقدونس واستراجون مفرومه فرما ناعماً ويعمل لها سور من الفارسة حول الدائر ويرص فوق الفارسة قطع السمك الفلتو بعد أن تحمر قليلاً بالزبد ويرص مقدار فوقه ١٠٠ جرام بصل ومقدار ٥٠ جرام بصل شارلوت مفرومه ومسواه مكورة بالزبدة ومقدار ١٠٠ جرام شامبنيون مقطعة (ايمسيه) ترس رفيع وتغطي بقطعة من الفارسة خفيفة وتدهن حروف العجينة من الدائر بصغار بيض ويغطي بطبقه اخري من عجينه الفيتاج وتثقب من الوسط بثقب مستدير لاجل أن يخرج منه البخار وتدهن من أعلى بصغار بيض ضعيف وترسم بشرائط من العجين من أعلى مثل الشباك وتسوى في فرن متوسط حراره مدة ٣٠ أو ٣٥ دقيقه وعند ما تخرج من الفرن يضاف لها من الثقب ملعقتين زبدة سائحه ويخدم في الحال

انجي سانت منهولد

Anguille Sainte Menehould

هو ان تحضر مقداراً من السمك الثعابين وتنظفها جيداً وتقطعها قطعاً متساوية بطول ٥ سنتيمتر تقريباً ويسوى بوشيه بالنيذ الابيض وبعد التسويه يجفف على فوطه ثم يغطس في زبدة ممزوجة بصغار بيض ويتين في عيش افرنكي مصفى من المنخل ومزوج بشامبنيون مفروم وبرش بالزبدة ويحمر جريه ثم يرص في صحن مرسوم من الدائر بخيار كرنشون ويخدم معه صوص ماشيه ممزوجة بقطر من فلتو الانشوجة بدلا من الحامبون المفروم ويخدم في الحال

Anguille Soleil

أنجي صوصلي

تحضر مقداراً من سمك الثعابين وبعد أن ينظف جيداً يخلط فيه ويصلح جيداً ويخمر في الملح والفلفل وعصير الليمون مدة ساعة ثم يغطس في البيض ويلف في قلب عيش أفرنكي مصفى بالمنخل ويلف مثل البريمة (حلزوني) ويحمر فربتو أو يسوى جرييه ويغرف على فوطة أو ورقة داتله ومعه صوص طوماطاي صلصة طماطم ويخدم في الحال

Anguille Suffren

أنجي - وفرن

هو أن تحضر سمك الثعابين وتنظفه وتقطعه قطعاً متوسطة بطول ٥ سنتيمتراً ويغرس بداخله قطع من فلتو الانشوجة (يابري) اللارد ويسوي بوشيه بالنبيذ الأبيض وبعد أن يسوى يرص في صحن غويط ثم يوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب ويوضع له مقداراً من صلصة الطماطم حتى ترسي وتخفق بمقدار ٣٠ جرام زبدة بعيداً عن النار وملعقة من خلاصة الانشوجة وقليل من الشطة كايين بيپر وتصفى بفوطة وتكسى بها السمك وتخدم في الحال

الوز اي السمك الاروس

Alose

ويطابق أيضاً مع أنواع السيمون

Alose Bercy

الوز برسي

هو أن نحضر قطعة من السمك الاروس مقدار أقة وتنظفها جيداً وتضعها في صينية وتضع لها ملح وفلفل وعصير ليمون ومقداراً من الزيت وتسوي في فرن متوسط ويرش عليها دائماً أثناء التسوية من محل التسوية حتى تنضج وبعد أن ينضج يغرف في الصحن ويخدم معها صوص برسي وتخدم في الحال

Alose Farcie

الوز فارسي

هو أن تحضر سمكة أروس مقدار أقة وتنظف جيداً ثم تخلط وتخرج منها السلسلة وتنظف جيداً وتغلى بفارسة من السمك ويضاف لها ملح وفلفل وعصير ليمونة وتلف في ورقة مدهونة بزيوت وتوضع في صينية وتسوي في الفرن مدة ٣٠ أو ٣٥ دقيقة وبعد أن تنضج تضعها في الصحن ويخدم معها صوص برسي

Alose Gratin

الوز جراتا

هو أن تحضر صحن فرن مدهون زبدة وتضع داخله مقدار ملعقتين من صوص دوكسيل من السمك ثم يرص داخل الصحن قطع متساوية من فلتو السمك الاروس وتكسى بنفس الصلصة وترش بعيش مدقوق وزبدة خفيفة ومقدار كوبه ابيند ويسوي في الفرن مدة ٢٥ أو ٣٠ دقيقة وتخدم في الحال مثل ماهي عليه

Alose Grillée

الوز جرييه

هو أن تحضر مقدار سمكة أروس وتقطعها ترش وتخمرها في عصير ليمون وزيت وملح وفلفل وعودتان وورقة لاورو مدة ساعة ثم تحمر جرييه على الشباك ويرص في الصحن ويخدم معه زبدة الا متروديل أو بير أنشوا أي زبدة الانشوجة وقطع مستديرة من الليمون ويخدم في الحال

Alose Grillée à l'oseille

الوز جرييه الوزى

هو كالمقدم ذكره ويخدم معه في صحن آخر ورق حميض مسوي بريزه بالزبدة ويخدم معه زبدة سائجة في الصلصيرا

Alose Hollandaise

الوز هولانديز

هو أن تحضر سمكة أروس وتنظفها جيداً وتسوي بالماء والملح وفلفل صحيح وبعض من الخضروات الشوربه وبعد أن تسوى توضع على فوطه داخل صحن ومعه بطاطس موضب مثل البيضه ومسوي بالماء والملح ويخدم معه صوص هولانديز ويخدم في الحال

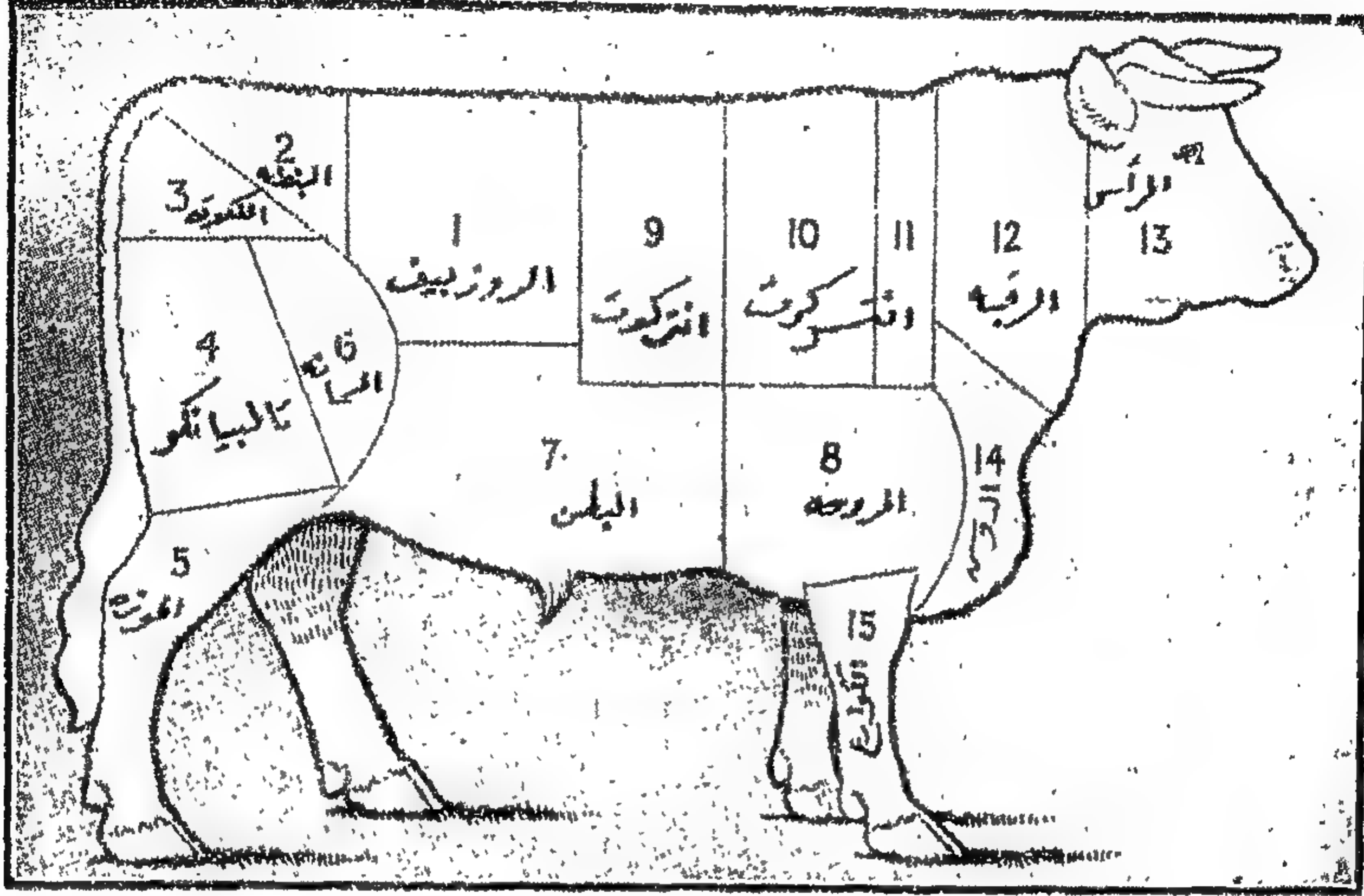
Alose à la Provencale

الوز الأبروفيسال

هو أن تحضر سمكة أروس وتنظفها جيداً وتخلي من المظم وتملأ بفارسة من السمك ممزوجه بفصين من الثوم مفرومة وتوضع في صينية وتضع لها مقدار كوبه ثبيند أبيض وملح وفلفل وزيت ومقدار ٣٠٠ جرام طاطم مقشرة وخالية من البذور ومقطعة قطعاً صغيرة ويسوي في فرن متوسط الحرارة وترش عليها دائماً انشاء التسويه وبعد أن تسوي تضعها في الصحن وتضع محل التسويه على النار لاجل ان يرسى وتمزجه بمقدار ٥٠ جرام زبدة انشوجة ويكسى بها السمك ويرش بمقدونس فينو ويخدم في الحال



انواع اللحوم



المخ والنخاع البقري المتخرج من سلسلة الظهر

Cervelles Et Amourettes

سرقيل أى المخ وأموريت أى نخاع سلسلة الظهر

المخ والنخاع نضجها واستعمالها واحد وهو أولا أن تحضر المخ او النخاع وتقععه في ماء بارد مدة ساعة وتغير ماءه مرتين او ثلاث ثم تقشر القشرة الرفيعة التي بداخلها المخ ثم تحضر كساروله داخلها مقدار لترين من الماء وتضعها تغلي على النار وتضيف لها مقدار ١٠٠ جرام خضروات جزر وكرات وكرفس وبصل بعد فرمها نصف فرم وورق لاورو ومقدار ٣٠ جرام ملح ومقدار اربع ملاعق خل وعدد ٦ حبات من الفلفل الاسود الصحيح ويغلي الجميع على النار مدة ربع ساعة ثم تصفي بشاشة في كسارولة اخرى وتضع داخلها المخ المنظف او النخاع ويغلي على نار هادئة مدة نصف ساعة وبعد ذلك يرفع عن النار ويترك حتى يبرد في مائه الذي سوى فيه وبهذه الطريقة يقال له مسوى في كوريون

Amourette

أموريت «أى نخاع سلسلة الظهر»

Cromesquis d Amourette à la Franaise

كروموسكي داموريت الا فرانسيز

هو ان تحضر مقدارا من النخاع مسوى في كوريون كالسابق ومقطع قطعاً صغيرة ويضاف عليه مقدار النصف كيلو من القارسة مع صفار بيضتين وملح وفلفل وجوز الطيب ثم تفرد في صحن مدهون زبدة حتى تبرد ثم تقطعها قطعاً متساوية وزن كل قطعة ٧٥ جرام وتلف مثل الاصابع مبطوطة وعند الطلب تغطس في عجينة بتافري خفيف ويحمر ويرص في صحن داخله فوطه او ورق دانتله ومقدونس محمر ويخدم في الصلصيرا صوص بيريجوا وصوص فبن زرب او خلافتها ويخدم في الحال

كروموسكي داموريت الاپولونيز Crolesquis d Amourettes à la Polonais

هو ان تحضر مقداراً من النخاع البقرى مسوى في كوريون كالسابق ومقطع قطعا صغيرة ويضاف عليه شامبنيون وتروفي مفرومه وتمزجها بمقدار من صوص اسبانيول وملح وفلفل وجوز الطيب والعجينة تكون ملفوفة مثل عجينة الكوركيت ثم تحضر مقداراً من البانكيك مسوى رفيع جداً بالملح بدون سكر ثم تفرد على الترابيزة وتصب على جانبه بالكيس من الفارسة الموضوغة وتلفها مثل الاصابع وتقطعها بطول سنتيمتر تقريباً وتبط قليلاً وتغطس في عجينة بتافري وتحمّر فريتو وترص داخل صحن مفروش بفوطه او ورق دانتله ومقدونس محمر ويخدم معه في الصلصيرا صوص فين زرب او صوص دو كسيل ويخدم في الحال .

كروموسكي داموريت الا روس Crolesquis d Amourettes à la Russe

هو ان تحضر الفارسة كالمتقدم ذكرها تماماً وتلف مثل الاصابع مبطوطة داخل قطع من الطرب رفيعه أو ويغطس في عجينة بتافري خفيف معجون بالبيرة ويحمّر فريتو ويرص في الصحن داخله فوطه أو ورق دانتله ومقدونس فريتو ويخدم معه الصوص الموضح مع الكروموسكي الا بولونيز ويخدم في الحال

كوركيت داموريت Corquettes d Amourettes

هو مثل تجهيزات كروموسكي الا فرانسيز وتقطع قطعا متساوية مثل الاصابع وتلف في الدقيق على الترابيزة وتغطس في البيض وتبني في قلب عيش افرنجي مصفي من المنخل وييط بطا خفيفاً ويحمّر فريتو ويخدم معه في الصلصيرا صوص بيريجوا او صوص ديمجلاس ويخدم في الحال

فريتو داموريت Fritot d Amourettes

هو ان تحضر مقداراً من النخاع مسوى في كوريون وتقطعه قطعا متساوية بطول ٦ أو ٧ سنتيمترات وتحمّر مدة ٢٠ دقيقة بالملح والفلفل وجوز الطيب وعصير ليمون وقليل من الزيت ومقدونس مفروم فرماً خفيفاً ويحمّر فريتو بعجينة بتافري ويرص في صحن على فوطه أو ورق دانتله مع مقدونس فريتو ويخدم معه في الصلصيرا صلصة طماطم

تمبال داموريت الا ايكوسيز Timbales d Amourettes à la Ecosaise

هو أن تحضر مقداراً من القوالب الصغيرة ذات ستة أركان ويدهنوا بالزبدة من الداخل ويطن بقطع من اللسان الاحمر مقطع قطعا رفيعة جداً ويطن من داخل اللسان بطبقة من الفارسة ويملا بقطع من النخاع وشامبنيون وتروفي ممزوجة بصوص الماند وتغطي من على طبقة من الفارسة ويرص في صينية داخلها ماء ساخن ويسوى بوشية مدة ١٢ دقيقة وبعد أن يسوى يقلب في الصحن ويخدم معها صوص الا ايكوسيز في الصلصيرا ويخدم في الحال .

تمبال داموريت الا نابولين Timbales d Amourettes à la Napolitaine

هو أن تحضر مقداراً من المول داريول وتدهنها بالزبدة وتبطنها من الداخل بمكرونه مسواه مقدار ثلثي تسويه ومجنفة وتلف من دائر القالب من الداخل بطبقة خفيفة من الفارسة ثم تملأ من الداخل بمقدار من النخاع مقطع قطعا صغيرة وشامبنيون ممزوجة بصوص ديمجلاس بالطماطم يابس جداً ثم يغطي بطبقة من الفارسة ويرص في

صينية داخلها ماء ساخن ويسوي بوشية مدة عشر دقائق ثم يقلب في الصحن ويخدم معها صوص ديمجلاس ممزوجة بالطاطم ومخفوقة بالزبدة وتخدم في الحال .

Amourettes Tosca

أموزيت توسكا

هو أن تحضر مقدارا ٥٠٠ جرام نخاع من سلسلة الظهر البتلو مسواة بوشية وتقطع قطعا متساويه بطول ٣ سنتيمتر وتحضر أيضا ١٢٥ جرام مكرونه مسواه ومنطقة سوتيه بالزبدة وممزوجة بمقدار أربع ملاعق جبنه برمزان مبشورة ومقدار أربع ملاعق بسك ديكر يفش وتمزج معها مقدار الثلثين من النخاع ويغرف في صحن غويط ويوضع له من اعلى باقي النخاع ومقدار ١٠ قطع من الجيري ويكس بنفس الصلعه ويخدم في الحال

Cervelle au Beurre noir

سيرفيل أوبيرنوار

هو أن تحضر مقداراً من المنخ مسوي في كوريون كما هو موضح في أول أنواع الاموريت أي النخاع وتقطعه قطعا مستديرة أو بالطول ويرص في دائر صحن مستدير وفي الوسط يضاف له مقداراً من النخاع مقطع قطعا متوسطه ويوضع له ملح وفلفل ومقدار ٢٥ جرام زبدة مقدوحه جدا التي يقال لها زبدة سوداء ومقدار ملعقتين من الخل او ملعقه ومقدونس مفروم ويخدم في الحال : - وينلى الخل في الطاسه قبل وضعه

Cervelle au Beurre noisette

سيرفيل أوبيرنوا زيت

هو أن تحضر المنخ كما سبق ذكره ويرص في الصحن حول الدائر وفي الوسط قطعا من النخاع ويوضع له ملح وفلفل وجوز الطيب وتضمة على الفرن قليلا ويوضع له مقدار ١٥٠ جرام من الزبدة المقدوحه ويرش بمقدونس مفروم وعصير ليمون ويخدم في الحال

Cervelle à la Bourguignone

سيرفيل الالبورجنون

هو أن تحضر مقدارا من المنخ مسوي في كوريون ويقطع قطعا متساوية ويرص في سطوار ويوضع معها مقدارا من البصل القويرة مسوي اجلاسيه ومقدار من الشامبنيون ويغطس يصلصة النيذ الاحمر أي صوص الالبورجنون وتتركها تغلي على نار هادئة مدة عشر دقائق ويغرف في صحن غويط ويوضع له من الدائر عيش كروتون مثل الحجاب وحجر فريتو بالزبدة ويخدم في الحال

Pain de cervelle à la villognoise

بان دي سيرفيل الاثالاچواز

هو أن تحضر مقدار ٤٠٠ جرام منخ ويسوي مكورا بالزبدة ثم يدق في الجرن وتضيف عليه مقدار ١٠٠ جرام زبدة طازج ومقدار ٢٠٠ جرام باناد الافرانچيان الذي سبق شرحها في انواع الباناد وملح وفلفل وجوز الطيب ويضاف عليها ثلاث بيضات كبار واحدة بعد الاخرى ثم يصفى بالمنخل وتضعه في سلطانية وتخفقه جيدا وتضعه داخل قوالب شارلوت متوسطة مدهوته زبدة ويسوي بان ماري أي داخل صينية بها ماء ساخن ويسوي مدة ٣٠ أو ٣٥ دقيقة في فرن متوسط الحرارة وبعد أن يخرج من الفرن ويستريح مدة عشر دقائق يقلب في الصحن يهدوه ويخدم معه في الصلصير صوص ثوليتيه ممزوجه بشامبنيون ايمسيه أي ترس رفيع ويخدم في الحال ويمكن أن تسوي الفارسة في مول داريول مدهوته زبدة ويسوي مدة ١٢ أو ١٥ دقيقة

Cervelle à la Poulette

سير قليل الا بوليت

هو أن تحضر مقداراً من المنخ مسوي بوشيه في كوريون ويقطع قطعاً متساوية ويرص في سطورا ويضاف عليه ملعقتين أو ثلاث صوص بوليت ويغلى مدة دقيقتين على نار هادئة ويفرف في صحن غويط ويكسى بصوص بوليت ويوضع له كروتون من العيش محمر بالزبدة ويخدم في الحال

Cervelle à la Rovigot

سير قليل الاراقيجوت

هو أن تحضر صحناً مستديراً وتصب بدائرة سور من بطاطس بوم دوشيس بالكيس بلبلة منقوشة ويدهن بصفار بيض خفيف ويرش بالزبدة ويورد في الفرن ويرص في وسط الصحن بعد أن تحمر البطاطس مقداراً من المنخ مقطع قطعاً مستديرة ويكسى بصوص راقيجوت ويخدم في الحال

Soufflés de cervelle en Caisses

سوفليه دي سير قليل أن كيس

تحضيرات لاجل ٢٠ كيس

هو أن تصفي من المنخل مقدار ٥٠٠ جرام منخ مقطع قطعاً مستديرة وهو في مسوي بوشيه بالزبدة وبعد أن يصفي يمزج معه مقدار ثلاث ملاعق صلصة بشامل يابسه جداً وصفار خمس بيضات وكذا يياض بيض مضروب مارينج ويصب بالكيس بلبلة واسعه في كيس من الورق الكرتون مخصوص لاجل السوفليه أو كوكي صغير من الفخار ويملا مقدار الثلثين ويرص في صينية ويسوي في الفرن مدة ١٢ دقيقة وعند خروجه من الفرن يرص فوق فوطة مطبقة ويخدم في الحال بدون تأخير

Subrics de Cervelle

سوبريك دي سير قليل

هو أن تحضر مقدار ٥٠٠ جرام من المنخ مسوي في كوريون مقطع قطعاً صغيرة مربعة وتمرز بماعتين صوص الماند يابسة ومقدار ثلاث بيضات صحاح ثم تمرز بالملح والفلفل وجوز الطيب وتوضع في صحن حتي يبرد وتحضر سطورا به مقداراً من الزبدة المسكرة وبعد أن يسخن جيداً تقطع قطعاً متساوية من المنخ بالملعة ويحمر من الجانبين وبعد أن يحمر يرص في الصحن ويخدم معه صلصة طماطم في الصلصيرا ويخدم في الحال .

Coquilles de Cervelle au Gratin

كوكي دي سير قليل أوجراتان

هو أن تحضر مقداراً من الكوكي وتصب بداخله سور من الدائر بطاطس بوم دوشيس بلبلة متوسطة منقوشة وتفرد بقاع الكوكي مقدار ملعقتين صوص دو كسيل وتحضر مقداراً من المنخ مسوي بوشيه في كوريون وتقطعه قطعاً مستديرة متساوية وترصها في الكوكي فوق الصلصة ويرص فوقه قطع من الشامبنيون والتروف وتوضع في الوسط رأس شامبنيون متوسطة ويكسى بصوص دو كسيل يابسة جداً ويرش من أعلى بعيش مدفوق ويرش بزبدة سائجة ويورد في فرن حام وعند خروجه من الفرن يضاف له عصير ليمونة ويرش بمقدونس مفروم ويخدم في الحال .

Coquilles de Cervelle à la Parisienne

كوكي دي سر قليل الا باريزين

هو أن تحضر مقداراً من الكوكي وتصب بدائرة سور من البطاطس بوم دوشيس بلبلة متوسطة

منقوشة ثم يورد في الفرن وتكسى قاعه بملعقة من صوص الماند وترص فوقه قطعا مستديرة من المخ مسوي بوشية في كوريون ويرص فوق المخ قطعا مستديرة من الشامبنيون والتروف وتضع رأس شامبنيون صغيرة في الوسط ويكسى بصوص الماند ويرش بزبدة خفيفة ويورد في فرن حام ويرص على فوطه في الصحن ويخدم في الحال .

كروموسكي و كور كيت دي سير فيل
Cromesquiset Croquettes de Cervele
هما مثل الموضحان في الاموريت

فريتو دي سير فيل
Fritot de de Cervele

هو ان تحضر مة ارا من المخ مسوي في كوريون ومقطع قطعا مستديرة متوسطة متساويه ويخمر مدة ٢٠ دقيقة بملح وفلفل وجوز الطيب وعصير ليمون وقليل من الزيت ثم يغطس في عجينة بتافري خفيف ويحمر فريتو ويخدم على فوطه مع مقدونس فريتو ويخدم معه صوص طوماط ويخدم في الحال .

سير فيل الاثايروا
Cervele à la Villeroy

تحضر مقداراً من المخ وتقطعه قطعا مستديرة وهو ني وتضيف له ملح وجوز الطيب ويسوي بوشيه بالزبدة وبعد ان يبرد يلف في صوص الاثايروا ويرص في صحن مدهون زبدة حتي تبرد الصلصة وبعد ان تبرد تغطس في بيض مضروب ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفى بالمنخل ويحمر فريتو عند الطلب ويرص على فوطه داخل صحن أو ورق دانتلة مع مقدونس فريتو ويخدم معه صوص بيريجو ويخدم في الحال

سير فيل الايطالين
Cervele à la Italienne

هو ان تحضر مقداراً من المخ وتقطعه قطعا مستديرة رفيعة بالطول وهو ني ثم تضع له ملح وفلفل وجوز الطيب ويتبن في الدقيق ويحمر سوتيه النصف زبدة والنصف زيت ممزوجة مع بعضها ويرص في صحن مستدير من الدائر ويوضع له في الوسط صوص ايطالين ويخدم في الحال .

ماريناد دي سير فيل
Marinade de Cervele

هو ان تحضر مقداراً من المخ مسوي في كوريون وتقطعه قطعا مستديرة متوسطة ويخمر مده ساعة بملح وفلفل وجوز الطيب وعصير ليمون وزيت خفيف ثم يتبن في الدقيق ويغطس في البيض ويتبن ثانيا في العيش الافرنكي ويحمر فريتو عند الطلب ويخدم معه صوص طوماط ويخدم في الحال

ماتيلوت دي سير فيل
Matelote de Cervele

هو ان تحضر مقداراً من المخ وبعد ان تنظفه جيدا يسوي في كوريون بالنبيذ الاحمر ويقطع قطعا مستديرة متوسطة ويرص في سطور مدهون بزبدة ويوضع معه مقداراً من البصل القويرة مسوي اجلاسيه ومقداراً من الشامبنيون ويوضع محل التسوية على نار حامية مع استمرار التقليب حتى تنقص الى الثلث ويربط بزبدة مينيروتوضع فوق المخ وتغلى مدة خمس دقائق على نار هادئة ويفرف في صحن غويط وبدائر الصحن كروتون عيش محمر «فريتو» بالزبدة ويخدم في الحال

Mazagran de Cervelle

ماذجران دي سير قیل

هو أن تحضر صحن فرن ببضاوی أو مستدير وتصب بدائره بلبلة منقوشة سور من البطاطس بوم دوشيس وتملاء من الداخل بمخ مسوی بوشيه في كوريون ومقطع قطعاً متساوية وقطعا من التروف وقطعا من الشامبنيون ممزوجه بصوص المانديا بسة جدا ويغطي من أعلى بطاطس بوم دوشيس مصبوب بلبلة رفيعة مثل الشباك ثم يلمع بصغار بيض ويورد في فرن حام وعند خروجه من الفرن يوضع له حول الدائر صوسيس شو بولاته « أي سحجق » محمر جرييه « أي مشوی » أو سونيه بالزبدة ويخدم في الحال

Mousseline de Cervelle

موسلين دي سير قیل

هو أن تحضر مقدار من المخ وبعد أن ينظف جيدا يسوي مكورا بالزبدة ثم يصفي من المنخل وتضعه في سلطانة وتخفقه بملعقتين بشامل وتضع له صفار ثلاث بيضات وملعقتين من الكريمة وملح وفلفل وجوز الطيب ويوضع في قالب مدهون زبدة ويسوي بوشيه داخل صينية بها ماء ساخن وبعد أن يسوي يترك مدة عشر دقائق لأجل أن يهدأ ثم يقلب في الصحن ويخدم معها صوص كريمه ممزوجة مع شامبنيون ايمسليه مسوی سوتيه بالزبدة ويخدم في الحال

Cervelle au croutes

سير قیل أو كروت

هو أن تحضر مقداراً من العيش الافرنكي مقطع قطعاً مستديرة بسمك ١ ١/٢ سنتيمتر وبوسع خمسة سنتيمتر محمرا بالزبدة ويخلي من الوسط ويوضع بداخله قطعاً مستديره من المخ مملحة بالملح والفلفل وقليل من الشطة كاين يبر ويرش بحينه بارمزان مبشورة وزبدة خفيفه ويورد في فرن حام ويخدم في الحال

Cervelle Frite à l'Anglaise

سير قیل فريت الانجليز

هو ان تحضر مقداراً من المخ مسوی بوشيه في كوريون ومقطع قطعاً مستديرة ويوضع له ملح وفلفل وعصير ليمون وجوز الطيب ويغطس في البيض ويتبين في العيش ويحمر « فربتو » عند الطلب ويرص على فوطه او ورق داتله مع مقدونس فربتو وصلصه طماطم في الصلصيرا ويخدم في الحال

Cervelle à la Financiere

سير قیل الافنانسيير

هو أن تحضر مقداراً من المخ مسوی بوشيه ومقطع قطعاً مستديرة ويرص في الصحن فوق توست مستدير محمر بالزبدة ويوضع له في الوسط جرناتير الافنانسيير ويكس بصوص ماديير بخلاصة التروف ويخدم في الحال

Timbale de cervelle Ecossaise

تيمبال دي سير قیل أيكوسيز

هو أن تحضر مقداراً من المول داريول وتدهنه بالزبدة وترسمه من الداخل بالتروف واللسان ويطن بطبقة من الفارسة ويملاء من الداخل بقطع من المخ والتروف واللسان ممزوجه بصوص سوبريم ويغطي بطبقة من الفارسة ويرص في صينية داخلها ماء ساخن ويسوي بوشيه في الفرن مدة ١٢ دقيقة ويقلب في الصحن بعد التسوية ويخدم معه في الصلصيرا صوص ايكوسير ويقدم في الحال

سيرفيل بومون

Cervelle Beaumont

تحضر مقداراً من المنخ مسوي بوشيه وتقطعة قطعاً مستديرة وتكسيه بفارسة جراتان الموضحة في أنواع الفرس (بالفواجرا) وممزوجة بملعة صوص ديمجلاس وقطعه تروف فوق الفارسة وقرص فوق قطعة مستديرة من عجينة الفيتاج ومدهونة بالفارسة ومرشوش عليها تروف مفرومة ثم تلف جول بعضها ويرص فرق الصينية مدهونة بماء خفيف وتثقب العجينة من أعلى مثل المدخنة لأجل تصريف البخار ويدهن بصفار بيض خفيف ويرسم بقطعه من العجين ويسوي في فرن متوسط الحرارة وعند خروجه من الفرن يضاف له من الثقب مقداراً من صوص يربجو ويرص فوق فوطة أو ورق دانتله داخل صحن ويخدم في الحال

سيرفيل أن كيس

Cervelle en caisses

هو أن تحضر مقداراً من المنخ مسوي بوشيه وتقطعه قطعاً مستديرة ويوضع له ملح وفلفل وجوز الطيب ويرص في كوكي صغير مدهون زبدة وفوق كل قطعة من المنخ قطعة شامبنيون ويكسى بصوص الماند ويرش من أعلى بنحيط جلاس ديثياند ويرص في صحن على فوطة أو ورق دانتله ويخدم في الحال .

سيرفيل ماريشال

Cervelle Maréchale

هو أن تحضر مقداراً من المنخ مسوي بوشيه وتقطعه قطعاً مستديرة بسمك سنتيمتر ويضاف له ملح وفلفل وجوز الطيب ويتين في الدقيق ويغطس في بيض مضروب ويتين أيضاً في قلب عيش افرنجي مصفى من المنخل ويحمر سووية بزبدة مكرره ويرص في صحن مستدير ويوضع فوق كل قطعة من المنخ قطعة مستديرة من التروف ويوضع له جرنية في الوسط رؤوس اسبرج بالزبدة ويخدم في الحال

سيرفيل مونت روج

Cervelle montrouge

هو أن تحضر مقداراً من المنخ مسوي بوشيه ويقطع قطعاً مستديرة ويكسى ببورية شامبنيون ثم تحضر طورطه من العجين مسواة فاصية في طوق يضوي وتلوه مقدار النصف بشامبنيون وقطع ايمنسيه « أي ترس رفيع » ممزوج بصلصة شامل وملعتين جبهه بارميزان مبشورة ويرص فوقه المنخ ويكسى بصوص مورناي ويورد في فرن حام ويوضع في صحن مفروم بداخله فوطه ويخدم في الحال

سيرفيل سان مينول

Cervelle Sainte menehould

هو أن تحضر مقداراً من المنخ مسوي بوشيه ويقطع قطعاً مستديرة ويغطس في صوص قليروا ممزوجة بمقدار النصف شامبنيون مفروم رممصور جيداً من الماء ويرص فوق صحن مدهون زبدة حتى يبرد ويلف المنخ بقطعة من الطرب الضافي رفيع ويسوي جريه « أي مسوي » على نار هادئة ويخدم في الحال

قول أوغان دى سيرفيل

Vol au Vant de cervelle

هو ان تحضر مقدار ٥٠٠ جرام من المخ مسوي بوشيه ويقطع قطعا مستديره متوسطه ويوضع فى سطوار مع ٤ ملاعق صوص الماند ومقدار ١٢ كاتل من البتلو ومقدار ١٢٥ جرام شامبنيون صغير مسوي ابيض على لونة ومقدار ١٥ قطعة من التروف ويمزج الجميع بالصلصه وتتملا بها القول اوغان وقطعة تروف من أعلى ويوضع فى صحن بداخله فوطه اوورقة دانتله ويخدم فى الحال .

سيرفيل زنجارا

Cervelle Zingara

هو ان تحضر مقداراً من المخ مسوي بلانشية فقط «مقدار غلوتين» ويقطع قطعا مستديره بسمك ٢ سنتيمترا ويضاف له ملح وفلفل وجوز الطيب ويتين فى الدقيق ويحمر سوتيه بزبدة مكررة ويرص فى صحن مستدير وبين القطعه والاخرى قطع مستديره من الچامبون محمرة سوتيه بالزبدده ويوضع لها فى الوسط جرناتير الازنجارا ويخدم فى الحال ملحوظه : ويمكن ايضا ان يوضع بدل الچامبون لسان أحمر

الانتر كوت

Entrecôte

وهو من الكستليه البقري والروزيف من جهة الكستليه وهوان يكون من اللحم البلى الصغير السجبن وينظف الانتر كوت تنظيفا جيدا من الجلد والعروق ويقطع قطعا متساويه وزن كل قطعه مقدار ٤٠٠ جرام وتسوى عند الطلب جرييه «أى مشوي» او سوتيه حسب الطلب فاذا كان جرييه تحمر فى الزيت قبل التسويه

انتر كوت الا مريكين

Entrecôte à l' Americaine

هو ان تحضر انتر كوت ويخمر بالزيت ويضاف له ملح وفلفل قبل التسويه ويحمر جرييه «اي مشوي» على نار متوسطه ويرص فى الصحن وفوقه بيض محمر قريته وصلصة طماطم فى الصلصيرا ويخدم فى الحال .

انتر كوت الاربينيز

Entrecôte à la Bearnaise

يسوى الانتر كوت جرييه «اي مشوي» ويرص فى صحن مستطيل ساخل ويوضع فى طرفي الصحن بطاطس شاتو ويكسى الانتر كوت بجلاس ديشياند خفيف وعلى دائر الانتر كوت خيط من صوص ييارينز ويخدم فى الحال ويمكن ان نخدم الصوص ييارينز فى الصلصيرا

انتر كوت الابرسي

Entrecôte à la Bercy

يسوى الانتر كوت جرييه «اي مشوي» ويكسى بجلاس ديشياند ويرص فى الصحن فى ارضيته بيربرسي الموضحة فى انواع الزبدة المركبة ويخدم فى الحال ويمكن ايضا ان يكسى الانتر كوت بيربرسي ويخدم معه باقى الزبدة فى الصلصيرا اي بيربرسي

Entrecôte à la Bordelaise

انتر كوت الابر دوليز

هو ان تحضر مقداراً من الانتر كوت ويسوى سوتيه بالزبدة ويرص في صحن مستطيل ساخن وتوضع فوق وسط كل انتر كوت قطع من نخاع عظم المواير البقرى مسواة بلا نشيه ويخدم معه في الصلصيرا صوص الابر دوليز ويمكن ان يكسي ايضاً بجزء من صوص بوردوليز ويخدم في الحال .

Entrecôte à la Tyrolienne

انتر كوت الا تيرولين

يسوى الانتر كوت جرييه « اي مشوى » ويكسى من اعلى بمقدار ٢٥٠ جرام بصل ايمنسيه اي ترس رفيع محمر بالزبدة ويكسى بصوص بوافراد ويوضع له من دائر الانتر كوت خيط من صوص طوماط ويخدم في الحال

Entrecôte à la Cécilia

انتر كوت الاسيسيليا

هو ان تحضر مقداراً من الانتر كوت ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص في صحن مستطيل ويوضع له جرييه رؤوس شامبيون كبيرة جرييه « اي مشوي » او سوتيه بالزبدة ويملاً برؤوس اسبرج وبطاطس او يخدم معه بطاطس بوم سوفليه ويخدم في الحال .

Entrecôte à la Forestière

انتر كوت الا فورستيري

هو ان تحضر الانتر كوت ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص في الصحن ويضاف له جرييه حول الدائر مقدار ٣٠٠ جرام موريل سوتيه بالزبدة ومقدار ٣٠٠ جرام بطاطس مقطعة قطعاً مربعة صغيرة متساوية ويحمر سوتيه بالزبدة ويوضع بدائر الانتر كوت هرم من البطاطس وآخر من الموريل وهكذا حتي يتم الدائر وبين الهرم والاخر قطعاً مستديرة من اللارد احمر مسوى بلانشيه ويحمر بالزبدة ويرش بمقدونس مفروم فوق الموريل والبطاطس وتطفي محل تحمير الانتر كوت بمقدار ملعقتين من النبيذ الابيض ومقداراً من الجوز البتلو ثم يصفى بالشاشه ويخدم في الصلصيرا مع الانتر كوت ويخدم في الحال

Entrecôte au Vert-Prè

انتر كوت أوفير پريه

يسوى الانتر كوت جرييه (اي مشوى) ويرص في الصحن وفوقه مقدار ١٥٠ جرام زبدة الا متردوتيل ويضع له حول الدائر مقدار هرمين من البطاطس البومباي واخرين كريشون ويخدم في الحال

Entrecôte au Champignons

انتر كوت أوشامبنيون

هو ان تحضر الانتر كوت ويسوى سوتيه بالزبدة وترصه في الصحن وتصب على محل التسوية ماء شامبنيون ويغلى على النار حتي يرسي وتضيف عليه مقداراً من صوص ديمجلاس وتتركه يغلي حتي ينقص الى النصف ثم يصفى بالشنوار ويخفق بمقدار ٥ جرام زبدة وقرص فوق الانتر كوت مقداراً من رؤوس الشامبنيون مسواة سوتيه بالزبدة ويكسى الانتر كوت بنصف الصوص والباقي في الصلصيرا ويخدم في الحال .

Entrecôte à Cheval

انتر كوت اشيفال

يسوى الانتر كوت جرييه (أي مشوي) ويرص في الصحن وفوقه بيض مسوي في الطاسة وتقطع بالقطاعة ويخدم في الحال .

Entrecôte à la Iyonnaise

انتر كوت الاليونيز

هو ان تحضر الانتر كوت وتسويه سوتيه بالزبدة ويرص في الصحن وتضع له جرنبه من الاعلى ٣٠٠ جرام بصل ايمسليه (أي ترس رفيع) مسواه سوتيه بالزبدة وبعد ان يسوى يمزج بملعقة من جلاس ديشياند ويرش بمقدونس خفيف وتطفي على محل التسويه الانتر كوت بملعقتين من النبيذ الابيض وماء خل ويغلي حتى ينقص الي الثلث وتضيف عليه مقدار أربع ملاعق صوص ديميجلاس ويصفى من الشنوار وتخفق بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازج ويكسى بها الانتر كوت ويخدم في الحال .

Entrecôte Marchand de Vins

انتر كوت مارشان ديقان

هو ان تحضر الانتر كوت وتسويه جرييه (اي مشوي) ويرص في الصحن ويكسى ببيير مارشان ديقان الموضحة في انواع الزبدة المركبة أو صوص برسي بالنبيذ الاحمر ويمكن ان تخدم الصلصة او الزبدة في الصلصيرا ويخدم في الحال .

Entrecôte à la Marseillaise

انتر كوت الامار سيبين

هو ان تحضر الانتر كوت وتسويه جرييه (اي مشوي) ويكسى ببيير الامتروويل ممزوجة بمقدار ربع الزبدة طماطم بوريه وفصين من التوم بعد دقهما ويضاف له جرنبه من الدائر بطاطس يوم انكوبو اي ملفوفة مثل نسارة الخشب حمرة فريتو وطماطم صغيرة خالية من البذور مملوءة بزيتون فارسي ملفوف بالانشوجة مسوي في الفرن ويخدم في الحال

Entrecôte Maxicaine

انتر كوت ميكسيكين

تحضر الانتر كوت وتسويه جرييه (أي مشوي) ويوضع له جرنبه دؤوس شامبيون كبيرة مسواة جرييه او سوتيه ومملوءة طماطم كنيكاسيه وفلفل حلو مسوي جرييه (اي مشوي) او سوتيه وقطع باذنجان مسواة سوتيه او فريتو مقطعة بالطول ويخدم معه چو ممزج بالطماطم وقليل من الشطة كاين ببيير في الصلصيرا ويخدم في الحال

Entrecôte Mirabeau

انتر كوت ميرابو

تحضر الانتر كوت وتسويه جرييه « أي مشوي » وترصه في الصحن وترص فوقه من اعلى فلتو انشوجة رفيع مثل الشباك وزيتون مخلي في وسط الانشوجة وعلى دائر الانتر كوت ورق استراجون مسوي بالانشيه ويخدم معه في الصلصيرا زبدة انشوجة اي يردانشوا ويخدم في الحال

Entrecôte à la Hongroise

انتر كوت الا هنجر اواز

هو ان تحضر الانتر كوت وتحمره سوتيه بالزبدة وتحمر بالزبدة مقدار ١٢٥ جرام من اللارد مقطع قطعاً صغيرة ومسوى بالانشيه وتضيف معه بصلتين مفرومتين وتحمر مع بعضها ويضاف لها مقدار نصف ملعقة صغيرة من البابريكه اى الفلفل الاحمر ومقدار قنجال من النبيذ الابيض ثم تتركها تغلي حتى تنقص الى الثلث وتضيف عليها مقدار اربع ملاعق صوص فوليتيه وتتركها تغلي على نار هادئة مدة عشر دقائق ثم ترص الانتر كوت في الصحن وتسكه بنصف الصلصة والنصف الاخر في الصلصيرا ويوضع له جرنيه حول الدائر بطاطس بالملعقة الكبيره مسوى بالماء والملح

Entrecôte à la Hôtelière

انتر كوت الا هوتليير

هو ان تحضر الانتر كوت وتحمره سوتيه بالزبدة وترصه في الصحن ويكسى بزبدة الامتر دوتيل ممزوج بملعقة دو كسيل ناشف وقليل من الشطه كاين بير وبصله مفرومة فرما ناعماً جداً وتطفي على محل التسوية بمقدار ربع كوبه نبيذ ابيض ويغلي حتى ينقص الى الثلث وتضع له ملعقه جلاس ديشياندا وتضعه فوق الانتر كوت ويخدم في الحال

Côte de Veau

انواع الكوت ديفو

الكوت ديفو هو الكوستليه البتلو وهو ان تحضر الكوستليه وتنظفها جيداً من الخلايل والجلد والعروق وتقطع قطعاً متساويه بسماك سنتيمتر ويشترك ان تكون من البتلو الصغير ذات اللحم الابيض لانه اذا كان احمر يكون كوندوزوهي تسوى جرييه « اى مشوى » او سوتيه والافضل ان يسوى سوتيه وعندما يتحمر بالزبدة ويصب عليه بالنبيذ الابيض والمادير ويجلس بصوص ديم جلاس او جلاس ديشياندا خفيف ويخفق محل التجليس بزبدة طازجه ويكسى به اللحم كما هو سيوضع فيها بعد ويمكن اي بسوى خالي العظم

Côte de Veau au Basilic

كوت ديفو اوباز يليك

هو ان تحضر الكوستليه البتلو وتضع لها ملح وقلفل وتحمرها سوتيه بالزبدة وتصب عليها بالنبيذ الابيض وملعقة جلاس ديشياندا وتمزجه جيداً بمقدار ٢٥ جرام من الزبدة على محل التسوية بعيداً عن النار ممزوج بورق الريحان ثم ترص الكوستليه في الصحن وتكسى بهذه الصلصة وتخدم في الحال

Côte de Veau à la Boeuchère

كوت ديفو الا بوشير

وهي كوستليه الجزار تقطع الكوستليه كما هي بدون تنظيف أو تصليح على حالتها الطبيعية وتسوى جرييه « أي مشوي » ويخدم معها أي نوع من الجرناتير الموضحة مع الكوت ديفو ويخدم في الحال

Côte de Veau Bonne Femme

كوت ديفو بر تمام

هو ان تحضر مقداراً من الكوستليه وتضع لها ملح وقلفل وتحمرها على الجانبين بزبدة في سطوار ويرص حولها في السطوار بعد التحمير مقدار ١٠ بصلات قويرمه مسواه اجلاسيه ومقدار ١٥٠ جرام بطاطس مقطعة

قطعا مستديرة وتغطي ويكمل تسويتها في فرن متوسط وعند ما يتم نضجها تفرد في صحن غويط وتخدم في الحال ويمكن أيضا بعد تحمير الكوستليتة ترص في الكوكي مع البطاطس والبصل وبعد ان تسوي تخدم مثل ما هي بالكوكي .

Côte de Veau en Casserole

كوت ديشو أن كسارول

هو ان تحضر الكوستليتة وتضع لها ملح وفلفل وترص في برمة فخار مع ٥٠ جرام زبدة وتسوى على نار هادئة في الفرن او على جانب الوابور مغطاة واخيرا يضاف لها ملعقة چو وتخدم مثل ما هي عليه .

Côte de Veau en Cocotte

كوت ديشو أن كو كوت

هو ان تحضر الكوستليتة وتضع لها ملح وفلفل وتحمرها سوتيه بالزبدة وترص في كوكي من الفخار وحولها مقدار ١٠ بصلات قويرمة محمرة بالزبدة ومقدار ١٥٠ جرام بطاطس بالملعقة مثل الزيتون وبصلتين بدون تسوية مكسره على اربع قطع وملعقة من الچو ويكمل تسويتها على نار هادئة في الفرن أو على جانب الوابور ويمكن ايضا ان تخدم مثل ما هي عليه .

Côte de Veau en Cocotte au Nouilles

كوت ديشو أن كو كوت أو نوى

هو ان تحضر قطع اللحم من جانب البتلو ويوضع لها ملح وفلفل وتحمرها سوتيه بالزبدة وترص في الكوكوت وتغطي بچو بتلو ويضاف لها من الدائر مقداراً من المكرونة نوي طازجه مسواة نصف تسوية ويكمل تسويتها مع اللحم حتى يجف الچو ويرش عليها من اعلى چو بتلو مربو وتخدم في الحال .

Côte de veau en Cocotte à la Baysanne

كوت ديشو أن كو كوت الا بيزان

هو ان تحضر قطع اللحم من الكوستليتة وبعد ان تنظفها جيداً تضع لها ملح وفلفل وتحمرها بالزبدة وترص في كوكي وفوقها الزبدة محل التحمير وبعض قطع من اللارد مسواة بلانشيه وتضيف لها ايضا مقدار عشر بصلات قويرمة محمرة بالزبدة ومقدار ١٠٠ جرام بطاطس مقطعة قطعاً مستديرة صغيرة وقليل من رؤوس الكرفس مسواة بلانشيه ويسوى مكهوراً في فرن متوسطه الحرارة وتخدم في الحال مثل ما هو عليه .

Côte de Veau à la Dieux

كوت ديشو الاديه

هو ان تحضر الكوستليتة البنلو وتصلحها جيداً وتغرسها بيكة باللارد او دهن وتروف من الجوانب ويضاف لها ملح وفلفل وتحمّر سوتيه بالزبدة على نار هادئة وعند ما تسوى ترص في الصحن ويضاف لها جرناتير الا قنا نسير من الجوانب وتخدم في الحال .

Côte de Veau à la Fermiere

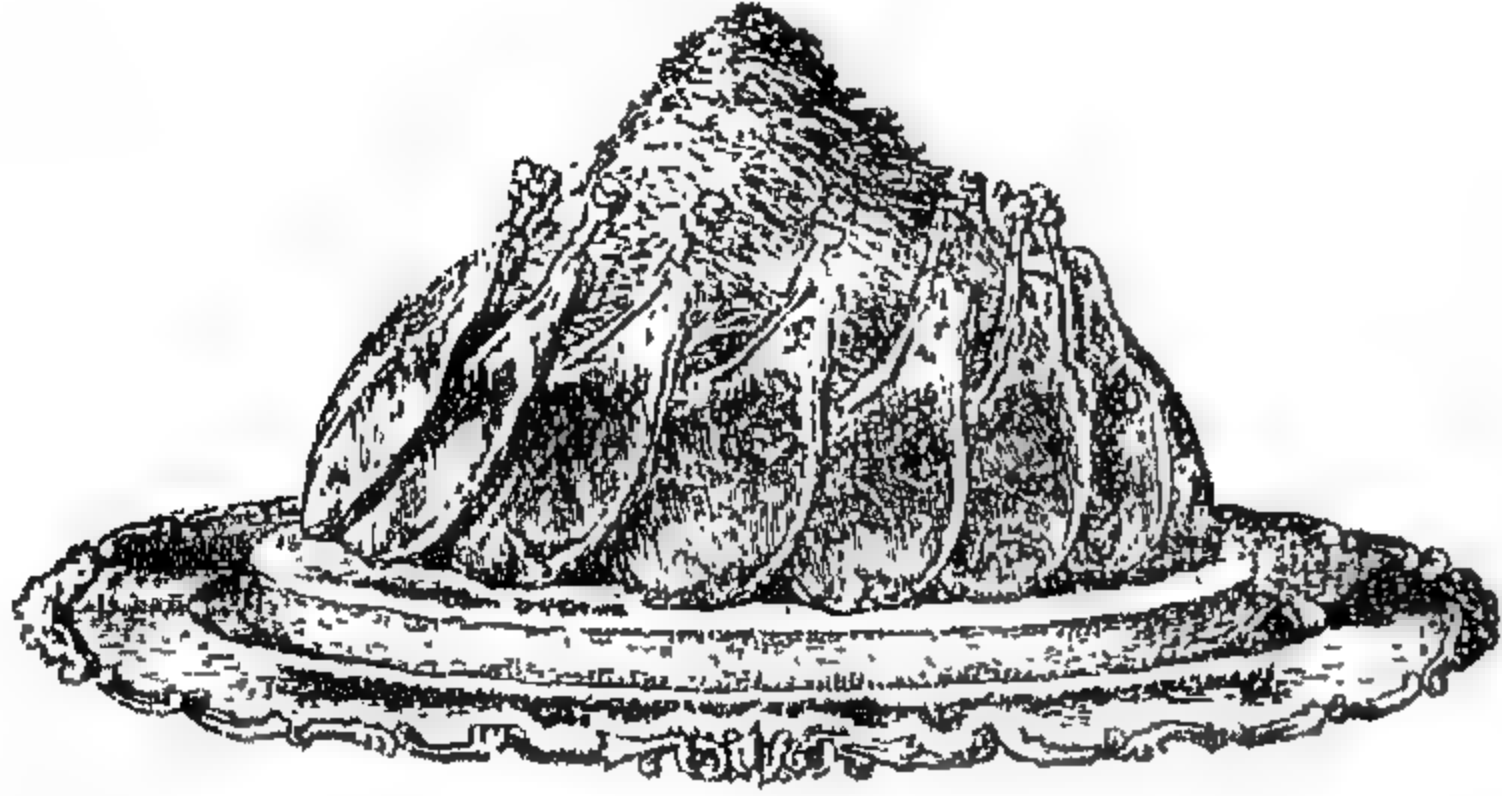
كوت ديشو ألا فير ميير

هو ان تحضر قطعاً من الكوستليتة وبعد تنظيفها جيداً تضع لها ملح وفلفل وتحمرها سوتيه بالزبدة وترص

في سطاوار ومعها جرناتير الا ميز مبير مجهزة ومسواة من قبل أن تسوى اللحم ثم يكمل تسويتها مع بعضها ويمد انتهاء التسوية يغرف في صحن غويط ويخدم في الحال

Côte de Veau gardinies

كوت ديقوچار دينير



هو ان تحضر قطعة من الكوستليت وتقطعها ريشا متساوية وترش بالملح والفلفل وتحمّر سوتيه بالزبدة وبسبب عليها قليلا من المادير وتجلس بصوص ديميجلاس ويرص في صحن مستدير حول ماسيدوان من الخضراوات كما هو موضح في انواع الجرناتير ويخدم معه باقي الصلصة في الصلصيرا التي محل التسوية ويخدم في الحال

(رسم ٤٣) كوت ديقوچار دينير

Côte de Veau Financière

كوت ديقو فنانسيير

هو ان تحضر القطعة من الكوستليت وبعد ان تصلحها جيدا تضع لها ملح وفلفل وتحمرها من الجانبين بالزبدة ويرص في صحن ويضاف لها جرناتير الا فنانسيير حول الدائر وتصب على محل التسوية بالمادير ويكسي بها ويخدم في الحال

Côte de Veau au Fines Herbe

كوت ديقو أوفين زرب

هو ان تحضر القطعة من الكوستليت وبعد ان تصلحها توضع لها ملح وفلفل وتحمرها سوتيه بالزبدة وتصب عليها بالنبيذ الابيض وترص في الصحن ويضاف لها من الدائر صوص اوفين زرب ممزوجة بمحل الجليس وتخدم في الحال

Côte de Veau Maintenon

كوت ديقو مونت نون

هو ان تحضر قطعة من الكوستليت وبعد ان تصلح جيدا تشق من الجانب من غير ان تفصل ثم تملأ من الداخل بتجهيزات الامونت نون الموضحة في باب تجهيزات الجرناتير المختلفة وتطبق ثانيا وتحمّر بالزبدة على الجانبين وتسوى بريزيه على نار عادية وترص في الصحن ويضاف لها صوص بيريجو من الدائر ممزوجة بقطعة من التروف ويمكن ايضا ان تسوي مثل الكوستليت الضاني الموضحة بهذا الاسم وتخدم في الحال

Côte de Veau à la Maraichere

كوت ديقو الاماريشير

هو ان تحضر القطعة من الكوستليت وبعد ان تصلحها جيدا تضع لها ملح وفلفل وتحمرها سوتيه بالزبدة وترص في الصحن وتوضع لها جرنية حول الدائر من سلسفي مسوى بالزبدة وكرنب بروكسل بريزيه او فاصوليه خضراء مقطعة قطعا صغيره ويطاطس شاتو صغير ويخدم معها في الصلصيرا چو ممزوجة بمحل التجليس ويخدم في الحال

Cote de veau maréchale

كوت ديشو ماريشال

هو أن تحضر مقداراً من الكوستليتة وتصلحها جيداً وتضع لها ملحاً وفلفلًا وتغطس في البيض وتتبّن في عيش مدقوق وتحمر بزبدة مكررة وترص في الصحن وترص فوق كل قطعه قطعاً مستديره من التروف ويضاف لها جرنيه حول الجانب روس اسبرج بالزبدة ويخدم في الحال

Cote de veau Milanaise

كوت ديشو ميلانيز

هو أن تحضر مقداراً من الكوستليتة وتصلحها جيداً وتضع لها ملح وفلفل وتغطس في البيض وتتبّن في قلب عيش افرنجي مصفى من المنخل ممزوجة ببجبه برمران مبشورة وتحمر بزبدة مكررة على نار هادئة وترص في الصحن ويخدم معها جرناتيرالا ميلانيز وقليل من صلصة الطماطم حول الدائر ويخدم في الحال

Côte de Veau Mariny

كوت ديشو ماريني

هو أن تحضر مقداراً من الكوستليتة وتصلحها جيداً ويضاف لها ملح وفلفل وتحمرها سوتيه بالزبدة وترص في الصحن ويضاف لها جرنيه حول الدائر تارتليت صغير من العجين مسوى قاضي ديملا الواحد بإزلا تحمر سوتيه بالزبدة والآخر فاصولية خضراء مقطعة قطعاً صغيرة وأيضاً حمرة سوتيه بالزبدة ويوضع لها قليل من الجوز مربوط ربطاً خفيفاً حول الدائر ويخدم في الحال

Côte de Veau à la Napolitaine

كوت ديشو الا نابوليتين

هو أن تحضر مقداراً من الكوستليتة وتصلحها جيداً وتحمرها سوتيه بالزبدة ثم تجفف وتكسى من الجانبين بصلصة بشامل يابسة جداً ممزوجة بصفار « مح » بيض وجبته بارمران مبشورة وترص فوق صحن مدهون زبدة حتي تبرد ثم تغطس في البيض وتتبّن في قلب عيش افرنجي مصفى من المنخل وتحمر من الجانبين بزبدة مكررة وترص في الصحن ويضاف لها جرنيه الا نابوليتين ويخدم في الحال .

Côte de Veau Mont Holon

كوت ديشو مونت هولون

هو أن تحضر مقداراً من الكوستليتة وتصلحها جيداً وتحمرها سوتيه بالزبدة وترص في الصحن ويوضع فوق كل قطعة قطعاً مستديره من اللسان مقطوعة يضاوي وفوق اللسان رأسين صغيرين من الشامبنيون وقطع من التروف ويوضع لها حول الدائر قليلاً من صوص سوبريم ويخدم في الحال .

Côte de Veau Orléanaise

كوت ديشو اورليانيز

هو أن تحضر مقداراً من الكوستليتة وتصلحها جيداً وتحمرها سوتيه بالزبدة وترص في الصحن وترص حولها بمال صغير من الشيكوريه مسوى في مول داريول ويضاف له قليلاً من الجوز حول الدائر ممزوج بمحل التجليس ويخدم معه في اناء آخر بطاطس الامتر دوتيل ويخدم في الحال

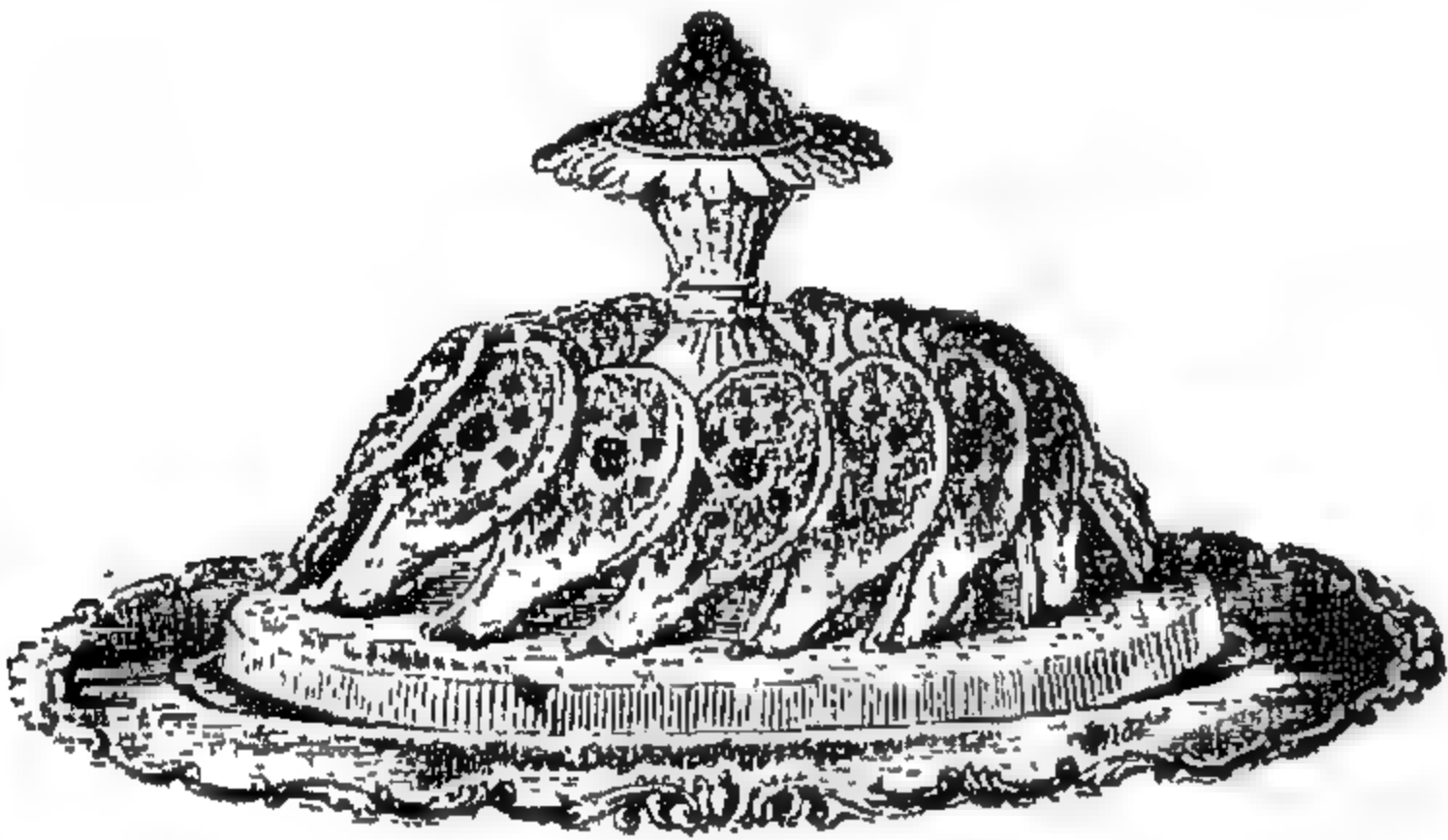
كوت ديشو أورلوف

Côte de Veau Orloff

هو أن تحضر مقداراً من الكوستليتة وتصلحها جيداً ويوضع لها ملح وفلفل وتحمزها سوتيه بالزبدة ثم تسق من الجنب ويملاً من الداخل بيوريه سوييز وقطعتين من التروف ويكسي من الجانب الأعلى بيوريه سوييزاً بسجداً ويصلح يضاوي بالسكينة ويكسي بصوص مورناي ويورد في فرن حام ويخدم في الحال

كوت ديشو بريجو

Côte de Veau Perigourd



هو أن تحضر قطعة من الكوستليتة البتلو بدون تقطيع وتغرس بيكة بالتروف وقطع من اللارد والدهن وتسوي بريزية وبعد ذلك تقطع قطعاً متساوية وترص في صحن مستدير على قاعدة من البطاطس وفي الوسط تروف مسواة بريزية بالمادير وتخدم معها صوص بريجو وتخدم في الحال

(رسم ٤٣) كوت دي فويريجو

كوت ديشو بيريجوردين

Côte de Veau Perigourdine

هو أن تحضر مقداراً من الكوستليتة وتصلحها جيداً وتضيف لها ملح وفلفل وتحمزها سوتيه بالزبدة ثم تجففها وتكسيها من الجانبين بطبقة خفيفة من فارسة البتلو ممزوجة بمقدار الثلث بوريه فواجرا وتروف مفرومة ثم تلف كل قطعه في طرب رفيع ويرش بالزبدة ويسوى جريه « أي مشوى » ويرص في الصحن ويضاف له من الجانبين صوص بيريجو ويخدم في الحال .

كوت ديشو بوجارسكي

Côte de Veau Pogarski

هو أن تحضر مقداراً من الكوستليتة وتظفها جيداً من العظم وتقرمها بالما كينة ثم تمزج معها ثانياً مقداراً من قلب العيش الأفريجي المبلل باللبن ومصور جيداً ويياض بيضتين وقليل من الملح والفلفل وجوز الطيب وتقرم بالما كينه مرة ثانية وتمزجها بمقدار الربع زبدة طازج مع ضبط ملاحها ثم تقطعها قطعاً متساوية وتصلحها مثل الكوستليتة وتضيف لها من الجهة الرفيعة عظمه كوستليتة حتى تصير على هيئتها الطبيعية وتحمز بزبدة مكررة على الجانبين وترص في الصحن وتضع لها أي نوع من الجرناتير والصلص وتخدم في الحال .

كوت ديشو برينطانيير

Côte de Veau Printaniere

هو أن تحضر مقداراً من الكوستليتة أو من بيت الكلاوى وبعد أن تصلحها جيداً وتضع لها ملح وفلفل وتحمزها سوتيه بالزبدة ويرص في السطوار الذي تحمر فيه ويسوى بريزية على نار هادئة ويرص في الصحن ويضاف له جريه حول الدائر الا برينطانيير كل صنف على حدته ويخدم معها محجل التسويه في الصاير ويخدم في الحال .

كوت ديشو بروفسال

Côte de Veau Provencal

هو ان تحضر مقدار من الكوستليتة وتصلحها جيدا وتضع لها ملح وفلفل وتحمرها على جانب واحد بالزبدة ويكس الجنب المحمر بتجهيزات الابروفسال الموضحة في باب التجهيزات المختلفة لاجل الجرناثير ويصلح بياضوي بالسكينة ويرش بحينه برمازان مبشورة ويرص في سطوار ويكمل سواها في الفرن لاجل ان يورد من اعلى ويتم سواها في ارضيه الكوستليتة النيه ويرص في الصحن بعد السوي ويخدم معها في الصلصيرا صوص الابروفسال ويخدم في الحال .

كوت ديشو تاليران

Côte de Veau Talleyrand

هو ان تحضر مقدار من الكوستليتة وتصلحها جيدا وتضع لها ملح وفلفل وتحمرها سوتيه بالزبدة ثم ترص في الصحن حتى تبرد وتكسى من الجانبين بطبقه من فarse الفراخ وترش بتروف مفرومه وترص في سطوار وترش بالزبدة وتسوى قليلا في الفرن لاجل ان تسوى الفارسه فقط وترص في الصحن ويضاف لها جرناثير الاتاليران الموضخه في انواع الجرناثير ويوضع لها حول الدائر قليلا من صوص اليريجو ممزوجة بجلين قصير من التروف بدلا من التروف المفرومة ويخدم في الحال .

كوت ديشو أوتروف

Côte de Veau au Truffles

هو ان تحضر مقدار من الكوستليتة وتصلحها جيدا وتحمرها سوتيه بالزبدة وترص في الصحن وفوق كل قطعه ٧ أو ٨ قطع مستديرة من التروف وتجلس السطوار مخل تسويه الكوستليتة بخلاصه التروف وملعقتين جلاس وسيباند ونحقق بعيدا عن النار بمقدار ٣٠ جرام من الزبد وتصفى بفوطه وتكسى بها الكوستليتة ويخدم في الحال .

كوت ديشو فير بريه

Côte de Veau Vert-Pré

هو ان تحضر مقدار من الكوستليتة وتصلحها جيدا وتضيف لها ملح وفلفل وتحمرها بقليل من الزيت وتسوى جريه « أي مشوى » على الفحم وترص في الصحن ويضاف لها من أعلى قطع من زبدة الامترووتيل ويضاف لها جريه حول الدثر بطاطس بوم باي وكريسون ويخدم في الحال

كوت ديشو الايشي

Côte de Veau à la Vichy

هو أن تحضر مقدار من الكوستليتة وتصلحها جيدا وتضع لها ملح وفلفل وتحمرها سوتيه بالزبدة وترص في الصحن ويضاف لها جريه جزر الايشي كما هو موضح في اول انواع الجرناثير ويخدم في الصلصيرا جو ممزوج بمحل التجليس ويخدم في الحال

Côte de veau à la Viennoise

كوت الافيانواز

هو ان تحضر مقداراً من الكوستليتة وتصلحها جيداً وتبسط بطاً خفيفاً ويوضع لها ملح وفلفل وتغسل في بيض مضروب وتتبني في قلب عيش افرنجي مصفى من المنخل وتحمّر سوتية بالزبدة المكررة وترص في صحن بقاعه مقدار ٢٠ جرام زبدة انشوجة الموضحة في انواع الزبدة المركبة ويرص فوقها من أعلى ليمونة مقشرة ومقطعة قطعاً مستديرة رفيعة وخالية من البذور وفوق الليمون زيتون مخلي وملفوف حول كل واحدة فلتوانشوجه مثلف جيداً ويوضع له جرنيه حول الدائر يياض بيض مفروم وكبري وصفار بيض مفروم أيضاً ومرصوص على شكل اهرامات صغيرة كل منها على حدته ويمكن أيضاً ان يضاف له بدل زبدة الانشوجه زبدة مقدوحة فوق الكوستليتة ويخدم في الحال

Côte de veau Zingare

كوت ديشو زنجارا

هو ان تحضر الكوستليتة البتلو وتصلحها جيداً ثم تضع لها ملح وفلفل ومحرها سوتيه بالزبدة وترص في الصحن مع قطع مستديرة من الحامبون وسحرة سوتيه بالزبدة ويمكن ان يستبدل بقطع مستديرة من اللسان ويضاف لها صوص الدائر حول زنجارا ويخدم في الحال

الكوت ديفو البارد الفروا

Côte de veau Froids

Côte de veau en Belle-Vue

كوت ديشوان بلفى

هو ان تحضر مقداراً من الكوستليتة البتلو وتصلحها جيداً وتسوى ببرزية وقبرد وتثقل عليها ثقيلاً خفيفاً وبعد ان يبرد تتساوى مثل بعضها وترص في صحن وترسم بقطع من الخضراوات والتروف وقلمع بالجليه لاجل ان يثبت الرسم مرتين أو ثلاث ثم ترص في صحن داخله فوطه أو ورق دائلة وجليه مفروم في الوسط وكروتون جلييه حول الدائر ويخدم في الحال

Côte de veau Rubens

كوت ديفوروبان

هو ان تحضر مقداراً من الكوستليتة وتسوى كالمقدم ذكره وتتساوى جيداً وتمكس بالجليه ويوضع فوقها من الجنب ملعقة صغيرة من (جيه دى هيلون) ممزوجة بصاصة طماطم بالجليه وتركها على الثلج حتى تبرد وترسمها من

التروف أو الخضروات ويلمع بالجليه وتعرف في صحن مفروود داخله فوطه وجليه مفروم وكروتون جليية حول الدائر وتوضع في تلاجة لوقت الطلب ويمكن أن تستبدل الجيه دي هبلون اذا لم يكن موجود روس اسبرج خضراء .

Rosbifs au train de Cotes Boeuf

روس بيف اوترين دي كوت

وهو من الجنب البقرى البلدي السمين الصغير وهو عادة يخدم في البوفيه والريستوران وعربات الاكل بالسكة الحديد وهو يخدم دائما روتني اي روستو وتوضع على عربيه مخصوصة داخلها حراره وبها محل من الاعلى لوضع اللحم ومحل للصلصة ومحل للجرباير وتسير العربيه في الريستوران أو في عربيه الاكل ليقطع منها بالطلب ويوضع له الجربيه والصلصة في الحال وأحيانا تسوى بريزيه وتخدمها في الحالتين واحد والسوى يختلف حسب حجم القطعة والقطعة الروتي التي وزن كيلو تسوي في الفرن من ١٢ الى ١٥ دقيقه وعلى البروش أي في السيخ على الحراره تمكث مدة ١٨ أو ٢٠ دقيقه للكيلو

Cotes au Entrecotes de Detail

كوت وانتر كوت للتقطيع

الكوت دي بيف للتقطيع يسوى جرييه « أي مشوى » ويقطع بسمك متوسط ليسهل تسويته على الفحم البلدي فوق الشباك ويخدم مثل الانتر كوت السابق ذكره ويسوى ايضا بريزيه ويخدم مثل الفليه دي بيف بالصلصة والجرباير وكذلك الانتر كوت يمكن ان يسوى ايضا بريزيه ويخدم مثل الفليه دي بيف والصلصة والجرباير .

Carrè de veau

كاريه ديقو

الكاريه ديقو هو الكوستليتة البتلو وهو ان تحضر الكوستليتة البتلو مثل ما هي بدون تكسير وتقطع الجنب صحيح وتنظفه جيدا من الخلايل والسوس وتنظف من الجلد والعروق ويقص عظم الكوستليتة قصا متساويا ويسوى روتني او بريزيه ويخدم معه جميع الجرباير والصلص المبيته مع « النواديثو » وفي بعض الاحيان يستخدم بيكيه بالارد أو الدهن من الوسط بالطول .

Carrè de veau Froid

كاريه ديقو فروا

وهو ينظف جيدا بعد السوى ويكسي بالجليه مثل انواع اللحم البقرى ويضاف له جرباير ما سدوان من الخضروات ممزوجه بالجليه أو بصوص مايونيز وتوضع في قوالب مستديرة مبطنه بالجليه أو في مول داريول أو في فوند خرشوف ويرص حول السكراريه كروتون جلييه ويخدم في الحال .

Epaule de veau Farcie

ايبول ديقو فارسي (المروحه البتلو)

هو ان تحضر مروحه من البتلو وتخلطها من العظم وتبطن من الداخل ويضاف لها ملح وفلفل وتملاها بالفارسة البتلو وممزوج معها مقدار الربع فارسة اجراقان الموضحة في انواع الفرس وتضيف عليها مقدار ٢٥ جرام شامبنيون

مفروم وملعقه مقدونس مفرومه وملعقه بصل شارلوت مفروم فرما ناعما جدا وتلف حول بعضها (وتحيط بمير) ربيع وتلف بالدوبارة وتسوي بريزيه كالمعتاد وبعد ان تسوي تفك الدوبارة والحيط ثم تصلح جيدا بالسكينة وتقطع وترص في الصحن ويخدم معها اي نوع من بوريه الخضروات وأي نوع من المكرونة ويقدم معه الصلصة المستخرجة من محل التسوية بعد ان تنظف جيدا من الدهن

Epaule de veau Farcie à l' Anglaise ايبول ديقو فارسي الا انجليز

هو أن نحضر مروحة بتلو وتخليها من العظم كالمقدم ذكرها وتملأها بالفارسة الآتية : —
مقدار الثلث كلاوى بقرى أو بتلو مفرومة والثلث دهن بتلو مفروم ومقدار الثلث قلب عيش افرنجي مغس في اللبن ومصور جيدا ومقدار ثلاث يذبات على الكيلو من الفارسة ويضاف لها ملح وفلفل وجوز الطيب وتلف وتحيط بمير وتلف بالدوبارة وتسوي روتي أوبريزيه وتفك من الدوبارة ويخدم معها قطع مسلوقة من اللارد في محل التسوية وبعد ان ينظف جيدا يخدم في الحال

Epaule de veau Farcie à la Boulangere ايبول ديقو فارسي الا بولانجير

هو أن نحضر مروحة بتلو مثل ايبول فارسي وبلد أن يسوي ثلثين تسوية تضع له مقداراً من البصل القويرومة ومقادوا من البطاطس موضع شاتو صغير ويكمل تسويتها مع المروحة وبعد ان يسوي يقطع اللحم والجرناتير من حوله ويرش بمحل التسوية ويخدم في الحال

Fpaule de veau Farcie à la Bourgeoise ايبول ديقو فارسي الا بورجواز

هو ان نحضر مروحة فارسي كالمقدم ذكرها وتسوي بريزيه مقدار ثلثي تسويه ثم تضعها في كسارولة أخرى وتضيف لها جرناتير الا بورجواز الموضحة في انواع الجرناتير ثم تربط محل التسوية بمقدار ملعقتين أو ثلاثة من صلصة اسبانيولا وتصفى فوق اللحم والجرناتير من الشنوار ويكمل تسويتها على نار هادئة وبعد أن تسوي تقطع اللحم وحوله الجرناتير ويخدم في الحال

Filet de Bœuf

فليه دى بيف أى الفلتو البقري

الفلتو البقري وهو اطرى قطعة في اللحم البقري وأغلاها ثمنا وتستخرج من أسفل الكلية ويجب أن يكون من اللحم البقري البلى الصغير السمين وينظف جيدا من الجلد وخلافه وغالبا يسوى بيكيه باللارد أي الدهن ويقطع اللارد قطعا صغيرة زفيعة ويغرس في جوانب الفلتو بآبرة مخصوصة للبيكيه واحيانا بطريقة خصوصية يسوى بيكيه بالتزوف واللسان واحيانا يلف باللارد او الدهن بدلا من البيكيه أى بدلا من أن يغرس في جوانبه أو يلف بدهن ضانى من غطاء الكوستليتة الضانى السمين او الطرب ويسوي الفلتو على طريقتين روتي او ايلييه ولكن البواييه له طمعا اكثر من الروتى لأنه يسوى في سطوار بالزبدة بقاعة الخضروات الآتية : —

مقدار ١٢٥ جرام جزر ، ١٢٥ جرام بصل و ٥٠ جرام كرفس وورقة لاورو وعودتان ويضاف له ملح وفلفل ويسوى في فرن متوسط ويورد الفلتو في آخر التسوية وقطعة الفلتو لا جل سرفيس واحد مقدار كيلو

و ٣٠٠ جرام ويلزم سوى الفلتو أن يكون أحمر من الوسط وسواء من ١٢ الي ١٥ دقيقة حسب حجم القطعة والروتى : هو أن تحضر صنية على النار بها جريس أى دهن بقرى او مسلي ويملح الفلتو بالملح والفلفل ويحمر من الجانبين ويدخل في فرن متوسط مدة ١٢ او ١٥ دقيقة والفلتو التقطيع وهو يخرج منه بوفتيك ويدوك وشاتو بريان وفليه سوتيه وفليه منيون وفليه شقري وكفتيدس وتورندو وميدايرن

Biftecks - Bitokes - Chateau - briand - Filets - Sautès - Filets - Mignons - Filets Encheveruil - Keftèdes - Tournedes Et Médailles

وسيوضح الجميع عملها فيما بعد

Filets de Bœuf à l' Andalouse

فليه دي بيف الا اندالوز

هو ان تحضر فلتو بوكيه باللارد او بالدهن ويسوي بويليه او روتي ويرص في الصحن ويوضع له حول الدائر فلفل اخضر فارسي الاجريك باللحم والارز وصوسيس شو بولاته جربية « اى مشوى » وباذنجان مقطع قطعاً مستديرة وحمز فريتو وفوقه طماطم كنيكاسيه ويخدم معه في الصلصيرا جو مربوط ربطا خفيفا ويخدم في الحال

Filets de Bœuf à l' Arlesienne

فليه دي بيف الا ارلين

يحضر الفلتو بيكيه باللارد او بالدهن ويسوي بوايليه او روتي ويقطع في صحن مستطيل ويضاف له جرنه حول الدائر الا ارلين ويخدم معه في الصلصيرا صوص ديمجلاس ممزوجة بصلصة الطماطم ويخدم في الحال .

Filets de Bœuf à l' Orientale

فليه دي بيف الا اورينتال

هو ان تجهز الفلتو من غير ان يوضع له لارد او دهن ويسوي روتي ويقطع في وسط صحن طويل ويضاف له جرنه حول الدائر مول داريول مدهون بالزبدة ومكبوس بارز الا جريك ويقلب بدائر الفلتو الارز فوق طماطم مقشرة ومقطعة على اثنين وخالية من البذر محمرة سوتيه بالزبد ويضاف له من الطرفين كوركيت من البطاطة بين الواحدة والاخرى يخدم معه في الصلصيرا صلصة طماطم ممزوجة بقليل من الشطة كاين يبر ويخدم في الحال .

Filets de Bœuf à la Berrichonne

فليه دي بيف الا بيريشو

هو ان تحضر فلتو بيكيه باللارد او الدهن ويسوي بوايليه او روتي ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له جرنه من الدائر كرنب مسوي بريزيه وملفوف مثل الكرة الصغيرة وقطع مستديرة من اللارد مسوي سوتيه وبصل قولرمة مسوي بريزيه ويخدم معه محل التسوية بعد ان ينظف ويصفي من الزبدة اذا كان مسوي بوايليه وبجو مربوط ربطا خفيفا او اذا كان مسوي روتي، ويخدم في الحال .

Filets de Bœuf à la Bisontine

فليه دي بيف الا بيزونتين

هو أن تحضر فلتو بيكيه باللارد أو الدهن وبسوي بوايليه أو روتي ويرص في الصحن بمد أن يقطع ويوضع له جرنه حول الدائر كروستاد من البطاطس بوم دوشيس مملوء بوريه قرنيط الا كريمولا توجه مقسومة على اثنين

أعلى بقطع فارسي بفارسه عاديه ممزوجه بمقدونس مفروم ومسواة بريزيه ويخدم معه محل التسويه في الصلصيرا بعد ان يصفى وينظف من الزبدة أو چو مربوط ربطا خفيفا ويخدم في الحال . ملحوظه : ويمكن ان يسوي بدون بيكه .

Filets de Bœuf Boquetière

فليه دي ييف بوكيتير

هو ان تحضر الفليه بيكه باللارد ويسوي بوايله أورو تي ويقطع ويرص في الصحن ويضاف له جرنيه الا بوكيتير الموضحة في انواع الجرناير حول الدائر ويخدم معه في الصلصيرا محل التسويه بعد ان يصفى وينظف من الزبدة أو چو مربوط ربطا خفيفا ويخدم في الحال .

Filets de Bœuf Brèhan

فليه دي ييف بريهان

هو ان تحضر فلتو بيكه باللارد أو الدهن ويسوي بوايله أورو تي ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه حول الدائر فوند خرشوف مسوي بريزيه مملوء بوريه فول أخضر واهرامات صغيرة من القرنيط مكسية بصوص هولانديز ومن الطرفين بطاطس بوم برسي ويخدم معه محل التسويه بعد ان يصفى وينظف من الزبدة أو چو مربوط ربطا خفيفا ويخدم في الحال .

Filets de Bœuf Bristol

فليه دي ييف بريستول

هو ان تحضر فلتو بيكه باللارد أو الدهن ويسوي بوايله أورو تي ويقطع ويرص في الصحن ويضاف له جرنيه حول الدائر كوركيت صغير من الارز ملفوف مثل المشمش وقاصوليه فلاجوليه مسواة ممزوجه بصوص كريم وبطاطس نوازيت بالملعقة الكبيرة مسوي بالزبدة وملح بجلاس ديشياندي ويخدم معه في الصلصيرا محل التسويه بعد ان ينظف من الزبدة ويصفى بالشنوار ويخدم في الحال .

Filets de Bœuf à la Parisienne

فليه دي ييف الا باريزين

هو ان تحضر فلتو بيكه باللارد أو الدهن ويسوي روتي ويقطع ويرص في الصحن ويضاف له جرنيه حول الدائر فوند خرشوف مسوي بريزيه ومملوء بجولين قصير من الشامبينون والتروف ممزوجه بصوص فوليتيه بالجينه ويورد في فرن حام وبطاطس بملعقة مستديرة مثل البندق ومسوي بالزبدة ويخدم معه في الصلصيرا صوص ديمجلاس بالمادير ويخدم في الحال .

Filets de Bœuf à la Berigourdine

فليه دي ييف ألايري جوردين

هو ان تحضر فلتو بيكه باللارد أو الدهن ويسوي بوايله ويقطع ويرص في الصحن ويضاف له جرنيه حول الدائر تروف متوسطة مسواه بالمادير وتلمع بصوص مادير وترص حول الفلتو ويخدم معه صوص بيريجو ويخدم في الحال .

فليه دي بيف بيتي دوك

Filets de Bœuf Petit Duc

هو ان تحضر فلتو بيكيه باللارد أو الدهن ويسوي بوايله ويورد في آخر دقيقة ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له جرنه حول الدائر بيتي بوشيه مملوء برؤوس اسبرج الا كريم وفوند خرشوف مسوي بريزيه ومملوء بقطع من التروف ويخدم معه في الصلصيرا جلاس ديشياند خفيف ممزوجة بالمادير ومخفوق بزبدة طازج ويخدم في الحال

فليه دي بيف الا بور توجيز

Filets de à la Bœuf à la Porttligaise

هو اي تحضر فلتو بيكيه باللارد او الدهن ويسوي روتي وتقطعه وترصه في الصحن وتضع له جرنه طماطم صغيره فارسي ومن الطرفين بطاطس شاتو ويخدم معه في الصلصيرا صاصة طماطم مكررة ويخدم في الحال

فليه دي بيف الا پروقتسال

Filets de Bœuf à la Provensale

هو ان تحضر فلتو بيكيه باللارد أو الدهن ويسوي بوايله ويورد في آخر دقيقة ويقطع ويرص في الصحن ويضاف له جرنه حول الدائر ويوضع له طماطم صغيرة فارسي مسواة بالزبدة ورؤوس شامينيون فارسي بفارسة دوكسيل ممزوجة بفصين من الثوم ولا توجه بريزيه ويخدم معه في الصلصيرا صوص ديميچلاس ممزوجة بالطماطم ويخدم في الحال



(رسم ٤٥) فليه دي بيف الا پروقتسال

فليه دي بيف تاليران

Filets de Bœuf Talleyrand

هو ان تحضر فلتو بيكيه بالتروف مقدار ٢٠٠ جرام تروف لاجل السكيلو من الفلتو ويحمر الفلتو في المادير مدة ساعتين او ثلاث وبعدها يلق في اللارد او الطرب ويربط بالدويارة ويسوي بوايله بالمادير ويورد من اعلى في آخر دقيقة ويرص في الصحن ويضاف له الجرنه الاتاليران ويخدم معه صوص بير بجوراسي ويوضع لها تروف جليه بدلا من التروف المفرومة ويخدم في الحال

فليه دي بيف تير فولي

Filets de Bœuf Tivoli

هو ان تحضر فلتو بيكيه باللارد او الدهن ويسوي روتي ويقطع ويرص في الصحن ويضاف له جرنه حول الدائر فوند خرشوف مسوي بريزيه ومملوء بكلاوي الديك وعرف الديك وممزوجة بصوص سوبريم واهرامات صغيره من رؤوس اسبرج بين الفوند خرشوف والاخر ويخدم معه في الصلصيرا چومر بوط ومخفوق خفقا بزبدة طازج ويخدم في الحال

فليه دي بيف اسماعيل بايالدي

Filets de Bœuf ismail Bayeldi

هو ان تحضر الفلتو بيكيه باللارد او الدهن ويسوي بوايله ويقطع ويرص في الصحن ويضاف له جرنه حول الدائر طماطم صغيره مقشره ومسواة بالزبدة والباذنجان مقطع قطعا صغيرة ويحمر فريو وارز مسوي بلاف مملوء

في مول داربول مدهون زبدة مكبوس ويقلب فوق قطع الباذنجان وبين الواحد والاخر طماطم ويضاف له صوص ديميجازس خفيف في الصلصيرا

Filets de Bœuf à l'Italienne

فليه دي بيف الا ايطالين

هو ان تحضر فلتو بيكيه بالالارد او الدهن ويسوى بوايليه ويقطع ويرص في الصحن ويضاف له جرنيه حول الدائر خرشوف مقطع على أربع قطع ومسوى الا ايطالين ويوضع له من طرفي الصحن كوركيت صغير من المسكر نه صوص الا ايطالين في الصلصيرا ويخدم الحال

Filet de Bœuf Saint Germain

فليه دي بيف سان چارما

تحضر الفلتو بيكيه بالالارد او الدهن ويسوي روتى ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له من الدائر تمبال صغير من بوربة البازلا الطازج كما هو موضح في انواع الجرناتير وجزر بالمعقة مسوي احلاسيه بالزبدة ويرص في الصحن بطاطس فنضان ويخدم منه في الصلصيرا صوص يارفيز عادي ويخدم في الحال

Filet de Bœuf Saint Mandé

فليه دي بيف سان مانديه

هو ان تحضر الفلتو بيكيه بالالارد او الدهن ويسوي روتى ويقطع ويرص في الصحن ويضاف له جرنية حول الدائر بطاطس بوم مكير ورؤوس اسبرج وبازلا سوتيه بالزبدة ويرص حول الفلتو ويخدم منها في الصلصيرا جومر بوط ربطا خفيفا ويخدم في الحال

Filet de Bœuf à la Sarde

فليه دي بيف الاسارد

هو ان تحضر الفلتو بيكيه بالالارد او الدهن ويسوي روتى ثم يقطع ويرص في الصحن ويوضع له جرنية حول الجانب طماطم فارسي ومن الجانب الاخر خيار موضب مثل البلح ومسوى بريزيه بالزبدة ومن الطرفين كوركيت من الارز وصلصة طماطم في الصلصيرا ويخدم في الحال

Filets de Bœuf Castronomes

فليه دي بيف جاسترونوم

هو ان تحضر فلتو بيكيه بالتروف مقطع مثل الالارد وتحمر في الماريناد مدة أربع ساعات أو خمس قبل التسويه وكيفية الماريناد وهو ان يوضع للفلتر قليلا من الملح والفلفل وكذا قليلا من البوهارات وتضعه في ماجورو تضيف له ورق لاورو دعودتان ومقدار عشر حبات فلفل صحاح وكراث وبصل وكرفس وجزر مقطعة قطعاً مستديرة وينطى بالنبيذ الابيض وفصين توم مبطوطه وجذور مقدونس ويقلب من وقت الى اخر اثناء الخمس ساعات وبعد ذلك يخرج الفلتو من الماريناد وتلفه بالالارد وتربطه ويسوى بريزيه بالمادير ويورد في اخر دقيقة ويقطع ويرص في الصحن ويضاف له جرنيه حول الدائر مكرونة تخينة ومسواة بالشوربة وتجلسة وكلاوى الديك مملعة بجلاس ديشيا ندخفيف وموريل سوتية بالزبرة وهذا الجرناتير يوضع حول الفلتو بشكل اهرامات صغيرة كل منها على حدة

وقطع مستديرة من التروف مسواة بالمادير مع الشامبنيون ويخدم معه في الصلصيرا صوص ديميجلاس راسي وممزوج
بمخالسة التروف ويخدم في الحال

Filets de Bœuf Godard

فليه دي بينف جودار

هو ان تحضر فلتو بيكيه بالالارد او الدهن واللسان ويسوي بوايليه ويقطع ويرص في الصحن ويضاف له
جرنيه حول الدائر الاجودار اهرامات صغيرة كل منها على حدته ويرش بالصلصة رشا خفيفا ويرص الكانل
المرسوم من الاعلى ويخدم معه صوص جودار في الصلصيرا معزوجه بمحل تسوية الفلتو بعد ان يرسي ويخدم في الحال

Filets de Bœuf Duphine

فليه دي بينف دوفين

هو ان تحضر الفلتو بيكيه بالالارد او الدهن ويسوي بوايلية ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له جرنية بطاطس
كوركت الا بوم دوفين ويخدم معه صوص مادير

Filets de Bœuf Dubarry

فليه دي بينف دوباري

هو ان تحضر الفلتو بيكيه بالالارد او الدهن ويسوي روتي ويقطع ويرص في الصحن ويضاف له جرنية حول
الدائر قرنيط مسوي بالزبدة ومكبوس في فناجيل صغيرة ومقلوب على صنية ويكسى بصوص مورناي ومورد في
الفرن ويخدم معه چو مكرر في الصلصيرا ويخدم في الحال .

Filets de Bœuf Duchesse

فليه دي بينف دوشيس

هو ان تحضر فلتو بيكيه بالالارد او الدهن ويسوي بوايليه او روتي ويقطع ويرص في الصحن ويضاف له
جرنيه حول الدائر بطاطس بوم دوشيس مصبوب بالكيس ببليلة منقوشة ومدهون بصفار بيض ومورد في الفرن
ويخدم معه في الصلصيرا صوص مادير مكررة ويخدم في الحال .

Filets de Bœuf Régence

فليه دي بينف ريچنص

هو ان تحضر الفلتو وتخمره في ماريناد بالمادير والخضروات كالمتقدم ذكره بالملح والفلفل والبوهارات مدة
ثلاث ساعات قبل التسوية وبعدها يرفع من التخمر ويجفف ويكسى بالايضاحات الاتية : —
مقدار ١٢٥ جرام جزر احمر و ١٢٥ جرام بصل و ٥٠ جرام كرفس مقطعة ايمنسيه ترس رفيع و ١٠٠
جرام چامبون اولسان وورقة لاورو وعودتان و ١٠٠ جرام زبدة ويسوي مكمورا بالزبدة ويطفي عليها
بالمادير وبعد ان يلف يرفع عن النار ويبرد ثم يكسى بها الفلتو ويلف بالالارد ويربط عليها بالدوبارة ويسوي
بريزيه بالنبيذ الابيض وقبل ان يخدم يرفع من فوقه الالارد والبصل ويورد في فرن حام ويقطع ويرص في
الصحن ويوضع له جرناتير الاريجنص حول الدائر ويغير الكانل الذي من فارسة الفراخ بكانل من فارسة البتلو
ممزوج بلسان احمر مفروم ويرسم الكانل بالتروف واللسان وتوضع الجرناتير كل صنف على حدته حول

الفلتو ويكسى بالصلصة ما عدا السكائل المرسوم ويخدم معه صوص ديمجلاس في الصلصيرا ممزوج معه مثل التسوية بعد ان يرسي وترفع منه الزبدة ويصير عصراً جيداً ويصفي من المنحل ويخدم في الحال

Filets de Bœuf Renaissance

فليه دي بيف رينى صانص

هو ان تحضر الفلتو ويغرس بيكه باللارد او الدهن ويسوي بوايليه ويورد في اخر لحظة ويقطع ويرص في الصحن ويوضع حول الدائر جرناتير الارينى صانص كل صنف منه تلى حدته ويخدم معه في الصلصيرا محل التسوية بعد ان ترفع منه الزبدة ويصفي من الشنوار ويخدم في الحال

Filets de Bœuf Richelieu

فليه دي بيف ريشيليه

هو ان تحضر الفلتو بيكه باللارد او الدهن ويسوي بوايليه أو روتي ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه طماطم وشامبنيون فارسي وبطاطس شاتو ولا توجه بريزه ويخدم معه محل التسوية في الصلصيرا بعد ان يصفى وترفع منه الزبدة ويربط ربطا خفيفا

Filets de Bœuf à la Financière

فليه دي بيف الافنانسيير

هو ان تحضر فلتو بيكه باللارد ويسوي بوايليه ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه حول الدائر الانسيير ويوضع كل صنف على حدته ويكسى بصلصة خفيفة ويخدم معه صوص الافنانسيير في الصلصيرا ويخدم في الحال

Filets de Bœuf Frascati

فليه دي بيف فرسكاتي

تحضر فلتو بيكه باللارد او الدهن ويسوي بوايليه ويقطع ويرص في الصحن ويوضع حول الدائر قطع مستطيله مربعه من الفواجر بطول ٥ سنتيمتر وعرض ٣ سنتي سوتيه بالزبدة وروس شامبنيون سوتيه بالزبدة وتروف موضبه صغيرة مثل الزبون وفي الطرفين روس اسبرج ويوضع له حول دائر الصحن هاللات من البطاطس يوم دوشيش ممزوجه بتروف مفروم ومحمّر في الفرن في آخر وقت عند الطلب ويخدم معها محل التسوية مربوط ربطا خفيفا بعد ان ينظف جيدا من الزبدة ويخدم في الحال

Filtes de Bœuf à la Viroflay

فليه دي بيف الافيروفلاي

هو ان تحضر فلتو بيكه باللارد او الدهن ويسوي روتي او بوايليه وود في آخر وقت ويقطع ويرص في الصحن ويوضع حوله سباتخ الاثيروفلاي مثل البندق وبطاطس شاتو وخرشوف مقطع على اربعة قطع ومسوي بالزبدة ويخدم معه في الصلصيرا چو مربوط ربطا خفيفا ويخدم في الحال

Filtes de Bœuf Clamar

فليه دي بيف كلامار

هو ان تحضر فلتو بيكه باللارد او الدهن ويسوي روتي ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه حول

الدائر تارتليت من العجين مسوي فاضى مملوء بازلا مسواة الافرانسيه باللاتوجه وبطاطس بوم مكرويو وضع التارتليت فوق البطاطس بوم مكرو ويخدم معه في الصلصيرا چومر بوط ربطا خفيفا ويقدم في الحال

Filets de Bœuf London House

فليه دي بيف لندن هارس

هو ان تحضر فلتو وبعد تنظيفه جيدا يشق بالطول الي نصف السمك بحيث لا ينفصل بعضه عن بعض ويرص داخله قطع من الفواجر انية وتروف مملحة بالملح والفلفل وجوز الطيب ثم يطبق على بعضه ويلف بالدوبارة ويوضع في سطوار بقاعه قطعا من الجامبون نيه ومقدار ١٥٠ جرام جزر وكراث وكرفس وبصله مفرومه ومسواة بالزبدة وينطى بمقدار الثلث ماديير والثلثين چو من البتلو بحيث يغطي نصف الفلتو وورقة لاورو وعودتان وملح وفلفل خفيف ويسوي بريزبه ويورد الفلتو في آخر دقيقة ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه حول الدائر تروف مسواة بالماديير وروس شامبنيون ويخدم معه في الصلصيرا صوص ديمجلاس ممزوجه بمحل التسوية بعد ان ترسي وتنظف من الزبدة ويقدم في الحال

Filets de Bœuf Lorette

فليه دي بيف لوريت

هو ان تحضر الفلتو بيكيه مغروس بالارد او الدهن ويسوي بوايليه ويورد في آخر دقيقة وتقطعه وترصه في الصحن ويوضع له جرنيه حول الدائر روس اسبرج بالزبدة وبطاطس بوم روليت من الطرفين مثل الاهرام وصوص ديمجلاس ممزوجه بطماطم خفيف ويقدم في الحال .

Filet de Bœuf à la Macédoine

فليه دي بيف لا ماسدوان

هو ان تحضر فلتو بيكيه مغروس بالارد او الدهن ، يسوي روتي ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه حول الدائر ماسدوان من الخضروات كل صنف على حدته بشكل اهرامات صغيرة وبطاطس شاتو ويخدم معه في الصلصيرا چو مكرر ويقدم في الحال

Filet de Bœuf madeleine

فليه دي بيف مادلين

هو ان تحضر فلتو بيكيه بالارد او الدهن ويسوي روتي ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه حول الدائر فوند خرشوف مسوي بريزبه بالزبدة ومملوء بوريه سويز وتبال من الفاصولية بوريه مسوي في مول داريول ويخدم معه في الصلصيرا صوص ديمجلاس مكررة ويقدم في الحال

Filet de Bœuf à la Moderne

فليه دي بيف امودرن

هو ان تحضر الفلتو بيكيه بالارد والاسان ويسوي بوايليه ويورد في آخر دقيقة ويقطع ويرص في الصحن ويرص حوله جرناتير الاموردين ويوضع له كانل مرسوم بالتروف من الطرفين ويخدم معه محل التسوية منظم من الزبدة ومملوء بطماطم خفيفا بالاراروت ويقدم في الحال .

فليه دي ييف أومادير ايه شامبنيون Filet de Bœuf au madere Champignons

هو ان تحضر فلتو بيكه بالالارد ويسوي بوايله ويورد في آخر دقيقة ويقطع ويرص في الصحن ويضاف له روس شامبنيون ويخدم معه في الصلصيرا صوص شامبنيون صغير او شامبنيون كبير مقطع على اربع قطع ويضاف له مقدار من المادير ويقدم في الحال

فليه دي ييف مكسيكين Filte de Bœuf Mexicaine

هو ان تحضر فلتو بيكه بالالارد او الدهن ويسوي روتي ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه حول الدائر روس شامبنيون مسواة جرييه « اى مشوي » ومملوءة بطماطم كينكاسيه وفلفل اخضر حلو مسوي جرييه ومقطع على اربع قطع بالطول وباذنجان مقطع على اثنين بالطول ومحمّر بالزبدة ويخدم معه في الصلصير چو ممزوج بالطماطم وقليل من الشطة ويقدم في الحال

فليه دي ييف مونت مورنسي Filet de Bœuf mont morency

هو ان تحضر الفلتو بيكه بالالارد أو الدهن مسوي بوايله ويورد في آخر وقت ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه حول الدائر فوند خرسوف مسوي بريزيه ومملوء ماسدوان من الخضار وبين الفوند والآخر هرم من روس اسبرج بالزبدة ويخدم معه في الصلصيرا صوص مادير ممزوج بمحل التسوية بعد ان ينظف من الزبدة ويقدم في الحال

فليه دي ييف نيقر نيز Filet de Bœuf Nivernaise

تحضر فلتو بيكه بالالارد أو الدهن ويسوي بوايلية ويورد في آخر وقت ويرص في الصحن بعد ان يقطع ويوضع له جرنيه من الدائر جزر ولفت ملفوفة مثل الزيتون بالملعقة ومسواة اجلاسيه بالزبدة ولا توجه بريزيه وبصل فويرمه مسواة اجلاسيه أبيض وبطاطس مستديرة بالملعقة الكبيرة مسوي بالماء والملح ويخدم معه في الصلصيرا محل التسوية بعد ان ينظف من الزبدة ويصفي من الشنوار ويقدم في الحال

فليه دي ببف الالهنجرواز Filet de Bœuf à la Hongroise

هو ان تحضر الفلتو بيكه بالالارد او الدهن ويسوي روتي ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه من الدائر قر نييط مسوي بالزبدة ومكبوس في فناجيل مدهونه بالزبدة ومقلوبه على صينية ومكسية بصوص مورناي ممزوجه بالبالبريكة أي الفلفل الاحمر وچامبون مفروم ويورد في فرن حام ويرص حول الفلتو وبطاطس موضب مثل البيشه مسوي بالماء والملح أو بصل فويرمه مسوي بالشوربه ومجلس في آخر وقت ويخدم معه صوص سوييز بالبالبريكة ويقدم في الحال

Filet de Bœuf à la Hussarde

فليه دي بيف الاهوسارد

هو ان تحضر الفلتو بيكيه باللارد ويسوي روتى ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه حول الدائر بطاطس بوم دوشيس مصبوب بالكيس بلبلة منقوشة كبيرة ومسوي في فرن في آخر وقت وروس شامبينون جريه «أي مشوي» مملوه ببورية سوييز ويخدم معه في الصلصيرا صوص الاهوسارد خفيفة ويقدم في الحال

Filet de veau Agnès Soréle

فليه ديفوا اينيه سوريل

هو أن تحضر الفلتو وتنظفه جيداً ويسوي بريزيه كالمعتاد ويورد في آخر وقت ويرص الفلتو بدون تقطيع أو تقطعه وتوضع له جرنيه حول الدائر تارتليت من العجين مسوي قاضي مملوه ببورية شامبينون وفوق البوريه قطعة مستديره من اللسان وقطعا مستديرة من التروف فوق اللسان ويخدم معه في الصلصيرا محل التسوية بعد أن ينظف ويصفي ويقدم في الحال

Filet de veau Chasseur

فليه ديفو شاسير

هو ان تحضر الفلتو وتنظفه جيداً ويسوي روتي ويرش دائما بمحل التسويه ويرص في الصحن ويخدم معه في الصلصيرا صوص شاسير ويقدم في الحال

Filet de veau à la Dreux

فليه ديفو الادريه

هو أن تحضر الفلتو وبعد أن تنظفه جيداً تغرسه بيكيه باللارد والتروف واللسان ويلف في طبقة من اللارد ويسوي بريزيه ويورد في آخر وقت ويرص في الصحن ويوضع له جرناتير الا فنانسيير حول الدائر ويخدم في الحال ويمكن أن تغرسه بيكيه بالليه بدلا من اللارد ويلف بغطاء الكوستليتة الضاني اذا لزم الحال

Filet de veau Orloff

فليه ديفو أورلوف

هو ان تحضر الفلتو وتصلحه جيدا ويلف بطبقة من اللارد أو بطبقة من غطاء الكوستليتة الضاني السمينة ويسوي بريزيه وبعد السوي يقطع الفلتو افقى مائل ثم تكسى كل قطعة ببوريه سوييز الا كريم وقطعه تروف من أعلى وكذلك القطعة الاخرى وقطعه تروف حتى يتم الفلتو على هيئته الاصلية ويكسى بصوص مورناي ويورد في فرن حام ويقدم في الحال ويمكن أيضا أن نخدم معه جرناتير اورلوف الموضحة في انواع الجرناتير اذا لزم الحال

Filet de veau à la Sicilienne

فليه ديفو الاسيسيلين

هو ان تحضر الفلتو البتلو وتنظفه جيدا ويضاف له ملح وفلفل ويسوي بوايله وعند ما يتم سواء تحضر مقدار ١٠٠ جرام مكرونة لازانيا وبعد أن يسوي بالماء تنظفه بمقدار ٢٠ جرام زبدة ويضاف لها مقدار ٢٥ جرام جبنه

جراثيرا و ٢٥ جرام جبنه برمزان وملعة صلصة قوليتيه وملعتين بوريه فواجرا وتمزج الجميع جيدا ببعض ثم نحضر طرب ضائى رفيع وتفرد داخله المكرونة وتوضع الفلتو في وسط المكرونة ويلف الطرب ويرش بالعيش ويورد في فرن متوسط وتخدم الفلتو في الصحن وتخدم معه في الصلصيرا محل التسويه بعد أن ينظف من الزبدة ويصفي من الشنوار ويقدم في الحال .

Filet de veau au Paprika

فليه ديڤو أوبابريكة

هو ان نحضر الفلتو البتلو وتنظفه جيدا ويضاف له ملح وفلفل احمر بابريكة وتوضعه في سطوار مع ٥٠ جرام زبدة ومقدار ٥٠ جرام بصل مقطع (ايمسليه) أى ترس رفيع مستويين بلانشيه ومسواة بوايليه في فرن متوسط وبعد ان يسوى ترفعه وتصفي الزبدة من محل التسوية وتوضع له مقدار ٢ ملاعق كريمه ويغلى بسرعة على النار مقدار غلوه ويصفي من الشنوار ثم يقطع الفلتو ويرص في الصحن ويوضع له جرناتير حول الدائر الالهجرواز الموضحة في انواع الجرناتير وتخدم معه الصلصة في الصلصيرا بعد أن تصفي ثانيا بالفوطة وتقدم في الحال .

Filet de veau Talleyrand

فليه ديڤو تاليران

هو ان نحضر الفلتو وتنظفه جيدا وتغرسه بيكه بالتروف وتسويه بوايليه بالمادير ويورد في اخردقيقه ويرص في الصحن بعد أن تقطعه ثم توضع له جرنه مكرونة الا تاليران وتخدم معه في الصلصيرا صوص يريجو داخلها تروف چلين بدلا من التروف المفرومة ويقدم في الحال

Filet de veau à la Turque

فليه ديڤر الاترك

هو ان نحضر الفلتو وتنظفه جيدا ويضاف له ملح وفلفل ايسوي بوايليه بالزبدة ثم نحضر مقدار باذنجانانه كبيرة وطويلة وتشق على اثنين وتحمّر فريتو بالمسلي وبعد ذلك نخلي من الداخل ويفرم القلب ويمزج مع ارز مسوى الاجريك ومملأها باذنجان ثانياً ويقطع الفلتو على اثنين ويقطع كل صنف قطع مستديرة متوسطة ويرص فوق الباذنجان ويوضع بين القطعة والاخرى قطعة باذنجان مستديرة محمّرة فريتو ويسكى الجميع بصوص مورناي ويورد في فرن حام ويقدم في الحال

Filet Mignone

فليه منيون

يؤخذ الفليه منيون دائما من الجهة الرفيعة من الفلتو ويقطع قطعاً مستديرة رفيعة ويضاف له ملح وفلفل ويفطس في الزبدة وصفار بيض ويتبن في قلب عيش افرنجي مصفى من المنخل ويرش بالزبدة ويسوى جريه « أي مشوي » وتخدم معه جميع الجرناتير التي من الخضروات والصلص الآتية : —
صوص يارنيز وصوص شور د أو قالوا النخ وجميع السوائل تخدم في إناء آخر

Filet en Chevreuil

فليه ان شقري

يؤخذ الفلية أن شقري من الجهة الرفيعة من الفلتو ويقطع مثل فليه مينون وينرس في وسطه قطعه من اللارد ويخمر في ماريناد الموضح في أنواع الماريناد الموضح للضاني والشقري ويخمر مدة يومين في الصيف وأربعة أيام في الشتاء ويضاف له قليلا من الملح السلبتر أي ملح البارود ويضاف له الزيت وبعد ذلك تخرج من الماريناد ويجفف جيداً ويخمر سوتيه بزيت ساخن ويرص فوق كروتون من العيش محمر فريتو ويخدم معه عادة بوريه سوييز أو بوريه أبو فروه أو عدس أو خلافة ويخدم معه الصلص الآتية : —
صوص شقري الا فرانسير أو صوص بواثراد أو صوص رومين أو صوص شاسير أو خلافا والجميع يدخلها قليلا من الشطة

Filet de Bœuf Froids

فليه دي بيف فروا (ابارد)

الفلتو البارد يسوى روتى أو بوايلية ويجب أن يكون أحمر من الوسط وبعد أن يبرد ينظف جيداً من الدائر بالسكين ثم يكسى بجليه مربوط ربطاً خفيفاً على الثلج مرة أو اثنتين وإذا كان يستخدم بسيط بالجليه أى عادى وهو أن يوضع فى صحن مستطيل ويكسى قاعه بالجليه ويوضع له جريه حول الدائر من الخضروات موضبة بملقة مستديرة مثل الجزر والبطاطس وبازلا خضراء مقطعة قطعاً صغيرة ويضاف له ملح وفلفل خفيف بعد التسويه والخضروات التي تستخدم جريه لاجل اللحم البارد لا يبرد عليها بعد التسويه بل تترك حتى تبرد ويمكن أن يرص الفلتو فوق قاعده من العيش أو من الارز ويحاط بالخضروات ويلص بالجليه ويوضع حول الدائر كروتون جلييه ويخدم معه أي صلصة من الصلص الباردة ويترك في الثلاجة الى وقت الطلب

Filet de Bœuf Chevet

فليه دي بيف شيفيه

هو أن تحضر قالب كيك بيضاوي مستطيل ويبطن بجليه أبيض مكرر ويرسم قاعه بخضروات جاردنيه موضبه بملقه صغيرة ويرص كل صنف بجوار الآخر بالطول أو بالعرض ويكسى بجليه خفيف ويوضع الفلتو فوق الخضروات بالطول بعد أن ينظف جيداً وبعد ذلك يغطي القالب بالجليه ويوضع فوق الثلج لوقت الطلب وعند الطلب يغطس القالب في ماء دافئ ويقرب في صحن مستطيل مفرد بارضيه طبقة من الجليه ويرد فوق الثلج ويوضع حول الدائر كروتون جلييه ويقدم في الحال

Filet de Bœuf Coque lin

فليه دي بيف كوكي لان

هو أن تحضر فلتو بيكه باللارد أو الدهن ويسوي نصف تسويه ثم يرفع عن النار ويترك حتى يبرد ثم تصفى محل التسوية بفوطه بعد أن ينظف من الزبدة ثم يمزج بچو من البتلو مكرر ويضاف له الخضروات الآتية مقطعة جليين جزر وكرات وكرفس مسواة بالشوربة وجليين تروف وشامبيون ثم تغلي مع بعضها مدة ١٠ دقائق وبعد أن تبرد يضاف عليها مقداراً من الجليه مكرراً ثم تقطع الفلتو وترصه في صحن بيضاوى مستطيل ويكسى بهذه الخضروات مع الصلصة ويترك في الثلاجة الى وقت الطلب ويقدم كما هو عليه

Filet de Bœuf Montlhrey

فليه دى بيف مونتيري

هو ان تحضر الفلتو ويسوي بوايله وبعد ان يبرد يرش في صحن مستطيل ويكسى بالجليه ويوضع له حول الدئر مول داربول مبطن بالجليه وقطعة تروف في قاع القالب وفوق التروف فاصوليا خضراء مقطعة قطعاً صغيرة وترش بقليل من الجليه وبعد ان يجمد الجليه يملأ باقي القالب بصلات الارس ممزوجة بالجليه وبعد ان يجمد فوق الثلج يقلب حول الفلتو ويوضع بين الواحد والاخر فوند خرشوف مملوء برؤوس اسبرج مكسى بالجليه ويوضع له حول الدائر كروتون من الجليه ويخدم معه في الصلصيرا صوص مايونيز

Filet de Bœuf Mistral

فليه دى بيف ميسترال

هو ان تحضر فلتوى مسوى وتنظفه جيداً ويكسى بالجليه ويرص في الصحن ويوضع له حول الدائر طماطم الابرؤفسال وكروتون جليه ويقدم عند الطلب

Filet de Bœuf à la Russe

فليه دى بيف الارس

هو ان تحضر فلتو مسوى وينظف جيداً ويقطع قطعاً مستديرة ويرص داخل صينية وبعد ذلك يصفى محل التسوية بفاطمة بعد ان ينظف جيداً من الزبدة ثم يضاف عليه مقداراً من الجليه مكرر ومقداراً من الجحو البتلو وتضعه على النار حتى يرسي على الثلث مع استمرار التقليب وبعد ان يبرد تضع له مقداراً من التروف المفرومة ويوضع فوق الثلج ويقلب حتى يبرد جيداً ويكسى به الفلتو ويوضع في الثلاثية حتى يبرد ثم تحضر صحن فضية الذي يستخدم على المائدة ويفرد بقاعه طبقة من الجليه ويبرد فوق الثلج ويلعب الفلتو بجليه ويرص في وسط الصحن بالطول بحيث تكون حروفه مركبة فوق بعضها ويصب حوله جليه بالكيس ويوضع له كروتون جليه حول الدائر ويوضع في الثلاثية الى وقت الطلب

البفتيك

Beefsteak

تجهيزات لاجل عشرة في المائدة

يؤخذ البفتيك من رأس الفلتو ويمكن أيضاً ان يؤخذ الروزيف او الكلاتة والبفتيك يقطع قطعاً مستديرة متساوية ويمكن ان يخدم مثل الاتركوت السابق ذكره الا قليلاً منه سيوضح فيما بعد

Beefsteak à l' Americaine

بفتيك الامريكين

هو ان تحضر مقدار ٣٠٠ جرام لحم بقرى من رأس الفلتو وتنظفها جيداً من الدهن والجلد وتفرمها فرماً ناعماً

بالمآكة مرتين ويضاف لها ملح وفلفل وتمزجها جيدا وتلفها مستديرة مثل البفتيك وتجعل لها صرة في الوسط وترص في صينية مدهوية بالزبدة ويرش عليها زبدة خفيفة وتسوي في فرن حام وقبل ان يتم تسويتها يضاف لها في وسط الصرة صفار بيضة نية وعندما يسوى صفار البيض يرص في صحن المائدة ويوضع له جرنيه بصل محمر فريتو وكبرى ومقدونس مفرومه ويقدم في الحال

Beefsteak à Cheval

بفتيك اشيفال

هو ان تحضر بفتيك مقطع قطعاً مستديرة من رأس الفلتو وتبطة وتصلحه من الدائر جيداً وتضيف له ملح وفلفل وتحمر سوتية بالزبدة وتضع فوق كل قطعة بفتيك بيضتين محمرة بالمسلى في الطاسة ومقطعة بقطاعة مستديرة ويخدم معها في الصلصيرا چو مكرر ويقدم في الحال

Beefsteak à la Hambourgeoise

بفتيك الالهيمبورجواز

هو ان تحضر مقدار ٣٠٠ جرام لحم بقرى من رأس الفلتو وتظفها جيداً وتفرمها فرماً ناعماً في الماكينة مرتين وتضيف لها بيضة نية وبصله مفرومه مسواة نصف تسوية بالزبدة والملح والفلفل وجوز الطيب وتلفها لفا مستديراً مثل البفتيك ويتبن في الدقيق ويحمر سوتية بالزبدة ويرص في الصحن ويرص فوق البفتيك مقداراً في البصل مفروم ومسوي بالزبدة ويقدم في الحال

Beefsteak à la Russe

بفتيك الالريس

وهو مثل بفتيك الالهيمبورجواز المتقدم ذكـرة وبرص في الصحن ويوضع فوق البفتيك بيض مسوى مغلى في الطاسة ومقطع بالقطاعة ويوضع فوق البفتيك بدلاً من البصل المفروم ويخدم في الحال بعد ان يوضع له حول الدائر چومر بوا ربها خفيفاً

Beefsteak à la Tartare

بفتيك التارتار

هو ان تحضر البفتيك مثل بفتيك الالامريكين من غير صفار البيض ويخدم معه في الصلصيرا صوص تارتار

البيتوك

Bitokes

Bitokes à la Russe

بيتوك الالريس

وهو على طريقتين

الطريقة الاولى : - هو ان تحضر ٨٠٠ جرام لحم احمر خالي من الدهن والجلد والعروق وتفرمه جيداً وتدقه

في الجرن مع مقدار ٣٠٠ جرام زبدة و ١٥ جرام ملح و قليل من الفلفل و جوز الطيب ثم تقطعها عشر قطع متساوية و تصلحها على الترايزة بيساوى مبطوط بطا خفيفا و تبين في الدقيق و تنطس في البيض ثم تبين ثانيا في قلب عيش افرنجي مصفى من المنخل و يحمر بزبدة مكررة على الجانبين و يرص في صحن مستدير و توضع في محل التسوية مقدار أربع ملاعق كريمه و أربع ملاعق صوص ديمجلاس و يغلي على النار قليلا و يصفى بالفوطة و يخدم في الصلصيرا و في وسط ايتوك بصلتين مقطعتين حلق و يفرد عن بعضه و تبين في الدقيق و يحمر فريتو و يخدم معه ايضا في صحن آخر بطاطس نحر سوتيه بالزبدة و يقدم في الحال .

الطريقة الثانية : - هو بعد ان تفرم اللحم تمزج معه مقدارا من قلب العيش الافرنجي مغطس في اللبن و معصور جيدا و مقدار بصلتين مفرومتين بعد تسويتهم بالزبدة ثلثى سوى و بيضة نيئه و يضاف لها الملح و الفلفل و جوز الطيب و تمزجها جيدا بعضها ببعض و تقطعها قطعاً متساوية و تصلحها و تجعلها مستديرة مثل البفتيك و تبين في الدقيق و تحمر سوتيه بالزبدة المكررة و ترص في الصحن و تكسى بالصلصة المتقدمة أو صوص سيمتيان و يقدم في الحال .

Chateau briand

الشاتوبريان

الشاتوبريان وهو يؤخذ من وسط الفلتو من القطعة الثمينة بحيث لا يقل وزنها عن ٤٠٠ جرام و تبط بطا خفيفا و تسوي جرييه « أي مشوي » و يخدم معها صوص شاتو و جميع الصلص الجرناتير التي تخدم مع الترينيدو

Tournedos, Noisettes, Médallions

الترينيدو والنوازيت والميدايون

الترينيدو والميدايون يؤخذ من الفلتو من الوسط أو من الجهة المتوسطة و يربط بالدوبارة من جهة الطرف ثم تقطع القطعة المربوطة بحيث تكون ثلث القطعة ستيمترا و نصف تقريبا و الرباط في الوسط و كذلك يربط الفلتو و يقطع مثل القطع الاولى حتى يتم العدد المطلوب و فائدة الرباط هي أن تظل القطعة مستديرة بعد السوي و تبط بطا خفيفا و يسوي جرييه أو سوتيه بالزبدة و كذلك النوازيت دانيو من الضاني أو ديشو من البتلو و يؤخذ من الظهر من بعد الكوستليتة من جهة الجنب من بيت الكلاوي أي القطعة التي يقال لها سفلة بعد ان تخلي من العظم و العروق و تربط و تقطع مثل الترينيدو و يسوي جرييه أو سوتيه بالزبدة كما سيوضح فيما بعد و يرص دائما بعد السوي في الصحن فوق كروتون من العيش أو كوركيت من البطاطس أو الفراخ أو من الارز أو من الصمولينه الخ وهذا لاجل أن تشرب من الصلصة التي تسيل من القطعة التي فوقها و يلزم دائما بعد ان يسوي اللحم سوتيه يصب محله بالبيز الايض أو المادير و يحو مربوط ربطا خفيفا أو صوص ديمجلاس ثم يصفى لاجل ان تكسى بها القطع و يضاف لها بدلا من الديمجلاس صلصة طماطم أو اسبانيولا أو جلاس ديشياند خفيف كما سيوضح فيما بعد . ملحوظة : و يمكن اذا كان الفلتو مستديرا يقطع بدون ان يربط

Tournedos à l'Exandra

ترينيدو الاكسندرا

وهو ان تحضر الترينيدو و تضيف له ملحاً و فلفلأ و يحمر سوتيه بالزبدة و يرص فوق كروتون من العيش و قطعة ترووف من اعلي و خرشوف مقطوع على اربع قطع مسواة بالزبدة في الوسط و صوص مادير في الصلصيرا و يقدم في الحال .

Tournedos à l'Alsacienne

ترنيدو الا الزسين

هو ان تحضر الترنيديو وتخمره في الزيت قبل التسوية وتضيف له ملح وفلفل ويسوي جريه ويرص في صحن مستدير فوق كروتون من العيش ويوضع له جريه من الوسط شو كروت مسوي بريزيه وقطع من اللارد الاحمر وصوص ديمجلاس بالمادير في الصلصيرا ويقدم في الحال .

Tournedos à l'Ambassade

ترنيدو الا امبصا

هو ان تحضر الترنيديو مخمرا في الزيت وتضيف له ملح وفلفل ويسوي جريه ويرص فوق كروتون ويوضع له من اعلى صوص شوروه ويضاف له جريه فوند خرشوف مسوي بريزيه مملوء بخيار موضب مثل فصوص التوم (جوز داي) ومسوي مكمورا بالزبدة ويقدم في الحال .

Tournedos à l'Ambassadrice

ترنيدو الا امبصادريس

هو ان تحضر الترنيديو وتضيف له ملح وفلفل ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق كروتون من العيش وتصب على محل التسوية بالمادير وچو مربوط ويصفي من الشنوار ويوضع له جريه كبدي فراخ وشامبنيون محمر سوتيه بالزبدة وعرف وكلاوي الديك ولا توجه بريزيه وبطاطس بوم نوازيت ويكسي الترنيديو بنصف الصلصة والباقي في الصلصيرا

Tournedos à l'Andalouse

ترنيدو الا اندالوز

هو أن تحضر الترنيديو ويسوي سوتيه بالزبدة ويرص فوق كروتون ويوضع له جريه فلفل فارسي وسجق وصوسيس شوبولاته ومن اعلى الترنيديو قطعه باذنجان مستديرة بحمرة بالزبدة وفوقها طماطم كنكاسيه وصلصة طماطم في الصلصيرا ويقدم في الحال .

Tournedos d'Arenberg

ترنيدو دارنبرج

هو ان تحضر الترنيديو ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالمادير وصوص ديمجلاس ويرص الترنيديو فوق كروتون وصوص يارنيز من اعلى وقطعة تروف فوق الصلصة ويوضع له جريه تارتليت من العجين مسوي فاضي احداها مملوء بورق سبانخ مسوي بالزبدة والاخر مملوء بحزر بالملقة الا كريم ويقدم في الحال

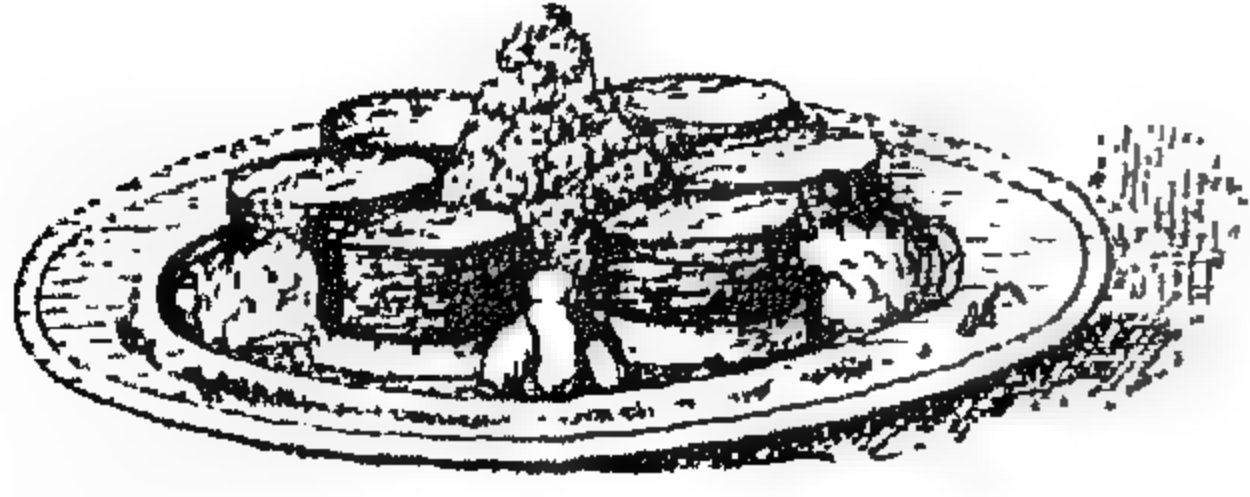
Tournedos à l'Arlésienne

ترنيدو الا ارلزين

هو ان تحضر الترنيديو وتخمره سوتيه بالزبدة وعند ما يتحمر تصب عليه بالمادير وقليل من صلصة الطماطم وترفعه في الحال وترص فوق كروتون وتضع له جريه طماطم مقطعة على قطعتين مقشرة وخالية من البذور ومسواه سوتيه بالزبدة وباذنجان مقطع قطعاً مستديرة ويحمر فريتو ومقداراً من البصل مقطعاً حلقاتاً ومتبناً في الدقيق ويحمر فريتو ويقدم في الحال

ترنيدو الا ارمنون فيل

Tournedos à l'Armenonville



رسم ٦٤ ترنيدو الا ارمنون

هو أن تحضر الترنيدو وتحمره سوتيه بالزبدة وعند ما يحمر تصب عليه المادير وچو خفيف وتجلسه بچو مربوط وترصه فوق كروتون من البطاطس نوم أنا وتضع له جرنیه موريل الا كريم وعرف وكلاوي الديك ويقدم في الحال

ترنيدو الا ايديس

Tournedos à l'Edesse

هو أن تحضر الترنيدو وتحمره سوتيه بالزبدة وتجلسه بالمادير وصوص ديمجلاس ممزوجة بچلين من التروف وعرف وكلاوي الديك ويرص الترنيدو فوق الكروتون ويكسى بالصلصة ويوضع له جرنیه حول الدائر بطاطس دوشيس محمر في الفرن ويقدم في الحال

ترنيدو الا استراجون أو لا شارتر

Tournedos à l'Estragon au à la Chartres

هو أن تحضر الترنيدو وتحمره سوتيه بالزبدة وترصه في الصحن في الحال وترص فوقه ورق استراجون ويقدم في الحال

ترنيدو اسمائيل بايالي

Tournedos aismail Bayeldi

هو أن تحضر الترنيدو وتحمره سوتيه بالزبد و يرص فوق باذنجان مقطع قطع مستديرة محمره فريتو ومن الاعلى طماطم مقطعة على قطعتين ومقشره وخاليه من البذر ومحمره سوتيه بالزبدة ويرش بيقدونس خفيف ويوضع له جرنیه حول الدائر أرز مسوي بلاف ومكبوس في مول داريول مدهون زبدة ويقلب حول الترنيدو وچو مربوط ممزوج بصوص طوماط ويقدم في الحال

ترنيدو الا ايطالين

Tournedos à l'Italienne

هو أن تحضر الترنيدو وتحمره سوتيه بالزبدة وترصه في الصحن فوق كوركيست مستدير من المكرونة وتضع له جرنیه خرشوف مقطع على أربع قطع مسواة الا ايطالين وصوص ايطالين في الصلصيرا ويقدم في الحال

ترنيدو أوبرا

Tournedos Opéra

هو أن تحضر الترنيدو وتحمره سوتيه بالزبدة وتجلسه بالمادير وصوص ديمجلاس وترصه فوق تارتليت من العجين مملوء كبدا فراخ محمرة سوتيه بالزبدة وممزوجة بصوص مادير ويحاط بكروستاد مملوء روس اسبرج محمرة بالزبدة ويكسى الترنيدو بصوص مادير ويخدم في الحال

Tournedos à l'Orientale

ترنيدو ألا أروينتال

هو أن تحضر الترنيديو وتحمره سوتيه بالزبدة وتجلسه بيجو مربوط ممزوج بالطماطم ويرص فوق كروتون وتوضع فوق كل قطعة من الترنيديو كور كيت مستدير من البطاطه وتضع له جرنية حول الدائر طماطم مقطعه على اثنين ومقشرة وخالية من البذور مسواة سوتيه بالزبدة وأرز الاجريك مكبوس في مول داربول مدهون زبده ويقاب حول الترنيديو بين الطماطم وبعضه وباقي الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال

Tournedos Ixavier leroux

ترنيديو اكسافيير ليرو

هو أن تحضر الترنيديو وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه بالنبيذ بورتو ويجلس بصوص بورتو ويرص فوق قاعدة مستديرة من السبانخ ممزوجة بفارسة ومسواة في طورته بحرف واطي مدهونة زبدة وتسوى في صنية داخلها ماء وكروستاد صغير مملوء بيوريه من الفراخ ومرسوم من أعلى برؤوس اسبرج ويوضع فوق الترنيديو ويحاط بجرنيه بطاطس بوم نوازيت مسواة بالزبدة وفوند خرشوف مسوى بريزيه ومملوء جزر بالملقة مسوى بالزبدة وصوص بورتو في الصلصيرا ويقدم في الحال

Tournedos Baltimore

ترنيديو بالتيمور

هو أن تحضر الترنيديو وتحمره سوتيه بالزبدة ويرص فوق تارتليت من العجين مسوى قاضي مملوء ذرة الا كريم وفوق الترنيديو طماطم مقطعة على اثنين ومقشرة وخالية من البذر مسواة سوتيه بالزبدة وقوق الطماطم قطعة مستديرة من الفلفل الاخضر الحلو محمرة سوتيه بالزبدة ويخدم معه في الصلصيرا صوص شاتو بريان ويقدم في الحال

Tournedos à la Banquière

ترنيديو الا بانكيير

هو أن تحضر الترنيديو وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه المادير وتجلسه بصوص ديميجلاس ويرص فوق كروتون ويوضع له جرنية حول الدائر جرناتير الا بانكيير وصوص ديميجلاس في الصلصيرا ويقدم في الحال

Tournedos Baron Brisse

ترنيديو بارون بريس

هو أن تحضر الترنيديو وتحمره في الماريناد ثم تحففه وتحمره سوتيه بالزبدة ويرص فوق كروتون ويوضع له من الاعلى فوق كل قطعة هرم صغير من طماطم كنكاسيه وتوضع له جرنية فوند خرشوف مسوى بريزيه ومملوء تروف ملفوف مثل الزيتون مسوى بالمادير وممزوج بصوص ديميجلاس بخلاصة التروف وبطاطس بوم سفليه ويقدم في الحال

Tourndos Béarnaise

تريندو بيارنيز

هو أن تحضر التريندو وتحمره في الزيت وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر جرييه على الشباك وترصه فوق كروتون رفيع محمر فريتو وتضع له جرينه حول الدائر بطاطس شاتو ويكسى التريندو بجلاس ديثياند خفيف ويصب حول دائر التريندو من أعلى خيط رفيع من صوص بيارنيز في الصلصيرا ومرشوش من أعلى بجلاس ديثياند خفيف ويقدم في الحال

Tournedos Belle Hélène

تريندو ويل هيلين وهو على طريقتين

الطريقة الاولى : - هو ان تحضر التريندو ويضاف له ملحاً وفلفلًا وتحمره سوتيه بالزبدة وترصه في الصحن وتضع فوق كل تريندو كوركيت مستدير من روس الاسبرج وفوق الكوركيت قطعة تروف مستديرة وتصب على محل التسويه بالنبيذ الايض وملقة جلاس ديثياند خفيف ويصفي ويخدم معه في الصلصيرا ويقدم في الحال

Tournedos Beatrice

تريندو بياتريس

هو ان تحضر التريندو ويضاف له ملحاً وفلفلًا وتحمره سوتيه بالزبدة وترصه فوق كروتون وتضع له جرينه موريل سوتيه بالزبدة وجزر موزب جوزداي (مثل فصوص الثوم) وخرشوف مقطع على أربع قطع مسواة بالزبدة وبطاطس بوم نوثيل ويكسى التريندو بصوص ديمجلاس والباقي في الصلصيرا ويقدم في الحال

Tournedos Beaugency

تريندو بوجنسي

هو ان تحضر التريندو ويضاف له ملحاً وفلفلًا وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه المادبر وتجلسه بصوص ديمجلاس وترصه فوق كروتون وتضع له حول الدائر خيط من أعلى التريندو فوند خرشوف صغير مملوء طماطم كشكاسية ومن أعلى الطماطم قطعة من نخاع عظم المواير البقرى مسوي بلا نشيه ويرش النخاع من أعلى بمقدونس مفروم فرما ناعماً وصوص ديمجلاس ويقدم في الحال

Tournedos Beuharnais

تريندو بوهارنيه

هو ان تحضر التريندو وتضع له ملحاً وفلفلًا وتحمره سوتيه بالزبدة وتجلسه بالمادير وصوص بيريجو ويرصه فوق الكروتون ويوضع له جرينه حول الدائر روس شامبنون كبيرة فارسي وخرشوف مقطع على أربع قطع مسوي بالزبدة وصوص بيريجو في الصلصيرا ويقدم في الحال

Tournedos Benjamin

تريندو بنجامان

هو ان تحضر التريندو ويضاف له ملحاً وفلفلًا وتحمره سوتيه بالزبدة وتطفي عليه بالمادير وتجلسه بصوص ديمجلاس وترصه فوق كروتون رفيع محمر بالزبدة وتضع له جرينه حول الدائر بطاطس كوركيت بوم دوفين ممزوجه بالتروف وفوق التريندو شامبنون فارسي وصوص مادير في الصلصيرا ممزوجه بمحل تسويه التريندو ويقدم في الحال

Tournedos Berny

ترنيدو برني

هو ان تحضر الترنيدو وتخمره في الماريناد ثم يجفف ويحمر سوتبة بالزيت الساخن جدا ويرص فوق كور كيت من بطاطس بوم الا ترني وقطعة تروف من أعلى الترنيدو ويكسي بصوص بوافماد والباقي في الصلصيرا ويقدم في الحال

Tournedos Blanchette

ترنيدو بلانشيت

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملح وفلفل وتخمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه بالمادير وتجلسه بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون ويكسي بصوص بوردوليز داخلها جلين من التروف وچامبون وشامبيون وقطعة من نخاع عظم المواسير البقري مسواة بلانشيه من أعلى الترنيدو والصلصة محل تجليس الترنيدو من الدائر ويقدم في الحال .

Tournedos Bohémienne

ترنيدو بوهيمين

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملح وفلفل ويسوي سوتيه بالزبدة ويرص فوق قاعدة من الارز مسوي روزوتو وفوق الترنيدو طماطم كسكاسيه وبصل حلق بحمر فريتو بعد ان يتبن في الدقيق ويقدم في الحال .

Tournedos à la Bordelaise

ترنيدو الا بوردوايز

هو ان تحضر الترنيدو وتخمره في الزيت وتضيف له ملح وفلفل وتسويه جرييه على الفحم ويرص في الحال في الصحن ويوضع فوق كل ترنيدو قطعة من نخاع مواسير العظم البقري مسواه بلانشيه وفوق النخاع مقدونس مفروم فرما خفيفا ويقدم في الحال .

Tournedos Bouquetière

ترنيدو بوكيتير

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملح وفلفل وتخمره سوتيه وتصب عليه بالمادير وتجلسه بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون ويوضع له جرييه حول الدائر جرناتير الا بوكيتير الموضحة في انواع الجرناتير وصوص ديمجلاس في الصلصيرا ممزوجة بمحل تجليس الترنيدو ويقدم في الحال .

Tournedos Brabanconne

ترنيدو برابانسون

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملح وفلفل وتخمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه المادير وتجلسه بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون ويوضع له جرييه حول الدائر تارتليت من العجين مسوي فاضي ومملوء كرنب بروكسيل مسوي بريزيه بالزبدة ومكسي بصوص مورناي ومورد في الفرن وبطاطس كوركيت ومحل التجليس حول الدائر ويقدم في الحال .

Tournede Brébant

ترنيدو بريبان

هو ان تحضر الترنيديو وتخمره في الزيت وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويستوي جرييه على الفحم ويرص فوق كروتون ويكسى بصوص يارنيز ونقطة جلاس ديشياندي في الوسط من اعلى ويوضع له جرييه هرم من بطاطس بوم باى وهرم كروشون من الطرفين ويقدم في الحال .

Tournedos Bréhan

ترنيديو بريهات

تحضر الترنيديو وتضع له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالمادير ثم يجلس بصوص ديمجلاس ويوضع له جرييه فوند خرشوف مملوء بوريه فول اخضر وقطع من القرنبيط مسواة بالزبدة ومكساة بصوص هولانديز وبطاطس بوم برسي ويقدم في الحال

Tournedos Bristol

ترنيديو بريستول

تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالمادير ويجلس بچو راسي من البتلو ويرص فوق كروتون ويوضع له جرييه كوركيت من الارز وفاصولية فلاجوليه بالزبدة وبطاطس شاتو مسوى بالزبدة وملفوف في جلاس ديشياندي ويقدم في الحال

Tournedos à la Bruxelloise

ترنيديو الا بروكسلواز

تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالمادير ويجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون ويوضع له جرييه في الوسط كرنب بروكسيل مسوي بالزبدة وحول الدائر هندييا مسواة بريزيه وبطاطس شاتو وبعد ذلك يكسى بمحل التجليس ويقدم في الحال

Tournedos Byzantine

ترنيديو بيزانتيين

تحضر الترنيديو ويخمر في الزيت ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويسوي جرييه على الفحم ويرص فوق كروتون ويوضع له جرييه كروستان من البطاطس بوم دوشيس مملوء بورية قرنييط الا كريم ولا توجه فارسي مسواة بريزيه ويخدم معه صوص مادير في الصلصيرا ويقدم في الحال

Tournedos à la Paloise

ترنيديو الا پالواز

تحضر الترنيديو ويخمر في الزيت ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويسوي جرييه على الفحم ويرص فوق كروتون ويكسى بصوص يارنيز بنعناع مفروم ويوضع حوله صوص موال وبطاطس بوم نوازيت مغروقه في عيش من بطاطس بوم باى ويقدم في الحال

Tournedos Parisienne

ترنيدو باريسين

تحضر الترنيديو ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالمادير ويجلس بصوص ديمجلاس ثم يرص فوق كروتون ويوضع له في الوسط بطاطس بوم باريزين وفوند خرشوف مسوي بريزيه مملوء بجلين قصير من التروف واللسان وشامبنيون ممزوجة بصوص ثوليتيه ويرش عليه رشاخيفامن جنبه برمزان مبشورة وتورد في الفرن وتوضع فوق الترنيديو ويخدم معه صوص ديمجلاس ممزوج بمحل التجليس ويقدم في الحال

Tournedos Parmentier

ترنيدو پارمنتييه

هو ان تحضر الترنيديو ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويغطي عليه بالمادير ويجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون من العيش ويوضع له جرنيه في الوسط بطاطس بوم بارمنتييه ويرش عليه مقدونس خفيف ويكسى الترنيديو بمحل التجليس ويقدم في الحال .

Tournedos à la Périgourdine

ترنيدو الايري جوردين

هو أن تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا خفيف ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بصوص ديمجلاس بخلاصة التروف ثم يرص فوق كروتون من العيش يحمر فريتو وقطعة تروف فوق كل ترنيديو ويخدم معه صوص يريجو في الصلصيرا ويقدم في الحال

Tournedos Persane

ترنيدو برسان

هو أن تحضر الترنيديو ويضاف له ملحاً وفلفلًا خفيف ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق طماطم مقطعة على اثنين مسوا بالزبدة ويحاط جرنيه فلفل فارسي بالأرز ومرز مقطع مستدير ومتين في الدقيق ويحمر فريتو بالزبدة في الوسط ويخدم معه صوص شاتوبريان في الصلصيرا ممزوجة بمحل التسوية ويقدم في الحال

Tournedos Petit-Duc

ترنيدو بيني دوك

هو أن تحضر الترنيديو وتضع له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالمادير ويجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق تارتليت من العجين مسوي فاضي ومملوء بيوريه الاكريم من الفراخ وقطعة تروف فوق كل ترنيديو ويوضع له جرنيه حول الدائر اهرامات من رؤوس اسبرج حمرة بالزبدة ويقدم في الحال

Tournedos à la Piémontaise

ترنيدو الا پيامونتيز

هو أن تحضر الترنيديو ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالمادير ويجلس بصوص ديمجلاس ويرص على كروتون يحمر فريتو ويوضع له جرنيه حول الدائر أرز الايامونتيز مكبوس في مول داريول مدهون زبدة ويفلب حول الترنيديو وبعد ذلك يكسى الترنيديو بمحل التجليس ويقدم في الحال .

Tournedos Pompadour

ترنيدو بوم بادور

هو أن تحضر الترنيديو ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ثم يجلس بصوص بيريجو ويرص فوق كروتون ويكسى بصوص شورو ويوضع له حول الدائر محل التجليس ويضاف له جرنيه فوند خرشوف مملوء بطاطس بوم نوازيت ويقدم في الحال .

Tournedos à la Portugaise

ترنيدو الا پورتوجيز

هو أن تحضر الترنيديو ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ثم يجلس بيجو مربوط ومزوج بالطماطم ويوضع فوق كروتون ويوضع له من أعلى هرم صغير من طماطم كنكاسيه ويرش بمقدونس فينو ويوضع له محل التجليس حول الدائر ويقدم في الحال .

طريقة أخرى :- بعد أن يحمر الترنيديو يجلس ويرص فوق طوست وفوقه طماطم صغيرة فارسي ويوضع له جرنيه حول الدائر بطاطس شانو ويخدم معه صوص الا بورتوجيز في الصلصيرا ويقدم في الحال .

Tournedos Princesse

ترنيدو پرنسيس

هو ان تحضر الترنيديو ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه النيذ الايض ويجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون ويكسى بمحل التجليس وقطعة تروف من اعلی ورؤوس اسبرج بالزبدة حول الدائر ويقدم في الحال

Tournedos à la Provencale

ترنيدو الا پروفنسال

هو ان تحضر الترنيديو ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة أو الزيت ثم يرص فوق كروتون محمر فريتيو ويرص فوق كل ترنيديو نصف طماطم الا بروفنسال ويوضع له جرنيه حول الدائر شامبيون فارسي وصوص پروفنسال في الصلصيرا ويقدم في الحال

Tournedos à la Talleyrand

ترنيدو الا تاليران

هو ان تحضر الترنيديو ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ثم يجلس بصوص بيريجو ويرص فوق كروتون من بطاطس بوم انا ويوضع فوق الترنيديو فوند خرشوف مسوي بريزيه بالزبدة وداخله قطعة مستديرة من الفواجرا ويكسى بصوص بيريجو ويقدم في الحال

Tournedos Tivoli

ترنيدو تيشولي

هو ان تحضر الترنيديو ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون ويكسى بمحل التجليس ويوضع له جرنيه شامبون مسوي جرييه ومملوء عرف

وكلأوى الديك ممزوجة بصوص سوبريم ويوضع له اهرامات صغيرة من رؤوس اسبرج ويقدم في الحال

Tournedos Tyrolienne

ترنيدو تيرولين

هو ان تحضر الترنيدو ويخمر في الزيت ويضاف له ملح وفلفل ويسوى على الشباك ويرص فوق كروتون ويكسى من اعلى بمقدار ٢٥٠ جرام بصل مقطع (ايمنسيه) ترس رفيع محمر فريتو بالزبدة وممزوج بصوص بوافراد ويوضع له حول الدائر خيط من صوص طوماط ويقدم في الحال .

Tournedos Cendrillon

ترنيدو سندريو

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملح وفلفل ويخمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق فوند خرشوف مسوى برينيه ومملوء بيوريه سوييز الا كريم ممزوج بالتروف ومورد في الفرن ويوضع له حول الدائر چو مربوط وممزوج بالطماطم ويقدم في الحال .

Tournedos Saint Florentin

ترنيدو سان فلورانتين

هو ان تحضر الترنيدو وتضع له ملح وفلفل ويخمر سوتيه بالزبدة ويرص في الصحن ويوضع له حول الدائر بطاطس بوم الا سان فلورانتين ويوضع له من الوسط سب سوتيه الا بوردوليز ويخدم معه صوص بوردوليز بالنبيذ الابيض في الصلصيرا ويقدم في الحال

Tournedos Saint Gothard

ترنيدو سان جوتار

هو ان تحضر الترنيدو ويخمر في الزيت ويضاف له ملح وفلفل ثم يسوى جرييه « اى مشوى » ويرص فوق كروتون ويوضع فوق كل ترنيدو نصف طماطم مسواة جرييه ومملوء بصوص يارنيز ومن الدائر بطاطس بوم سوفلية ويقدم في الحال

Tournedos Saint Mande

ترنيدو سان مانديه

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملح وفلفل ويخمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه النبيذ الابيض ثم يجلس بچو مربوط ويرص فوق بطاطس بوم مكبر مسوى في تارتليت مستدير ويوضع له جرييه حول الدائر بازلا ورؤوس اسبرج محمرة بالزبدة ثم تخفق محل التجليس بقطعة زبدة طازجه وتصفى من الشاشة ويكسى بها الترنيدو ويقدم في الحال

Tournedos Sarah Bernhardt

ترنيدو سارة برنارد

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملح وفلفل ويخمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه نبيذ بورتو ثم يجلس بصوص ديميجلاس وبعد ذلك يرص فوق كروتون وفوقه قطعة نخاع من عظم المواسير البقرى ويكسى بمجان التجليس ويوضع له جرييه طماطم صغيرة مقشرة ومسواة بالزبدة ولا توجه برينيه ويقدم في الحال

Tournedos à la Sarde

ترنيدو ألا سارد

هو أن تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وقلقلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويجلس بصوص طوماط مكررة ثم يرص في الصحن ويوضع له جرنيه حول الدائر خيار فارسي وطماطم فارسي وفي الوسط كوركيت من الارز بالزعفران وصلصة طماطم مكررة في الصلصيرا ويقدم في الحال

Tournedos Seymour

ترنيدو سيمور

هو أن تحضر الترنيدو ويوضع له ملحاً وقلقلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بصوص ديميجلاس منزوجة بزيون فارسي ويرص في الصحن ويكسى بمحل التجليس ويرص فوقه فوند خرشوف مسوي بريزيه مملوء صوص ياريز ويوضع عليه من أعلى قطع تروف فوق الصلصة ويقدم في الحال

Tournedos Steal

ترنيدو ستايال

هو أن تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وقلقلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بصوص ديميجلاس ويرص فوق كوركيت مستدير من الفراخ ويكسى بمحل التجليس ومن أعلى رؤوس شامبنيون مملوء بوريه شامبنيون ومن الدائر تارتليت من العجين مسوي فاضي ومملوء بازلا مسواة سوتيه بالزبدة ويقدم في الحال

Tournedos Stras bourgeoise

ترنيدو ستراس بورجواز

هو أن تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وقلقلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بصوص ديميجلاس بخلاصة التروف ويرص فوق كروتون ومن أعلى الترنيدو قطعه فواجرا مستديرة ويكسى بمحل التجليس ويقدم في الحال

Tournedos Sully

ترنيدو سولي

هو أن تحضر الترنيدو ، تضيف له ملحاً وقلقلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ثم يجلس بصوص ديميجلاس ويوضع له جرنيه طماطم فارسي ولا توجه بريزيه وبطاطس بوم باريزين ويكسى بصوص مادير داخلها عرف وكلاوى الديك ويقدم في الحال

Tournedos Gabrielle

ترنيدو جابرييل

هو أن تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وقلقلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ثم يجلس بصوص ديميجلاس ويرص فوق كوركيت مستديرة من الفراخ ممزوج بالتروف بمحل التجليس ويوضع له من أعلى قطعة تروف وقطعه من نخاع عظيم المواسير البقرى مسواه بلانشية وبعد ذلك يرص بجانب بعضه ويوضع له حول الدائر بطاطس كوركيت ولا توجه فارسي مسوي بريزيه ويقدم في الحال

Tournedos Givry

ترنيدو جيفري

هو أن تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلًا ثم يحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالكوكونياك ويجلس بصوص ديابل ويرص في الصحن ويكسى بصوص ديابل مع محل التجليس ويوضع له جرنيه بطاطس بارمنتيه وخرشوف مقطع قطعاً صغيرة حمر بالزبدة وبصل مقطع حلق وحمر فويتو ومقدونس فريتو ويقدم في الحال

Tournedos Gourmets

ترنيدو جورميه

هو أن تحضر الترنيدو ويشق على اثنين بدون أن يفصل ويوضع داخلة قطع مستديرة فواجراً ثم يغطس في بيض ويتين في قلب عيش أبيض مصفى من المنخل ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير وخلاصة التروف ويرص في الصحن كروتون ويوضع عليه من أعلى قطعة تروف ويوضع له جرنيه بطاطس شاتو ورؤوس شامبنيون ويخدم معه صوص ديمجلاس بالمادير وخلاصة التروف ويقدم في الحال

Tournedos Grand-Duc

ترنيدو جران دوك

هو أن تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ثم يجلس بصوص بيريجو ردين فوق كروتون ويوضع له من أعلى قطعة تروف وقطعة نخاع من عظم المواشير البقري فوق التروف يوضع له جرنيه من الجانين هرمين رؤوس اسبرج ويكسى بصوص بيريجو ردين ويقدم في الحال

Tournedos Grand Veneur

ترنيدو جران فنيير

وهو أن تحضر ترنيدو مخمر في الماريناد ويحمر سوتيه بالزيت ويخدم معه بوريه أبو فروه وصوص جران منير ويقدم في الحال .

Tournedos Jetée Promenade

ترنيدو جيتيه پرو ميناد

هو أن تحضر الترنيدو ويخمر في الزيت ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويسوي جرييه على الفحم وفوق كل ترنيدو نصف من الطماطم مشواة جرييه ومملوءة صوص يارنيز وتضع له جرنيه حول الدائر بطاطس بوم سوفليه ويضاف له كروسون من الطرفين ويقدم في الحال

Tournedos Jeune France

ترنيدو جين فرانس

تحضر الترنيدو ويخمر في الزيت ويوضع له ملحاً وفلفلًا ويسوي جرييه « أي مشوي » على الفحم ويرص في الصحن ويوضع له من حول الدائر خيط من صوص برسي ويوضع له جرناتير شامبنيون جرييه وبطاطس شاتويار ويوضع فوق الترنيدو نصف طماطم جرييه وفوق الطماطم بيضة مسواة في الطاسة ومقطعة بالقطاعة ويقدم في الحال

Tournedos Judic

ترنيدو جودياك

هو أن تحضر الترنيديو ويوضع له ملحاً ولفلاً ثم يحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون وقطعة تروف من أعلى وكلوة ديك بيضاء ويوضع له جرنيه حول الدائر لاثوجة بريزيه وطماطم فارسي وبطاطس شاتو ويخدم معه في الصلصيرا صوص ديمجلاس بالمادير ويقدم في الحال

Tournedos Dauphine

ترنيدو دوفين

هو أن تحضر الترنيديو ويضاف له ملحاً ولفلاً ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق كروتون بصوص مادير ويوضع له جرنيه حول الدائر كوركيت من البطاطس بوم دوفين ويقدم في الحال

Tournedos De Slignac

ترنيدو دي سلينيك

هو أن تحضر الترنيديو ويخمر في الزيت ويوضع له ملحاً ولفلاً ويسوي جرييه ويوضع له صوص شورو من أعلى ويوضع له جرنيه بطاطس شاتو ويقدم في الحال

Tournedos Dubarry

ترنيدو دوباري

هو أن تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً ولفلاً ويحمر سوتيه بالزبدة ثم يصب عليه المادير ويجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون وبعد ذلك يكسي بمحل التجليس ويوضع له جرنيه حول الدائر قرنيط مكبوس في قناجيل ومقلوب على صنيه ويكسي بصوص مورناي ويحمر في انفرن ويقدم في الحال

Tournedos Duchesse

ترنيدو دوشيس

هو ان تحضر الترنيديو ويخمر في الزيت ويضاف له ملحاً ولفلاً ويسوي جرييه ثم يرص فوق كوركيت من البطاطس بوم دوشيس ويكسي بصوص شاتو ويقدم في الحال

Tournedos Dugleré

ترنيدو دوجليرييه

هو ان تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً ولفلاً ثم يحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق كروتون ويوضع له جرنيه من الطماطم صغيرة مقشرة وخالية من البذور ومسواة بالزبدة وهنديسيا بريزيه وشامبيون ويوضع له صوص ديمجلاس في الصلصيرا ويقدم في الحال

Tournedos Duroc

ترنيدو دوروك

هو ان تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً ولفلاً ثم يحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه النيذ الايض وبعد ذلك يرص فوق كروتون ويوضع له من اعلى طماطم كنكاسيه وحول الدائر جرنيه بطاطس نوازيت ويقدم في الحال

ترنيدو زنجارا

Tournedos Zingara

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلًا ثم يحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويرص فوق كروتون ويوضع له جرنيه صوص زنجارا ويقدم في الحال .

ترنيدو راشال

Tournedos Rachel

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويجلس بصوص بورد وايز ثم يرص فوق كروتون وفوقه فوند خرشوف وسوي بريزبه داخله قطعة نخاع من مواشير العظم البقري ثم يكسى بصوص فوردوايز ويقدم في الحال .

ترنيدو ريچنص

Tournedos Régence

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلًا ثم يرص فوق كروتون ويوضع له جرنيه الاريجنص حول الدائر ويقدم في الحال .

ترنيدو ريني صانص

Tournedos Renaissance

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ثم يصب عليه المادير ويجلس بصوص ديمجلاس ثم يرص فوق كروتون ويوضع له جرنيه الاريني صانص ويقدم في الحال .

ترنيدو ريش

Tournedos Riche

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بصوص ديمجلاس ويوضع له من اعلى قطعة فواجرا وقطعة تروف ثم يكسى بمحل التجليس ويوضع له جرنيه فوند خرشوف مملوء رؤوس اسبرج ويقدم في الحال .

ترنيدو ريشيمو

Tournedos Richemout

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بصوص مزوج بموريل وتروف مقطعة قطعاً مستديره ثم يرص في الصحن ويكسى بمحل التجليس ويقدم في الحال .

ترنيدو ريفولي

Tournedos Rivoli

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ثم يجلس بصوص بريجو ويرص فوق كروتون من بطاطس بوم انا ويكسى بمحل التجليس ويقدم في الحال .

Tournedos Rohan

ترنيدو روهان

هو ان تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ثم يجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون ثم يكسى بنفس الصلصة ويوضع له جرنيه حول الدائر فوند خرشوف مسوى بريزيه وبداخه قطع مستديرة من الفواجرا وتارتليت من المعجن مسوى فاضى بمملوء بكلاوي بتلو مسوى سوتيه بالزبدة وعرف وكلاي الديك بين الفوند والتارتليت ويقدم في الحال

Tournedos Rossini

ترنيدو روسيني

تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ثم يجلس بصوص ديمجلاس بخلاصة التروف ويرص فوق كروتون وفوق الترنيدو اسكالوب صغير من الفواجرا وقطعة تروف من أعلى الفواجرا وصوص ديمجلاس بخلاصة التروف والمادير ويقدم في الحال

Tournedos Roumanille

ترنيدو روماني

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزيت ثم يجلس بچو مربوط ويرص فوق نصف طماطم مسوى جرنيه ويكسى بصوص مورناي مزوجة بقليل من صلصة الطماطم وجلاس ديشياند خفيف ويورد في فرن حام وعند ما يخرج من الفرن يصب حوله محل التجليس ويوضع له جرنيه قطع باذنجان محمرة فريتو بالزيت ويوضع فوق الترنيدو زيتونة مخلاة وملفوف حولها فلتو انشوجة ويقدم في الحال

Tournedos Falgate

ترنيدو فالجات

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويكسى ببوريه شامبنيون ويلف في طرب خفيف ويحمر جرييه على نار هادئة ويرش فوق كروتون ويكسى بصوص مادير ويقدم في الحال

Tournedos Favorite

ترنيدو فاڤوريت

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالمادير ويجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون ويرص فوق كل ترنيدو قطع مستديرة من الفواجرا وقطعة تروف من أعلى الفواجرا ويوضع له جرنيه من الجانبين هرمين من رؤوس اسبرج ويخدم معه في اناء آخر بطاطس نوازيت بالملقة الكبيرة ومسوي بالزبدة وملح بجلاس ديشياند ويرش عليه مقدونس خفيف ويكسى الترنيدو بمحل التجليس ويخدم معه صوص ديمجلاس بالمادير في الصلصيرا ويقدم في الحال

Tournedos à la Fermière

ترنيدو الأفيرميير

تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالمادير وصوص ديمجلاس ثم برص في كوكي فوق جرناتير الأفيرميير وبعد ذلك يخفق محل التجليس بقطعة زبدة طازجه وبعد ذلك يصفى من القوطة ويكسى به الترنيدو ويقدم في الحال

Tournedos à la Flauriste

ترنيدو الا فلوريست

هو أن تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه النبيذ الأبيض ثم يجلس بصوص ديميجلاس ويرص فوق كروتون ويكسى بمحل التجليس ويوضع له من أعلى فوق كل ترنيدو نصف طماطم مسواة بالزبدة ومملوءة ماسدوان من الخضروات منطقته بالزبدة ويخدم معه صوص ديميجلاس بالنبيذ الأبيض في الصلصيرا ويقدم في الحال

Tournedos à la Florentine

ترنيدو الا فلورانتين

هو أن تحضر الترنيدو ويخمر في الزيت ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويسوي جرييه على الفحم ثم يرص فوق ورق سبانخ مسوي بالزبدة ثم يكسى بصوص شاتو بريان ويوضع له جرييه كوركيث من الصمولينة ويقدم في الحال الطريقة الثانية : — هو أن تحضر الترنيدو ويسوي جرييه كالمقدم ذكره ويرص فوق كوركيث مستدير من الصمولينة وفوق كل ترنيدو سوبريك من السبانخ ويخدم معه صوص شاتو بريان في الصلصيرا ويقدم في الحال

ملحوظه : — سوبريك السبانخ موضح في انواع السبانخ

Tournedos à la Forestière

ترنيدو الا فورستير

هو ان تحضر الترنيدو وبملح بالملح والفلفل ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق كروتون محمر فريتو ويوضع له جرييه موريل سوتيه بالزبدة وبطاطس مقطع قطعاً صغيرة مربعة محمر بالزبدة ويصب على محل تسويه الترنيدو بالمادير وصوص ديميجلاس خفيف ثم يخفق بزبدة طازج ويصفى بفوطه ويخدم في الصلصيرا ويقدم في الحال

Tournedos Freddy

ترنيدو فريدي

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق كروتون بطاطس بوم أنا وفوق كل ترنيدو كبدة فرخة صحيح محمر سوتيه بالزبدة وعرف الديك فوق الكبدة ويوضع له حول الدائر جزر بالملعقة مسوي اجلاسيه ورؤوس اسبرج وصوص مادير في الصلصيرا ويقدم في الحال

Tournedos Valencay

ترنيدو فلانسي أو فلانسي

هو ان تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بصوص ديميجلاس ويرص فوق كوركيث مستدير من مكرونه نوي ويوضع له جريته الا فنانسيير ويخدم معه صوص ديميجلاس ممزوجة بمحل التجليس في الصلصيرا ويقدم في الحال

Tournedos Valenciennes

ترنيدو فالانسين

هو ان تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالنيبيذ الابيض ويجلس بصوص ديمجلاس ثم يرص فوق قاعدة من الارز مسوى بلاف وممزوج معه قطع من الفلفل الاحمر الحلو ويكسى بمحل التجليس ويقدم في الحال

Tournedos Valentin

ترنيدو فالانتين

هو ان تحضر الترنيديو وتضع له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويجلس بـجـو مربوط وممزوج بالطماطم ثم يرص فوق كروتون ويوضع فوق الترنيديو هرم صغير من طماطم كنكاسية وترش الطماطم من أعلى بمقدونس خفيف مفروم ويوضع له جريه في الوسط بطاطس نوازيت ويصب حول الدائر من محل التجليس ويقدم في الحال

Tournedos Valentino

ترنيدو فالانتينو

هو ان تحضر مقداراً من الفت ويقطع قطعاً مستديرة بوسع الترنيديو وتحز بقطاعه أصغر منها ثم تسوي بلانشية وتبرد عليها وتحلى من الداخل محل الحز ويملا بصمولينه مسواه بالشوربه وممزوجة بالزبدة وملح وفلفل وجوز الطيب ثم يرش بالجبنة ويرص في سطور مدهون زبدة ويوضع له مقداراً من الشوربه في قاع السطور ويفطي السطور ويفلي على نار هادئة حتي يتم تسوية الفت وبعد ذلك يكشف السطور ويورد في الفرن ويرص في الصحن ثم تحضر الترنيديو وتضيف له ملح وفلفل ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بصوص ديمجلاس ثم يرص الترنيديو فوق الفت ويوضع له من أعلى فوق كل ترنيديو ملعقة صوص سويز راسيه والصلصة محل التجليس حول الدائر ويقدم في الحال

Tournedos Valois

ترنيدو فالوا

هو ان تحضر الترنيديو ويضاف ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالنيبيذ الابيض وتجلس بصوص ديمجلاس داخلها فوند خرشوف مقطع (ايمنسية) ترس رفيع ويرص فوق كروتون من البطاطس بوم ناويكي بمحل التجليس وممزوج بالخرشوف ويقدم في الحال

Tournedos Vatel

ترنيدو فاتل

هو ان تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه النيبيذ الابيض وتجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق بطاطس بوم ناويكي ويصب فوق الترنيديو حول الدائر بلبلة متقوشة متوسطة بورية بازلا خضراء وفي الوسط طماطم كنكاسية وترش من أعلى باستراجون مفروم ويوضع له جريه سب سوتية وهنديا بريزيه بالجو والصلصة محل التجليس حول الدائر ويقدم في الحال

Tournedos Ventadonr

ترنيدو فنتادور

هو ان تحضر الترنيديو ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق تارتليت من المعجن مسوي

فاضي ومملوء بوربه خرشوف وفوق الزنيدو قطعة من نخاع عظم المواسير البقرى مسواة بلانشيه وفوق النخاع قطعه تروف وبطاطس نوازيت حول الدائر او في الوسط وصوص شاتو بريان في الصلصيرا ويقدم في الحال

Tournedos Verdi

ترنيدو فيردى

هو ان تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق قطع مستديرة من الفواجرا ويكسى بصوص سوبيز ويرش بالجينه البرمزان مفرومة ويورد في فرن حام ويوضع له جرنيه كروستاد من البطاطس بالملقة ومسوي اجلاسيه بالزبدة ولا توجه بريزيه ويقدم في الحال

Tournedos Chantecler

ترنيدو شانت كلير

هو ان تحضر الترنيديو وتضع له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق كروتون ويكسى بصوص بورتو ممزوجة بجليين من التروف ثم يرص فوق كل ترنيذكووة ضاني مقطعة على اثنين بدون ان تفصل ومحرة سوتيه بالزبدة وفي وسط الكلووة عرف ديك ويوضع له حول الدائر جرنيه عيش من بطاطس بوم دوشيس مصبوب بالكيس ومسوي في الفرن او من بطاطس بوم باي ويملاً بكلاوى الديك مسوي الافليروا وتارتليت من العجين مسوي فاضي ومملوء رؤوس اسبرج محمرة بالزبدة ويخدم معه نفس الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال .

Tournedos au Champignons

ترنيدو او شامبنيون

هو ان تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص في الصحن ويضاف له جرنيه في الوسط شامبنيون صغير مسوي سوتيه بالزبدة وشامبنيون منقوش بالسكينة او ملفوف فوق الترنيديو ثم تجلس محل التسوية بصوص ديمجلاس ويصفي من الشنوار ويكسى به الترنيديو والشامبنيون ويقدم في الحال .

Tournedos Charteres

ترنيدو شارتر

هو ان تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويجلس بچو مربوط ربطاً خفيفاً وممزوج بخلاصة الاستراجون ويرص فوق كروتون ويرسم من اعلي بورق استراجون مسوي بلانشيه وبطاطس شاتو صغير ويخدم معه صوص استراجون في الصلصيرا ويقدم في الحال .

Touournedos Chasseur

ترنيدو شاسير

هو ان تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالنبيذ الابيض ويرص في الصحن ويكسى بصوص شاسير ويقدم في الحال .

Tournedos Chatelaine

ترنيدو شاتيلين

هو ان تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالنبيذ الابيض ويجلس

بـجـو بـتـلو مـر بـوط ر بـطـا خـفـيـفا ثم يرص فوق فوند خرشوف وبطاطس نوازيت في الوسط ويخدم معه جو بتلو في الصلصيرا ممزوج بمحل التجليس ويقدم في الحال

Tournedos En Chevreuil

ترنيدو ان شقري

هو ان تحضر الترنيديو رفيع ونحمر في الماربناد ويسوي سوتيه بزيت ساخن جـدأ ويرص فوق كروتون ويكسي بصوص شقري ويخدم معه في لئاء آخر بوريه ابوفروه ويقدم في الحال

Tournedos Chevreuse

ترنيدو شفريرز

هو ان تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بصوص ديمجلاس ثم يرص فوق كوركيت من الصمولينه ممزوج بشامبنيون مفروم ونحمر فريتو وقت الطلب ويوضع فوق الترنيديو قطعة تروف ملامعة بجلاس ديثياند ويخدم معه صوص بوردوليز بالنبيذ الابيض في الصلصيرا ويقدم في الحال

طريقة أخرى : — بعد ان تحمر الترنيديو يصب عليه بالمادير ويرص في كروتون ويكسي بمحل التجليس ويوضع له جريه حول الدائر فوند خرشوف مملوء بوريه شامبنيون ويوضع له من أعلى قطعة تروف ويقدم في الحال

Tournedos Choisy

ترنيدو شوازي

تحضر الترنيديو ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه النبيذ الابيض ويجلس بصوص ديمجلاس ثم يرص فوق كروتون ويوضع له جريه لا توجه بريزيه وبطاطس شاتو ويخدم معه صوص ديمجلاس في الصلصيرا ممزوجة بمحل التجليس ويقدم في الحال

Tournedos Choron

ترنيدو شورو

تحضر الترنيديو ونحمر في الزيت ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويسوي جريه ويرص فوق كروتون ويوضع حوله جريه فوند خرشوف مملوء بازلا سوتيه وبطاطس نوازيت وصوص شورو فوق الترنيديو ويوضع باقي الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال

Tournedos Carignan

ترنيدو كارينيا

هو ان نحضر الترنيديو ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه نبيذ بورتو أو مادير ويجلس



(رسم ٤٧) تريندو كارينيا

بجو بتلو ممزوجة بالطماطم ثم يرص فوق قاعدة مستديرة من العجين ويوضع له جرنيه في الوسط رؤوس اسبرج بالزبدة وحول الدائر بطاطس بوم أنا وفوندرشوف مسوى بريزيه وبطاطس بوم دوشيس ملفوف مثل البيضه ومغطس في البيض ويتبن في العيش ويحمر فريتو ويخلط من الجنب بملعقة صغيرة ويملا بوريه فواجرا ويرص داخل سبت من البطاطس بوم باي ويوضع في وسط القاعدة من أعلى ويخدم معه صوص مادير ويقدم في الحال

Tournedos Carignan

تريندو كارينيا طريقة اخرى

تحضر الترندو ويحمر سوتيه بالزبدة بعد أن يضاف له ملح وفلفل ويصب عليه بنبيذ بورتو ويجلس بخلاصة البتلو ممزوجة بالطماطم ثم يرص فوق كروتون من بطاطس بوم أنا ويوضع له جرنيه فوند خرشوف مملوء رؤوس اسبرج بالزبدة وبطاطس بوم دوشيس ملفوف مثل البيضه ومغطس في البيضه ومتبن في العيش ثم يحمر فريتو ويخلط من الطرف بملعقة صغيرة ويملا بوريه فواجرا ويرص حول الترندو ويوضع بين البيضه والاخرى فوند خرشوف السابق ذكره ويخدم معه الصلصة محل التجليس في الصلصيرا ويقدم في الحال

Tournedos Castillane

تريندو الكاستيلان

تحضر الترندو وتضيف له ملح وفلفل ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق كروتون ويوضع فوق كل تريندو تارتليت من العجين مسوى قاضي ومملوء بطماطم كسكاسيه وبصل مقطع حلق ومتبن في الدقيق ويحمر فريتو حول الدائر ويقدم في الحال

Tournedos Catalane

تريندو كاتالان

تحضر الترندو ويحمر في الزيت ويضاف له ملح وفلفل ويسوى جريه على الفحم ويرص فوق فوند خرشوف ويضاف له جرنيه حول الدائر طماطم مقشرة ومعصورة من البذر ومضافا لها ملح وفلفل وقليل من السكر ومسواه بالزبدة ويخدم معه جو مربوط ربطا خفيفا في الصلصيرا ويقدم في الحال

Tournedos Catherine

تريندو كاتيرين

تحضر الترندو وتضيف له ملح وفلفل ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالنبيذ الابيض وصوص بوردوايز بالنبيذ الابيض ممزوجة بالطماطم ويرص فوق كروتون من بطاطس بوم مكير ويوضع له من أعلى قطعة نخاع من عظم مواسير بقرى مسواه بلانشيه ويخدم معه صوص بورتوجير في الصلصيرا ممزوجة بمحل التجليس ويقدم في الحال

Tournedos Clamert

ترنيدو كلامار

تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بهجو مربوط ويرص فوق كروتون من بطاطس يوم مكير ويوضع له جرنية حول الدائر فوند خرشوف أوتارتليت من العجين مسوي فاضي مملوء بازلة مسواة الا فرانسير وجو مربوط ممزوج مع محل التجليس في الصلصيرا ويقدم في الحال

Turnedos Claude

ترنيدو كلود

تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه النبيذ الايض ويجلس بخلاصة البتلو ويرص فوق كروتون ويوضع له جرنية كروستاد من البطاطس يوم دوشيس مملوءه جزرالا كريم ولا توجه بريزيه ويكسي بمحل التجليس ويقدم في الحال

Tournedos Clermont

ترنيدو كليرمو

تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالمادير ويجلس بهجو مربوط ويرص فوق كروتون ويكسي بمحل التجليس ويوضع له جرنية بصل فارسي وخرشوف مقطع على اربع قطع مسوي بالزبدة ويخدم في الحال

Tournedos Cocarde

ترنيدو كوكارد

تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ثم يرص فوق فوند خرشوف ويوضع فوق كل ترنيديو نصف طماطم مقشرة محمرة سوتيه بالزبدة وفوق الطماطم قطعة فواجرا مستديرة وفوقها قطعة تروف ويكسي بصوص مادير ويوضع له جرنية حول الدائر بطاطس يوم پاريزين ويقدم في الحال

Tournedos Colbert

ترنيدو كولبير

تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير وجلاس ديثياند خفيف ويرص فوق كروتون كوركيت مستدير من الفراخ ثم يخفق محل التجليس بزبدة طازجه ويكسي بها الترنيديو ويوضع على كل ترنيديو بيضة محمرة فريتو وقطعة تروف فوق صفار البيضة ويقدم في الحال

Tournedos Coligny

ترنيدو كوليني

تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويجلس بصوص بروقنسال خفيفة مضافاً عليها برينواز رفيع مسوي بالزبدة ويرص فوق كروتون من البطاطة مثل البوم دوشيس ويكسي بمحل التجليس ويقدم في الحال

Tournedos Continental

ترنيدو كوتيننتال

تحضر ترنيدو مخمر في الزيت وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويسوي جريه على الفحم ويرص فوق كروتون ويوضع له جرنية طماطم محمره جريه وبطاطس سوفلية وشامبنيون وكريسون وصوص متردوتيل في الصلصيرا ويقدم في الحال

Tournedos Crécy

ترنيدو كريسي

تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بالمادير ويجلس بصوص ديه جلاس ويرص فوق كروتون ويوضع له جرنية جزر ملفوف « مثل فصوص التوم » مسوي اجلاسية بالزبدة وصوص مادير في الصلصيرا ويقدم في الحال

Tournedos Cussy

ترنيدو كوسي

تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بصوص بورتو ممزوجة بعرف وكلاوي الديك ويرص في الميخن ويكسى بمحل التجليس الممزوج بكلاوي وعرف الديك ويوضع له جرنية فوند خرشوف مملوء بوريه شامبنيون ويورد في الفرن ويقدم في الحال

Tournedos Lili

ترنيدو ليلي

تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق كروتون من بطاطس بوم أنا مسوي في تارتليت مستدير وفوق كل ترنيديو فوند خرشوف داخله قطعة تروف مستديرة وقطعة تروف فوق الفواجرا ويخدم معه في الصلصيرا صوص يريجو ويقدم في الحال

Tournedos Lakmé

ترنيديو لاكميه

تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق تارتليت مملوء بوريه فول الا كريم وفوق الترنيديو شامبنيون مسوي جريه ويوضع له حول الدائر چو مربوط ويقدم في الحال

Tournedos Langtry

ترنيديو لانجترى

تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق كروتون وفوق الترنيديو طماطم صغيرة مقشره ومسواة بالزبدة في الفرن وفوقها زيتون ملفوف في ورق سرفي وصوص يريجو حول الدائر ويقدم في الحال

Tournedos Lesdjuie

ترنيديو لسديجييه

تحضر مقداراً من البصل الكبير ويكون مستديراً ويقطع من أعلى ويسوي بلانشيه مقدار غليتين ثم يرص في

سطوار مدهون زبدة ويسوى بريزية بالشوربة والزبدة وعند ما يخرج للتسوية يخلي من الداخل ويملاً سباتخ الا كريم أو ورق سباتخ مسوى بالزبدة ويكسى بصوص مورناى ويورذى الفرن ثم يرص فى الصحن ويرص فوقه التريبدو مسوى جريبه ويقدم فى الحال

Tournedos Lorette

تريبدو لوريت

تحضّر التريبدو وتضيف له ملحاً ولفلاً ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون ويوضع له جريبه حول الدائر كوركيت من الفراخ وتارتليت من العجين مملوء رؤوس اسبرج محمرة بالزبدة وتضع له من أعلى قطعه تروف وصوص ديمجلاس بالمادير ممزوجاً بمحل التجليس ويقدم فى الحال

Tournedos Lucernoise

تريبدو لوسير نواز

تحضّر التريبدو وتضيف له ملحاً ولفلاً ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه نبيذ بورتو ويجلس بخلاصة البتلو أي (فون دي فو) ويرص فوق كروتون ويصب حول دائر التريبدو من أعلى خيط من صوص يارنيز وفى وسط التريبدو فوند خرشوف صغير مملوء طماطم كسكاسيه وقوق الطماطم قطعه نخاع من عظم المواشير البقرى ومقدونس مفروم فوق النخاع ويوضع له جريبه حول الدائر كروتون من العيش محمر فريتو وخلي من الوسط مثل التارتليت ومملوء كوركيت من البطاطس مخلي بعد التسوية ومملوء بورية من الفراخ ويقدم فى الحال

Tournedos Lucullus

تريبدو لوكولوس

تحضّر التريبدو وتضيف له ملحاً ولفلاً ويحمر سوتيه بالزبدة ويجلس بصوص بيريجو ويرص فوق كروتون ويكسى بمحل التجليس ويوضع له جريبه من أعلى قطعه تروف وفوقها راس شامبنيون ويوضع له جريبه حول الدائر عرف وكلاوى الديك ورؤوس اسبرج ويكسى الجميع بصوص بيريجو ويقدم فى الحال

Tournedos Lyonnaise

تريبدو ليونيز

تحضّر التريبدو وتضيف له ملحاً ولفلاً ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص فى الصحن ويكسى بمقدار ٣٠٠ جرام بصل مقطع (ايمنسية) ترس رفيع مسوي سوتيه وعندما يقرب ان يصفر يمزج بملعقتين جلاس ديفياند خفيف ويكسى بها التريبدو بمقدار فتجال نبيذ ابيض وملعقه خل ويترك يغلي حتى يرسى على الريع ثم يوضع له أربع ملاعق صوص ديمجلاس ويصنى من الشنوار ثم يخفق بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازجه ويكسى بها التريبدو ويقدم فى الحال

Tournedos Mac Mahon

تريبدو ماك ماهون

تحضّر التريبدو ويضاف له ملحاً ولفلاً ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه النبيذ الابيض وجلاس ديفياند خفيف ويرص داخل كوكوت مفرد بقاعة بطاطس سوتيه ني مع بصله مفرومه ويكسى بمحل التجليس بعد ان يخفق بمقدار ٢٠ جرام زبدة طازجه ويقدم فى الحال

Tournedos Madeleine

ترنيدو مادلين

تحضر الترنيدو ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص في الصحن ويوضع له جرنيه حول الدائر فوند خرشوف مملوء بوريه سوبيز ومبال من بوريه فاصوليا بيضاء مسواة في مول داريول ويكسي الترنيد بجلاس ديشياند خفيف تخفوقا بزبدة طازجة ويقدم في الحال

Tournedos Majordome

ترنيدو ماجوردوم

تحضر ترنيدو نخرا في الماريناد ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه بمحل الماريناد ويجلس بصوص ديمجلاس ويرص في الصحن ويكسي بمحل التجليس ويخدم معه في إثناء آخر عدس بوريه ويقدم في الحال

Tournedos Maréchale

ترنيدو ماريشال

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويرص فوق كروتون وفوق الترنيدو قطعة روف ويكسي بجلاس ديشياند خفيف ويوضع له جرنيه حول الدائر رؤوس اسبرج بالزبدة ويقدم في الحال

Tournedos Marie-Louise

ترنيدو ماري لويز

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون رفيع محمر فريتو ويكسي بمحل التجليس ويوضع له جرنيه فوند خرشوف مملوء بوريه شامبيو ممزوج بمقدار الربع بوريه سوبيز ويقدم في الحال

Tournedos Marie Thérèse

ترنيدو ماري تيريز

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويجلس بصوص ديمجلاس ممزوجة بالطماطم ويرص في الصحن ويكسي بمحل التجليس ويوضع له جرنيه حول الدائر مبال روزوتو مكبوسا في مول داريول وقطعة روف من أعلى ويقدم في الحال

Tournedos Marigny

ترنيدو ماريني

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بصوص ديمجلاس ثم يرص في الصحن ويضاف له جرنيه بطاطس فنضان وتارتليت من العجين مملوء بيازلا وفاصوليا خضراء ومقطعة قطعاً سامبو كسة صغيرة منطقة سوتيه بالزبدة وتكسي بمحل التجليس ويخدم معه صوص مادير في الصلصيرا ويقدم في الحال

Tournedos Marly

ترنيدو مارلي

تحضر الترنيدو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ثم يجلس بصوص ديمجلاس

ويرص في الصحن ويكسي بمحل التجليس ويوضع له جرنيه فوند خرشوف مملوء بجزر بالملعة مسوى اجلاسيه بالزبدة ويقدم في الحال

Tournedos Marquise

ترنيدو مار كيز

تخلو الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويصب عليه المادير ويجلس بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون ويكسي بمحل التجليس ويضاف له جرنية الا مار كيز الموضح في أنواع الجرناير ويقدم في الحال

Tournedos Marseillaise

ترنيدو مارسيميز

تخضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص فوق كروتون من العيش ويكسي بصوص بروثسال ويوضع له من اعلى زيتون مخلي ملفوفاً بالانشوجة ويوضع له ايضاً جرنيه حول الدائر طماطم الابر وفسال وبطاطس بوم مكير وصوص بروثسال ويقدم في الحال .

Tournedos Mascotte

ترنيدو ماسكوت

تخضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويجلس بالنبيذ الابيض ويرص في كوكي ساخن ويضاف له جرنيه خرشوف مقطع على أربع قطع وبطاطس جوزداي مثل فصوص الثوم وقطع مستديرة من التروف ويصب على محل التسوية بقليل من النبيذ الابيض وبعد أن يرسى يوضع له مقداراً من الحشو البتلو مربوط ربطاً خفيفاً ويصفي بالشنوار فوق الترنيديو ويغلى ويغلى مدة دقيقة او اثنين على نار هادئة جداً ويقدم في الحال

Tournedos Massèna

ترنيد ماسينا

تخضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويجلس بصوص بيريجو ويرص فوق كروتون ثم يوضع فوق كل ترنيديو قطعة نخاع من عظم المواشير البقري مستديرة ويوضع له من الدائر جرنيه فوند خرشوف صغير مملوء بصوص يارنيز يابسة وصوص بيريجو في الضلصيرا ويقدم في الحال

Tournedos à la Matignon

ترنيدو الا ماتيمنون

هو ان تخضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه النبيذ الابيض ويرص فوق كروتون محمر فريتو ثم تضع على محل التسوية مقدار اربع ملاعق جلاس ديقياندا خفيف وتخففها بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة طازجه وتضع لها مقدار اربع ملاعق خضار بايزان من جزر وكرفس وشامبنيون وتروف مقطعة قطعاً مستديرة صغيرة ومسواة مكورة بالزبدة ويكسي بها الترنيديو ويوضع لها جرنيه حول الدائر بطاطس بوم باي ويقدم في الحال

Tournedos Médicis

ترنيدو ميديسي

هو ان تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه المادير وتجلسه بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون ويوضع فوقه صوص يارنيز ويوضع له جرناتير الا ميديس حول الدائر ويقدم في الحال .

Tournedos Melba

ترنيدو ملبا

هو ان تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه قليلاً من بيذ بور تو وتجلسه بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون ويوضع له جرنيه حول الدائر طماطم صغيرة فارسي بقطع من الفراخ والتروف والشامبنيون ممزوجة بصوص ثولييتيه وموردة في الفرن ولا توجه بريزية ويكسي الترنيديو بمحل التجليس ويقدم في الحال

Tournedos Ménagère

ترنيدو مناجير

هو ان تحضر كوكوت وتضع داخله فاصوليا خضراء مقطعة قطعاً سامبوكسه صغيره وبازلا وجزر مقطع قطعاً مستديرة رفيعة وصغيرة بحجم المليم وبصل قويمه صغير مسوى بلانشيه ويضاف لها مقدار ٥٠ جرام زبدة وتصف كوبه ماء وقليل من الملح والفلفل ويغطي الكوكوت ويوضع على نار هادئة حتي يتم تصبجه ثم تحضر الترنيديو وتحمره سوتيه بالزبدة ويرص فوق الخضروات داخل الكوكوت ويقدم في الحال

Tournedos Mexicaine

ترنيدو مكسيكيني

هو ان تحضر الترنيديو ويضاف له ملحاً وفلفلًا وتحمره سوتيه بالزبدة وتجلسه بچو ممزوجاً بالطماطم وقليل من الشطة ويرص فوق رؤوس شامبنيون مسواة جرييه ومملوء بطماطم كونسكاسيه ويوضع له جرنيه حول الدائر فلفل اخضر حلو مسوى جرييه (أي مشوي) أو حمر فريتيو بالزبدة ولشكل ترنيديو قطعة من الفلفل مقطعة على اثنين ويخدم معه چو ممزوج بالطماطم وقليل من الشطة ويقدم في الحال

Tournedos Mignon

ترنيدو منون

هو ان تحضر الترنيديو ويضاف له ملحاً وفلفلًا وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه المادير وتجلسه بصوص ديمجلاس وترصه فوق كروتون ويكسي بمحل التجليس وفوق الترنيديو كابل مستدير وقطعه تروف فوق الكابل ويوضع له جرنيه فوند خرشوف مملوء ابازلا محمرة بالزبدة ويقدم في الحال

Tournedos Mirabeau

ترنيدو ميرابو

هو ان تحضر الترنيديو وتضيف ملحاً وفلفلًا ويسوى جرييه « أي مشوي » على الفحم ويرص فوق كروتون ويرص فوقه قطع من فلتو الانشوجة ويرص مربع مثل الشباك وفي الوسط من أعلى زيتون فارسي وورق استراجون حول دائر الترنيديو مسوى بلانشيه ويخدم معه زبدة انشوجة أي « بيرد انشوا » ويقدم في الحال .

Tournedos Mirette

ترنيدو ميريت

هو أن تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه بالتبيلز الأبيض وجلاس ديشياندا خفيف ويرص في الصحن ويكسى بمحل التجليس مضافاً عليه ملعقة جلاس ديشياندا ويخفق بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة طازجة ويكسى بها الترنيديو ويضاف له جرينيه بطاطس ميريت ويقدم في الحال

Tournedos Miroille

ترنيدو ميري

هو أن تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه المادير وتجلسه بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون من بطاطس بوم ميري ويكسى بمحل التجليس ويقدم في الحال .

Tournedos à la Moderne

ترنيدو الامودرن

هو أن تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه المادير وتجلسه بصوص ديمجلاس ويرص فوق رؤوس شامبينون كبير مسواة جرييه أو سوتيه ويكسى الترنيديو بمحل التجليس ويوضع له جرينيه بطاطس كوركيت ولا توجة بريزيه وطماطم صحيحة مقشرة ومعصورة من البذور ومسواة بالزبدة وقطع تروف من أعلى الترنيديو ويقدم في الحال .

Tournedos à la Moelle

ترنيدو الاول

هو أن تحضر ترنيديو وتحمره وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويسوى جرييه ويرص في الصحن وفوقه قطعة نخاع من عظم المواشير البقري مسوى بلانشيه ويضاف له حول الدائر صوص بوردوليز بالتبيلز الأحمر ومخفوقه بالزبدة أو صوص موال ويقدم في الحال .

Tournedos Monaco

ترنيدو موناكو

هو أن تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا وتحمره بالزبدة وتصب عليه المادير وصوص ديمجلاس ممزوجة بجليين من التروف والشامبينون ويرص فوق كروتون ويكسى بنفس الصلصة وقطع مستديرة من الجامبون محمره سوتيه بالزبدة فوق الترنيديو وفوق الجامبون قطع مستديرة من المخ متين في الدقيق ومحمر سوتيه بالزبدة ورؤوس شامبينون مسوى جرييه أو سوتيه فوق المخ ويضاف له حول الدائر صوص ديمجلاس داخلها جليين تروف وشامبينون ويقدم في الحال

ملحوظة : - ويمكن وضع قطع مستديرة من اللسان بدلا من الجامبون

Tournedos Mont-gomery

ترنيدو مونت جومري

هو أن تحضر الترنيديو وتضع له ملحاً وفلفلًا وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه المادير وتجلسه بصوص ديمجلاس ويرص فوق قاعده من السبانخ ممزوجة بالفارسة ومسواة في قوالب تارتليت بوشيه ويرسم من أعلى ببوريه سوبيز بالكش وفي الوسط قطعة تروف والصلصة محل التجليس حول الدائر ويقدم في الحال

Tournedos Mont-golfier

ترنيدو مونت جولفييه

هو ان تحضر الترنيديو وتخمرة في الزيت وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويسوي جريه ويرص فوق كروتون ويوضع له زبدة بالامتداد وتيل من أعلى الترنيديو وبطاطس سوفليه حول الدائر ويقدم في الحال

Tournedos Mont-morency

ترنيدو مونت مورنسي

هو ان تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا وتخمرة سوتيه بالزبدة وتصب عليه بالنبيذ الابيض وتجلسه بصوص ديمجلاس ويرص فوق كروتون ويوضع له جرنية فوند خرشوف الواحد مملوء جزر بالمعقه ومسوي اجلاسية بالزبد والآخر مملوء بطاطس نوازيت وجرنية اخر وتوضع فوق الترنيديو فوند خرشوف مسوي بريزيه ومملوء ماسدوان من الخضروات ومن الدائر اهرامات صغيرة من رؤوس اسبرج ويقدم في الحال

Tournedos Mont-mort

ترنيدو مونت مور

هو ان تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا وتخمرة سوتيه بالزبدة وتصب عليه المادير وتجلسه بجوتلو ممزوج بيوريه فواجرا ويرص فوق كروتون من البريوش محمر فريتو ومملوء بيورية فواجرا ممزوجة بالتروف ويكسى الترنيديو بجلاس ديثياند خفيف وقطعه تروف من أعلى ومحل التسويه الممزوجة بالفواجرا وچو البتلو وجلاس ديثياند خفيف ويخفق بزبدة طازجه ويصب بدائر الترنيديو ويقدم في الحال

Tournedos Mont-Pensier

ترنيدو مونت بانسييه

هو ان تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا وتخمرة سوتيه بالزبدة وتصب عليه المادير وتجلسه بصوص ديمجلاس وترصه فوق كروتون وتضع له حول الدائر فوند خرشوف مملوء رؤوس اسبرج بالزبدة ويكسى الترنيديو بمحل التجليس ممزوج بتروف چلين ويقدم في الحال
طريقه أخرى:- تضع فوق كل ترنيديو تارنليت صغير من العجين مملوء برؤوس اسبرج بالزبدة وقطعه تروف فوق كل تارنليت ويقدم في الحال

Tournedos au Morilles

ترنيدو أوموريل

هو ان تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا وتخمرة سوتيه بالزبدة أو جرينه ويصب عليه بالنبيذ الابيض وتجلسه بصوص ديمجلاس ويرص في الصحن ويكسى بمحل التجليس ويوضع له جرنية في الوسط موريل سوتيه بالزبد ويرش بمقدونس خفيف ويقدم في الحال

Tournedos Nancy

ترنيدو نانسي

هو ان تحضر الترنيديو وتخمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه المادير بصوص ديمجلاس بخلاصة التروف وترص فوق كروتون وقطعه فواجرا مستديرة فوق كل ترنيديو ويكسى بصوص مادير ويقدم في الحال

Tournedos Napolitaine

ترنيدو نابوليتين

هو أن تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا وتحمره سوتيه بالزبدة ويرص حوله مكرونة اسباجتي مسواة سوتيه بالزبدة ممزوجة بصوص طوماط وجبته برمزان مفرومة ومن الأعلى طماطم كنكاسيه ويقدم في الحال

Tournedos Narbonnaise

ترنيدو ناربونيز

هو أن تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه المادير وتجلسه بصوص ديمجلاس ويرص الترنيديو داخل كوكوت فوق بوريه فاصولية بيضة وفوق الترنيديو قطعة بازنجان مستديرة ومحمرة فريتو وفوق البازنجان طماطم كنكاسيه مسواة بالزبدة ويقدم في الحال

Tournedos Nichette

ترنيدو نيشيت

هو أن تحضر الترنيديو وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه بالتبيذ الابيض ويرص في الصحن ويكسي بصوص موال داخلها عرف وكلاوي الديك ويكسي بها الترنيديو ويوضع له جرنيه حول الدائر رؤوس شامبنيون كبيره مسواة سوتيه بالزبدة ومملوء جزر بالملقة الاكريم ويقدم في الحال

Tournedos Necoise

ترنيدو نسواز

هو أن تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه بالتبيذ الابيض وتجلسه بچو مربوط وممزوج بالطماطم ويرص في الصحن ويوضع فوق كل ترنيديو في الوسط ملقة صغيرة من طماطم كنكاسيه مسواة بالزبدة وفص ثوم واستراجون مفروم من أعلى وتضع له جرنيه حول الدائر فاصوليا خضراء سوتيه بالزبدة وبطاطس شاتو ويقدم في الحال

Tournedos Ninon

ترنيدو نينون

هو أن تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه المادير وچو مربوط ويرص فوق كروتون من بطاطس بوم أنا ويكسي بصوص مادير ويرص فوق الترنيديو بيتيت بوشيه مملوء برؤوس اسبرج ممزوجة بچلين من التروف وتظفه بالزبدة والصلصة محل التجليس حول الدائر ويقدم في الحال

Tournedos Helder

ترنيدو هلدر

هو أن تحضر الترنيديو وتضيف له ملحاً وفلفلًا وتحمره سوتيه بالزبدة وتصب عليه بالمادير وخلاصة البتلو «فون ديثو» ويرص فوق كروتون وخيط من صوص يارنيز بدائر الترنيديو من أعلى وفي الوسط من أعلى طماطم كنكاسيه وبطاطس پاريزين حول الدائر ويقدم في الحال

Tournedos Henri IV

تريندو هنري الرابع

هو أن تحضر الترندو وتخمرة في الزيت وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويسوي جريه ويرص فوق كروتون وفوق الترندو فوند خرشوف صغير مملوء بطاطس نوازيت مسوي بالزبدة وصوص يساريز في الصلصيرا ويقدم في الحال

انواع اللسان البقري

Lague de Bœuf

اللسان البقري مملح او طازج

المملح:- هو ان ينقع اولا في ماء بارد مدة ساعتين أو ثلاث قبل التسويه أو يغلى بالماء مدة ربع ساعة ثم يغير له الماء ويوضع على النار حتي يتم تسويته مقدار ثلثي تسويه ثم يقشر ويسوي بريزيه أو كما سيوضح بعد
اللسان الطازج :- يسلق اولا بالماء مقدار غلية واحدة ثم يغير ماءه ويضاف له مقداراً من الخضروات جزر وكرات وكرفس وورقة لاورو وقليل من الماء ويسوي كالمتقدم ذكره ثم يسوي بريزيه كما سيوضح بعد

Langue de Bœuf à l' Alsacienne

لانج دي ييف الا الزسين

هو ان تحضر لسان مملح مسوي ثلثي تسويه بالماء ويقشر ويرص في سطوار مع مقدار ١٥٠ جرام جزر وكرات وبصل وكرفس مقطعه (ايمسيه) أي ترس رفيع ومسواة بالزبدة وورقة لاورو وفصان من التوم مفرومان ويضاف له أيضا مقدار نصف ملعقه نبيذ أبيض ويسوي على نار هادئة وعندما يجف ماءه يوضع له مقداراً من خلاصة البتلو أي (فون ديقو) وبعد أن يتم تسويته يوضع في سطوار آخر ويصفي فوقه محل التسوية بالشنوار ثم يقطع ويرص في الصحن ومعه جريه شيكروث مسوي بريزيه ومعه الصلصة في الصلصيرا مربوطة ربطاً خفيفاً بالارادوت ويقدم في الحال : ويمكن ايضا أن يخدم معه بطاطس بوريه في اناء آخر

Langue de Bœuf à la Bigarrade

لانج دي ييف الا بيجاراد

هو أن تحضر لسان مملح ويسوي بريزيه كالمتقدم ذكره ويقدم معه صوص بيجاراد ويخدم في الحال

Langue de Bœuf à la Bourgeoise

لانج دي ييف الا بورجواز

هو ان تحضر لسان بقري طازج ويسوي بريزيه وبعد ان يسوي ثلثي تسويه يضاف له جريه الا بورجواز الموضحة في الجرناتير ويقدم في الحال

لانيج دي بيف مع جرناتير مختلفة Langue de Bœuf avec Garniturees diverses

هو ان تحضر اللسان البقري المملح أو الطازج ويسوي بريزيه كاللتقدم ذكره ويخدم معه الجرناتير الآتي :-
سباح بوريه - جرناتير الا ايطالين - جرناتير جاردنيه - جرناتير ميلانيز - وجرناتير نيقرنيس - ومكرونة
نوي طازجه - وجرناتير الاسارد الخ
والصلص التي توافق له صوص أو شامبيون وصوص هاشيه وصوص ماديير وصوص بيكانت - وصوص
رومين - وصوص سوينز برين - وصوص طوماط الخ

لانيج دي بيف سان فلور Langue de Bœuf Saint-Flour

هو ان تحضر لسان مملح مسلوقة مسوي بالزبدة وتقشره وتقطعه وترصه في الصحن وتضع له جرنيه مكرونة
نوي طازج بالزبدة وجيشه جراثيرا وكوركيت من أبو فروة ويخدم معه في الصلصيرا چو مكرر ويقدم في الحال .

لانيج دي بيف الا فنانسير Langue de Bœuf à la Financière

هو أن نحضر عدد اثنين لسان بقري وتسويها بريزيه كالسابق توضيحه وبعد تسويتها تقطع قطعاً مستديرة
وترص على قاعدة من العيش وسط صحن مستطيل ويرص حولها من الجانبين جرناتير الا فنانسير الموضحة في
أنواع الجرناتير ويقدم مع صوص ماديير في الصلصيرا

لانيج دي بيف أوفيف فريش Langue de Bœuf au fèves fraîches

هو أن تحضر لسان بقري مملح ويسوي بريزيه بالزبدة كاللتقدم ذكره ويقطع ويرص في الصحن ويوضع له
جرنيه فول أخضر بالزبدة ويخدم معه في الصلصيرا محل التسوية ممزوج بصوص ديمجلال ويقدم في الحال

اللونج دي فو والنوا دي فو « أنواع الفخذة البتلو » Longue de Veau Moix de veau

اللونج دي فو وهو يطلق على (التاليبيا نكو) البتلو وايضا بيت السكلاوي بالطول عند ما يخلى ويلف ويسوي
روستو أو بريزيه والنوا دي فو يطلق على وش الفخذة والسبانة وتسوي ايضاً بريزيه أو روتى كما سيوضح فيما بعد
والجرناتير التي توافق مع اللونج دي فو المسوي بريزيه هي :-

جرناتير الابريشون - جرناتير الا بوكشير - جرناتير شارترينز - جرناتير الا فنانسير - جرناتير
الا فلاناند - جرناتير الا چاردنيه - جرناتير الا ثقرنيز - جرناتير لا پاموتينز - جرناتير الابوروجيز
جرناتير الا فيش - جرناتير الا فيرو فلاي الموضحة في أنواع الجرناتيرات

Noix de Veau

نوادي قو

هو أن تحضر مقداراً من وش الفخذة أو السمانة وبعد أن تنظفها جيداً تغرس بيكه بالاررد أو الدهن وتسوى بريزيه كالعتاد وتورد في آخر وقت وتعرف في الصحن بعد أن تقطع أو تظل صحيحة ويوضع لها جرنيه حول الدائر لا توجه فارسي مقسومة على اثنين بفارسة الجود ديقو الموضحة في أنواع الفرس وممزوجة بمقدونس مفروم ومسوى بريزيه ويخدم معه في إناء آخر جزر الاكريم ومحل التسويه بعد أن ينظف من الزبدة ويصفي ويخدم معه في الصلصيرا ويقدم في الحال

Noix de Veau Chatam

نوادي قوشاثام

هو أن تحضر مقداراً من السمانة أو وش الفخذة وتغرسها بيكه وتسوى بريزيه وتورد في آخر وقت ويقدم في الصحن ويخدم معها في إناء آخر مكرونة نوي طازجة منطقة بالزبدة ومرصوص عليها من أعلى حول الدائر قطع مستديرة من اللسان الاحمر ويخدم معها في الصلصيرا صوص سويز ممزوج معها شامبنيون مقطع « اينسيه » أي رس رفيع ومنظف بالزبدة ويقدم في الحال

Noix de Veau Lison

نوادي فوليزون

هو أن تحضر سمانة أو وش فخذة وتغرس بكية وتسوى بريزيه وترص في الصحن مقطعة أو صحيحة وتوضع لها الجرنية حول الدائر بطاطس بوم دوشيس ممزوج بلسان مفروم ومصوب بلبلة منقوشة في صينية ويلمع بصفار بيض ومسوي في الفرن وقت الطلب وتبالب صغير من اللاتوجه مسوي بريزيه ومفرومه وممزوجة بملقة بشامل وبيض مضروب ومسوي في تارتليت سادة مدهون زبدة ومسوي في فرن ويقلب حول القطعة مع البطاطس ويخدم معه في الصلصيرا محل التسوية بعد أن ينظف جيد من الزبدة ويصفي بالشنوار ويقدم في الحال

Noix de Veau Ntmours

نوادي قونيموار

هو أن تحضر سمانة أو فخذة وتغرس بيكه وتسوى بريزيه وتورد في آخر وقت ثم تعرف في الصحن مقطعة أو صحيحة وتوضع لها جرنيه حول الدائر جزر مسوي الاثشي ومسلية منطقة بالزبدة وبطاطس بالملقة الكبيرة مسوي بالزبدة ايضاً بدون أن يورد ويخدم معه في الصلصيرا محل التسوية بعد أن ينظف من الزبدة ويصفي ويقدم في الحال

Noix de Veau à la Renaissance

نوادي قوالاريني صانص

هو أن تحضر سمانة أو وش فخذة وبعد أن تصلحها جيداً تسوى بريزيه وترص في الصحن مقطعة أو صحيحة وتوضع لها جرناتير الاريني صانص حول الدائر الموضحة في انواع الجرناتير ويكسي القرنيط بصوص هولاندينز ويقدم في الحال

Noix de Veau en Surprise

نوادي قوآن سر برين

هو ان تحضر وش نخذة او سمانة وتسوي بريزية مقدار ثلثي تسوية وتصلح من الجوانب حتى تصير مربعة الشكل ثم تقطع منها طبقة من اعلي بتخانه نصف سنتيمترا تقريبا ثم نخلي من الوسط بالسكين ويكون سمك الدائر مقدار سنتيمتر ونصف تقريبا وتدهن جوانبها من الخارج بصفار بيض وتبين في قلب عيش افرنجي مصفي من المتخل وكذلك الغطاء ثم يرش الجميع بزبدة خفيفه وتورد في الفرن ثم تملأ القطعة من الداخل بقطع من الحلويات البتلو وقطع اللحم محل الخلي مقطعة قطعا مستديرة رفيعة وقطع من اللسان ممزوجه بصوص ديميجلاس او صوص بريجو ومقدار من الكانل وتغطي بالغطاء وتوضع في الصحن ويقدم في الحال ويمكن ان تغير الجرناتير التي من الداخل كيف تشاء

Noix de Veau en Surprise à la Macedoine نوادي قوآن سر برين الاماسدون

هو ان تحضر قطعة اللحم كالمقدم ذكرها وتملأ من الداخل بمحل الخلي مقطعة مستديرة رفيعة ويرص من الداخل بين الطبقة والاخرى ماسدون من الخضروات منطق بالزبدة وتغطي وتوضع في الصحن ويخدم معها محل التسوية في الصلصيرا بعد ان ينظف ويصفي من الزبدة ويقدم في الحال .

Noix de Veau en Surprise à la Pithiviers نوادي قوآن سر برين الا بيتفيميه

هو ان تحضر قطع اللحم مخليه كالمقدم ذكرها وتملأ من الداخل بمقدار ١٠ عصافير صغيرة بدون ان نخلي من العظم وتملأ من الداخل بفارسة اجراتا الموضحة في انواع الفرس ويحمر الجميع سوتيه بالزبدة مع مقدار ٢٥٠ جرام شامبنيون مقطعة ايمنسيه ترس رفيع ومقدار ١٠٠ جرام تروف مقطعة مستديرة وممزج بصوص ديميجلاس بخلاصة الطيور ويغطي بقطع مستديرة من اللحم من اعلى وتوضع في الفرن مدة خمس دقائق وعندما تخرج من الفرن توضع في الصحن ويرص حولها من محل الخلي مقطعة مستديرة رفيعة ويقدم في الحال ويمكن ان تغير العصافير بسمان او خلافه

Noix de Veau en Surprise à la Toulousaine نوادي قوآن سر برين الا تولوزين

هو ان تحضر قطعه اللحم مخليه كالمقدم ذكره وتملأ بجرناتير الا تولوزين الموضحة في انواع الجرناتير وبلحم الغطاء بفارسة خفيفه وتوضع القطعة في الفرن مدة خمس دقائق وعند خروجه من الفرن توضع في الصحن ويرص حولها محل الخلي مقطعة مستديرة رفيعة وتقدم في الحال

الجرناتيرات المختلفة التي توافق النوادي قو برينيه

جرناتير الا الزسين — جرناتير الا بوكثير — جرناتير الا بورچواز — جرناتير سيكورية — جرناتير الا كلامار
جرناتير الا شامينيون — جرناتير ايمينار — جرناتير فنانسير — جرناتير اودليانيز — جرناتير بيتي بوا

جراتير الا ايطالين — جراتير چار دينير — جراتير ماسدوان — جراتير ماريني — جراتير ميلانيز
جراتير بيا موتيز — جراتير بورتوجيز — جراتير تريانو — جراتير الايش — جراتير الاثير وفلاي
الموضحة في انواع الجراتيرفو

نوادي فو فروا (البارد) نوادي فو الا كوكارين Noix de Veau-Froids

هو ان تقطع من فخذ البتلو مسواة روستو أو بريزية ومثلجة وتقطع بطول ٨ سنتيمتر وعرض ٤ سنتيمترا
وبشخانة نصف سنتيمترا وتكسى كل قطعة بطبقة خفيفه من الزبدة ممزوجة بقطع رفيه من الانشوجة وبصل أخضر
مفروم وتوضع القطعة فوق الاخري والفارسه من الداخل في الوسط ويثقل عليها خفيفا في جهة رطبة ثم تحضر مقدار
من صلصة الطماطم يابسة جدا ومزج بمقدار من الحلييه وبعد ان يضبط ملحها جيدا تملأ في قوالب بضاويه مدهونة
زبدة خفيف وتوضع فوق الثلج وبعد ان يتجمد تقلب في صحن مستدير ويرص حولها قطع اللحم مقطعة قطعا
مربعه او مستديرة وكروتون چليه حول الدائر وتوضع في تلاجيه لوقت الطلب

نوادي فولا سييدوازا Noix de Veau à la Suédoise

هو أن تحضر قطعة من السمانة أو وش الفخذة مسواه بريزية كالمقدم ذكرها وبعد أن تبرد جيدا تقطع من
الجذب العريض قطعاً بعرض القطعة نفسها وبطولها وبشخانة ٣ سنتيمتراً وتوضعها في وسط صحن فضيه مفرد في
ارضيته طبقة من الحلييه وتوضع فوق القطعة من الوسط صلاته من الخضارات ممزوجة بالميانيز ممزوجة بالحلييه
وتصلح تصليحاً جيداً بالسكينة من وسط قطعة اللحم وترسم القطعة من الدائر بزبدة مخفوقة بعصير ليمون وملح وتصب
بالكيس ببليلة صغيرة منقوشة وفي وسط الصلاته من أعلى قلب لا توجه ثم تقطع باقي اللحم قطعاً رفيعة مرعة بطول
٦ سنتيمتراً وعرض ٣ سنتيمتراً وتكسى كل قطعة بزبدة ريفور الموضحة في انواع الزبدة المركبة وتغطى بطبقة أخرى
من اللسان مقطوعة مثل اللحم وترص حول القطعة وكروتون چليه حول الدائر

بيس دي بيف القطع البقري Pièce de Bœuf

بيس دي بيف الا بورجينيون Pièce de Bœuf Bourguignon

هو أن تحضر قطعة متساوية من الفخذة البقري وتغرس فيها لارد من الجوانب أي الدهن وتخمره في الماريناد
بكونياك ونبيذ احمر وجميع تحضيرات تركيب الماريناد الموضح في انواع الماريناد مدة ثلاث ساعات قبل التسوية وبعد
ذلك ترفع القطعة من الماريناد وتجفف ويحمر بالزبدة من جميع الجوانب وتوضع في كسارولة وتوضع فوقها نبيذ
الماريناد ومقداراً من الحبو البتلو ومقداراً من صوص اسبانيولا وتضع له بوكي جرينيه أي حزمة خضار مكونة من

جذور مقدونس وورق لاورو وكرفس وقطعة كراث وقطعة جزر ومقداراً من ماء الشامبنيون وتغلى وتسوى في فرن متوسط حتى تسوي ثلثي تسويه ثم ترفع وتوضع في كساروله أخرى وتصفى فوقها الصلصة وتوضع لها جرناتير الابورجينون الموضحة في انواع الجرناتير وتغلي على نار هادئة مع بعضها حتى يتم تسويتها وتعرف القطعة وحولها الجرناتير وتقدم في الحال

بيس دي بيف الا كوييرالانسين Pièce de Bœuf à la Cuiller à l' Ancienne

هو أن تحضر قطعة من الفخذة أو أي قطعة جيدة مربعة أو بيضاوية ثم تلف في الدوباره وتسوى بريزية كالمتقدم ذكرها بالنبيذ الابيض وبعد أن يتم تسويتها يتقل عليها حتى تبرد وبعد أن تبرد تخلي من أعلى من الوسط بشكل مربع حتى تكون مثل الصندوق وتكون سمك الجوانب والقاع مقدار ٢ سنتيمتراً تقريباً وتدهن القطعة من الدائر بيض مضروب وتبين الجوانب بعيش افرنجي مصفى من المنخل وممزوج بحينه برمزان مبشورة وترش بالزبدة وتدخل في فرن حام حتى تحمر من الجوانب ثم تقطع قطع اللحم محل الحلي قطع (ايمنسيه) مستديرة رفيعة واسكالوب رفيع من حلويات البتلو مسواة بريزية ولسان أحمر اي مدخن ومقطع قطعاً رفيعة وشامبنيون مقطع قطعاً رفيعة ويمزج الجميع بصوص ديمجلالاس أو صوص ايطالين أو صوص بيريجو وتوضع على جانب الوابور حتى تسخن بدون ان تغلي وتغلا بها القطعة من الداخل وتوضع فوق فوطة أو ورق دانتله في صحن ويقدم في الحال .

بيس دي بيف الا ايكارلات Pièce de Bœuf à la Ecarlate

هو ان تحضر قطعة اللحم وتحمر في السومير الموضح مع انواع الماريناد مدة ستة ايام او سبعة حسب حجم القطعة ومدة ثمانية ايام لفظة وزنها ٤ كيلو وهي تسوى مسلوقة بالماء ويضاف لها جزر وكرفس وبصل وبوكي جرنه اي حزمة خضار مكونة من ورق لاورو وجذور مقدونس ويخدم معها خضروات مسلوقة وتقدم في الحال

بيس دي بيف الا فلاناند Pièce de Bœuf à la Flamande

هو ان تحضر قطعة اللحم وتغرسها من الجوانب بقطع من اللارد وتحمره في الماريناد مدة ثلاث ساعات بالنبيذ الابيض وجميع خضروات الماريناد الموضحة ثم تحفف وتحمر بالزبدة وتوضع في كساروله مع خضروات الماريناد ومنطقة بالزبدة ويضاف لها النبيذ محل الماريناد ومقداراً من جو البتلو ومقدار ثلاث او اربع طماطم مقطعة على اثنين ومعصورة من البذر وتغلى الكسارولة ويسوي الجميع في فرن متوسط وبعد ان يتم تسويتها تخرج القطعة وتصفى الصلصة وتنظفها جيداً من الزبدة وتضعها على نار هادئة حتى ترسى على الثلث وتخدم في الصلصيرا مع اللحم ثم تعرف اللحم ومعه جرناتير الافلاماند ويقدم في الحال

بيس دي بيف الا مود او الابور چواز Pièce de Bœuf à la Mode au Bourgoise

هو ان تحضر قطعة لحم بقري العكوة اي القطعة الموصولة بالكلاته من جهة الذيل وتنظفها جيداً من العروق ووزن القطعة مقدار ٢ كيلو ونصف ولا تزيد عن ثلاثة كيلو لاجل مائدة واحدة بها عشرة اشخاص وتغرس بكيه باللارد بمقدار ٣٠٠ جرام وتحمره في الماريناد قبل ميعاد التسويه بخمس ساعات او ستة وقبل ان توضع في

الماريناد تدعك بالملح الناعم والفلفل وجوز الطيب ونصف زجاجة نبيذ احمر وربع كوبه كونيالك ثم تلف بالدوبارة وتحمر بالزبدة وتوضع في كسارولة بها خضروات محل الماريناد ملفوفة ايضا في الفرن بالزبدة ويضاف لها النبيذ محل الماريناد ومقدارا من چو البتلو وقطعتين او ثلاث طماطم مشقوقة على اثنين ومعمصورة جيدا من البذر ويضاف لها مقدار ثلاث قطع بتلو مشقوقة على اثنين ومسواة بلانشيه وتغطي الكسارولة وتوضع في فرن متوسط حتى تسوي ثلثي تسويه ثم ترفع قطعة اللحم وتفك من الدوبارة وتوضع في كسارولة نظيفة وتقطع الكوارع قطعا صغيرة مربعة وتوضع مع القطعة ويوضع لها ايضا مقدار ٤٠٠ جرام بصل قوي رمه محمر بالزبدة ومقدار ٥٠٠ جرام جزر موضبة مثل الزيتون ومسوى ثلثي تسويه ثم تنظف محل التسوية من الزبدة ويصفى بالشنوار فوق اللحم والجرباثير ويضاف له ايضا مقدار ٢٠٠ جرام رؤوس شامبنيون وبعد ان تسوي تغرف القطعة وحولها الجرباثير وتقدم في الحال والجرباثير كل صنف منه على حدته ويمكن ان يسوي كل صنف لوحدة وعندما يسوي ثلثي تسويه يكمل تسويته بصلصة اللحم

ملحوظة : تربط الصلصة خفيف بالفيكيل او الاراروت ممزوج بالمادير

Pièce de Bœuf à la Mode Froids

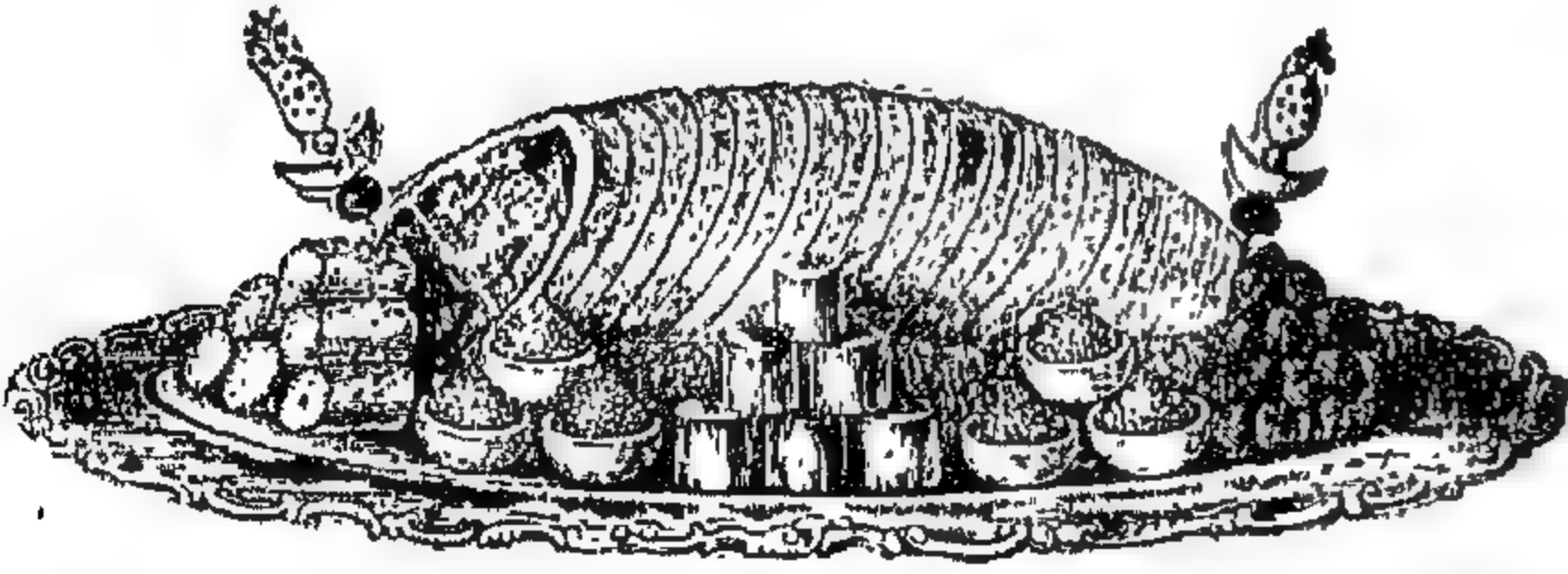
بيس دي بيف الا مود (بارد) فروا

وتسويته مثل المتقدم ذكره فبعد ان يتم تسويته يصفى محل التسوية بالشاشة وتضيف عليه مقدار الثلث چليه مكرر ويكرر أيضا مع بعضه ويصفى بالشاشة وبعد ان يبرد تحضر قالب مستطيل مثل قالب الكيك وتبطنه بالچليه وترسم قاعة بالخضروات الآتية : -
جزر وبازلا وشامبنيون وقطع كوارع ثم ترص القطعة فوقه وتضع له باقى الخضروات والكوارع ويملا بالچليه ويوضع فوق الثلج لوقت الطلب ويقلب في الصحن وحوله چليه مفروم ويقدم في الحال .

Pièce de Bœuf à la Parisienne

بيس دي بيف الباريزين

هو أن تحضر قطعة من البنية أو الكولاته البقري وتسوي بريزيه بالنبيذ الابيض وبعد اتمام نضجها



تصلح جيدا بالسكينة وترص في وسط صحن مستطيل فوق قاعدة من الارز أو من العيش ويرص حولها كوركيت من البطاطس وفوند خرشوف مسوي بريزيه ومملوء ماسيدوان من الخضروات منطق

(رسم ٤٨) بيس دي بيف الباريزين

سوتيه بالزبدة ومبال صغير من الكرنب مسوي بريزيه وبطاطس بالملقة مسواه بالزبدة ويرش على اللحم قليلا من الصلصة ويخدم معه باقى الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال

Pièce de Bœuf à la Noailles

بيس دي بيف الانواي

هو أن تحضر قطعة اللحم بيكه بالارز أو الدهن مخمرة في الماريناد بالنبيذ الاحمر والكونيالك ثم تجفف وتحمر

بالزبدة وتوضع في كساروله ويضاف لها نبيذ محل الماريناد ومقدارا من جوف البتلو ويغطى ويترك يغلي على نار هادئة حتي يتم نصف تسويته ثم توضع له مقدار كيلو بصل مقطع ايمنسيه أى ترس رفيع مسوى سوتيه بالزبدة ومقدار ١٠٠ جرام أرز مغسول ويغطى حتي يتم تسويته مع بعضه ثم ترفع قطعة اللحم بعد التسويه وتصفى البصل والارز من المنخل ثم تصلح قطعة اللحم وتقطعها قطعاً مستديرة متساوية وترص في الصحن وبين القطعة والاخرى ملعقة من بوريه البصل مصفى وبعد ان يتم الصحن يكسى من أعلى بياق البوريه المصفى ويرش من أعلى بقلب عيش افرنجي مصفى من المنخل محمر بالزبدة ويورد « أى يحمر » في فرن حام ويقدم في الحال .

Pièce de Bœuf Soubise

بييس دى ييف سوبيز

هو أن تحضر قطعة اللحم بيكه بالالارد او الدهن وتخمرها في الماريناد بالنبيذ الابيض وتسوى بريزيه مع الخضروات محل الماريناد ويضاف لها النبيذ محل التسوية وجوف بتلو وتغطى وتسوى في فرن متوسط حتى يتم تسويتها وتورد في آخر وقت وتوضع القطعة في الصحن ويخدم معها بوريه سوبيز في اثناء آخر ومحل التسوية أيضا بعد أن ينظف من الزبدة ويرسي على الثلث ويمزج بصوص ديمجلاس ويقدم في الحال .

Rumpsteak

الرومستيك

وهو يؤخذ من السكلاته البقري وبعد ان ينظف جيدا يقطع منها الرومستيك مثل الفلتو بسمك متساوي وييط بطا خفيفا وهو يسوى سوتيه أو جرييه فاذا كان جرييه يخمر في الزيت ويضاف له ملح وفلفل ويسوي جرييه على الفحم كما سيوضح بعد واذا كان سوتيه يضاف له ملح وفلفل ويحمر بالزبدة وباقي العمل سيوضح بعد

Rumpsteak à l'Anglaise Grillé

رومستيك الانجليز « جرييه »

هو ان تحضر الرومستيك وتضع له ملحاً وفلفلًا وتخمره في الزيت وتحمره جرييه على الفحم ويرص في الصحن ويخدم معه ريفور مبشور في صحن آخر ويقدم في الحال .

Rumpsteak à la Anglaise Sauté

رومستيك الانجليز « سوتيه »

هو أن تحضر الرومستيك وتضيف له ملحاً وفلفلًا وتحمره سوتيه بالزبدة ويرص في الصحن مع بصل ايمنسيه أى ترس رفيع محمر سوتيه بالزبدة أو محمر فريتيو ويقدم في الحال .

Rumpsteak Grand Mèr ou Chezsoi

رومستيك جران مير او سيزوا

هو أن تحضر الرومستيك وتحمره سوتيه بالزبدة وترصه في سطوار وتضع معه بطاطس ملفوف مثل الزيتون الكبير وبصل قويرمه مسوى اجلاسيه ومقداراً من الالارد أو الدهن ويسوى الجميع على نار هادئة بدون أن يضاف له أي شيء آخر ثم يرص في الصحن وحوله الجرناتير ويرش من أعلى بمقدونس مفروم خفيف وعصير نصف ليمونة وجوف محل التسوية ممزوجاً بمعلقة من الشوربة ويصفى من الشنوار ويصب حول دائر اللحم ويقدم في الحال

Rumpsteak Mirabeau

رومستيك ميرابر

هو أن تحضر الرومستيك وتخمره في الزيت وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويسوى جريه على الفحم ويرص فوق الرومستيك فلتو انشوجه مرصواً مثل الشباك وفي الوسط زيتون مخلي وورق استراجون على دائرة الرومستيك ويخدم معه زبدة انشوجه ويقدم في الحال.

Escalopes de Veau

اسكالوب ديقو

وهو يؤخذ من سمانة البتلو أو وش الفخذة ويؤخذ أيضاً من الفلتو ويت الكلاوي بعد أن ينظف جيداً من العظم وتقطع القطعة من الاسكالوب لا يقل وزنها عن ٧٠ أو ٧٥ جراماً وتبط مثل البفتيك بطارفيماً وتصلح اطراف القطعة وهي غالباً تسوى بانيه كما سيوضح فيما بعد وتحمّر سوتيه بزبدة مكررة والصلص التي تخدم معه تقدم في الصلصيرا .

Escalopes de Veau à l'Anglaise

اسكالوب ديقو الا انجليز

هو ان تحضر مقداراً من قطع الاسكالوب كالتقدم ذكرها وتبط تلك القطع بطا خفيفاً وتصلحها جيداً حول الدائر بالسكينة ويوضع لها ملحاً وفلفلًا وجوز الطيب وتغطس في البيض بعد أن تبتن في الدقيق ثم تبتن في قلب عيش افرنجي مصفى من المنخل وتبط بطا خفيفاً بجانب السكينة وتحمّر بزبدة مكررة وترص في الصحن وبين الاسكالوب والاخر قطع مستديرة من الحامبون محمر سوتيه بالزبدة وزبدة مقدوحة من أعلى « يرنوازيت » ويقدم في الحال.

Escalopes de Veau Milanaise

اسكالوب ديقو ميلانيز

هو أن تحضر مقداراً من الاسكالوب وتضيف له ملحاً وفلفلًا وجوز الطيب ويتبن في الدقيق وينظف في البيض ويتبن في قلب عيش افرنجي مصفى من المنخل وممزوج بحينه بارمزان مبشورة ويحمّر بزبدة مكررة ويرص في صحن حول جرناتير الاميلانيز الموضحة في انواع الجرناتير ويقدم في الحال .

Escalopes de Veau au Champignons

اسكالوب ديقو أو شامبينيون

هو أن تحضر الاسكالوب وييط بطا خفيفاً وتضيف له ملحاً وفلفلًا ويتبن في الدقيق وينظف في البيض ويتبن في قلب عيش افرنجي مصفى من المنخل ويحمّر بزبدة مكررة ويرص في صحن ومعه في الصلصيرا صوص شامبينيون ويقدم في الحال .

Escalopes de Veau à la Vinnoise

اسكالوب ديقو الا فينواز

هو ان تحضر الاسكالوب بانيه كالتقدم ذكره ويحمّر سوتيه بزبدة مكررة ويرص في وسط الصحن ويرص من أعلى الاسكالوب قطع مستديرة من ليمون مقشر وخالي من البذر وفوق الليمون فلتو انشوجة ملفوف حول بعضه ويوضع له جرنيه حول الدائر يياض بيض مفروم وكبرى وصفار بيض مفروم ويرص كل منها على حدته

حول الدائر ويرش الاسكالوب بملعقة من الحجو مربوط ربطا خفيفا وزبدة مقدوحة « بيرنوزايت » ويقدم في الحال

الجرناتير التي توافق الاسكالوب

شيكوريه بريزيه أو الأكريم — جرناتير چاردنيه — جرناتير سبانخ وورق مسوى بريزيه بالزبدة ورؤوس اسبرج بالزبدة

انواع البهريه التي توافق الاسكالوب

بوريه جزر — بورية كرفس — بوريه بازلا — بوريه بطاطس

الصلص التي توافق الاسكالوب

صوص الابدورد وايز بالنبيذ الابيض — صوص شاسير — صوص ديمجلاس — صوص بروفسال — صوص سوبير — وصوص طماطم

Tripes

« التريب » اي الكرش البقري

الكرش البقري هو عادة يوجد مسوي مسلوق في السوق واذا اردت تسويته تنظفه جيدا ثم يقطع قطعاً مربعة كبيرة وتلف مع بعضها وتربط بالدوبارة وتسلق اولا بالماء مقدار غليتين ثم يغير الماء بماء آخر بارد وبعد ان ينظف جيدا بالماء البارد بعد الغليان وتوضع على النار حتى تغلي ويرفع منها الرغوة بالكبشة ويوضع لها قطعة جزر وكرات وبصل وكرفس وورقة لاورو وتغلي على نار هادئة مدة خمس ساعات وتترك حتى تبرد في مائها وهذا السوى مقدمة لتسوية اخري ستشرح بعد وتسمى أيضا « جرادوبل »

جرادوبل أن بلانكيت الابروفنسال Gras double en Blanquette à la Provensale

هو أن نحضر بصلتين كبيرتين وتفرمها « ايمنسيه » أي ترس رفيع وتلفها في كسارولة بمقدار ١٠٠ جرام زبدة وتضع لها ملعقة دقيق وتسوى قليلا مع بعضها وتضاف لها مقدار لتر مرقة لحم أو فراخ ويوضع لها مقدار كيلو كرشه مسواة ومقطعة قطعاً مربعة بطول ٣ سنتيمترا وقليل من الملح والفلفل (وبوكيه جرنيه) أي حزمة خضروات ويغلي على نار هادئة مدة ساعة او ساعة وربع وعند انماما تسويتها تربط الصلصة بصغار اربع بيضات وعصير ليمونه ومقدار ٢٥ جرام زبدة بعيدا عن النار ثم توضع لها مقدار جرام ريحان ناعم او مفروم وتعرف في صحن غويط وتقدم في الحال ويرش عليها مقدونس خفيف من أعلى

Gras double à la Bourgeoise

جرادوبل الابدور جواز

هو أن نحضر كسارولة بها مقدار ١٠٠ جرام زبدة ونحمرها داخلها بصلصة مقطعة ايمنسيه أي ترس رفيع وتضيف لها ملعقة دقيق ونحمر مع بعضها وبعد أن نحمر الدقيق مع البصل نصب عليه مقدار لتر من المرقة وقليل من الحجو

البتلو أي (فون ديثو) وتضيف لها مقدار كيلو كرشه مقطعة قطعا مربعة وملحاً وفلفلًا (وبوكيه جريه) أي حزمة خضار وتضيف له مقداراً من الجزر مقطع قطعا مستديرة رفيعة متساوية ومسواة بلانشينة وينطى ويسوى على نار هادئة مدة ساعة وقبل أن نخدم بمدة عشر دقائق تصنع لها فصين ثوم مفرومه فرماً ناعماً جداً ومقدار ١٠٠ جرام شامبيون (ايمسيه) أي ترس رفيع سوتيه بالزبدة وترفع حزمه الخضار وتعرف في صحن غويط ويرش عليها مقدونس مفروم فرماً خفيفاً ويقدم في الحال

Gras double Erittea

جرادوبل فريت

هو أن تحضر الكرشه وتقطعها مثل الاصابع وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وجوز الطيب ومقدونس مفروم وتغطس في زبدة سائجة ممزوجة بصغار بيض ومتبن في العيش وتحمر فريتو بالزيت عند الطلب وترص فوق فوطه أو ورق داتله وحوله مقدونس فريتو ويخدم معه أي صلصة من الصلص الآتية: — صوص ديابل أو صوص هاشية أو صوص بيكانت أو صوص رومالاد أو صوص تارتاد أو صوص طوماط الخ. ويقدم الحال.

Gras double Frit à la Bourguignonne

جرادوبل فري الا بورجينيون

هو أن تحضر الكرشه كالمتقدم ذكرها وتحمرها فريتو في زيت الجوز وترص في الصحن ويرش عليها مقدار ١٠ جرام زبد اسكارجو الموضحة في أنواع الزبدة المركبة ممزوجة بنقطتين (أبست) وهو نوع من الخمر وتقدم وهي ساخنة

Gras double Frit à la Troeine

جرادوبل فري الاتروين

هو أن تحضر الكرشه وتقطعها مثل الاصابع كالمتقدم ذكرها وترش بالمستارده وتغطس في البيض وتبن في العيش وتحمر فريتو عند الطلب في الزيت وترص على فوطه أو ورق داتله ويخدم معها صوص ثين جريت أو صوص جرييش وتقدم في الحال.

Gras double à la Lyonnaise

جرادوبل الاليسونيز

هو أن تحضر الكرشه وتقطعها چلين وتلفها بالجريس أو الزبدة الساخنة جداً وتضيف له ملحاً وفلفلًا وتضع لها مقدار بصلتين كبيرتين مقطعتين « ايمسيه » أي ترس رفيع حمر سوتيه بالزبدة على كيلو من الكرشه وتمزج ببعضها جيداً وتلف مع بعضها على النار حتى تورد ثم تعرف في صحن غويط وترش بملعقتين خل مغلي ويرش بمقدونس مفروم وتقدم في الحال.

Gras double à la Poulettes

جرادوبل الا پوليت

هو أن تحضر مقداراً من الكرشه مسواة جيداً ثم تقطعها چلين قصير وتمزج معه صوص پوليت وتعرف في صحن غويط ويرش عليها مقدونس خفيف مفروم وتقدم في الحال.

Gras double à la Modécan

جرادوبال الاموديك

هو ان تحضر مقدار ٢ كيلو كرشه بقرى مقطعة قطعا مربعة ومسواه بلا نشيه ومقدار اربع كوارع بقرى مسواه بلا نشيه ثم تخلى منها العظم وتقطع قطعا مربعة مثل الكرشه ثم تحضر ايضا مقدار كيلو بصل وكرات مقطعه (ايمنسيه) اى ترس رفيع ومقدار ٢٥٠ جرام ايمنسيه وورقة لاورو وعودتان ورأس ثوم مقشرة ومقدار ١٠ حبات من الفلفل الاسود الصحيح محزومة فى قطعة من الشاش ونصف كوبه كونيالك ونصف زجاجة نبيذ ابيض ثم تحضر كسارولة او بريزيه وترص داخلها طبقة من الخضروات وطبقة من الكرشه والكوارع مقطعة على اثنين ويرص من اعلى وتضع له الفلفل والاورو والتان وملح وفلفل خفيف وتوم وتضيف لها الكونيالك والنبيذ مع الماء وتغطي وتضعها على النار حتى تغلى وتلحم الغطاء بالعجين حول الدائر وتسوى فى فرن هادى من ٩ الى ١٠ ساعات وتضع لها ايضا مقدار ٢٠٠ جرام زبد «أوجريس» اى دهن بقرى قبل التسويه قبل ان يلحم الغطاء بالعجين وعند ما يتم تسويتها يرفع العظم وتضبط ملحها جيدا وتعرف فى صحن عويط وتقدم فى الحال

Fricandeau

الفريكاندو

يؤخذ الفريكاندو من السمانه البتلو او وش الفخذة ويقطع قطعا مستديرة بتخانه ٤ سنتيمترا ويغرس بيكه باللارد ويمكن تغيير اللارد باللبن الضاني او غطاء الكوستليه السمين بعد ان ييط بطا ضيفا ويصاح حول الدائر بالسكينه وهودائما يسوى بريزيه ويخدم معه الجرناتير التى تخدم مع النوادى فو المتقدم ذكره

Grenadins de Veau

الجراندا ديقو

وهو يؤخذ من السمانه البتلو او وش الفخذة ويقطع قطعا مستديرة مثل الاسكالوب واتخن منه قليلا واقل فى الاتساع ويسوى بريزيه ويجلس فى آخر وقت وتخدم معه الجرناتير التى تخدم مع الكوت دي فو السابق ذكره والجرناتير الاتى جرناتير شارتريز، جرناتير شامبيون، جرناتير فنانسيير، جاردنيير، ميلانير، جرناتير اورليانيز جرناتير نيمور وبازلا بالزبدة وروس اسبرج بالزبدة وجزر الافيش الموضحة فى انواع الجرناتير

ميدانون ديقو، ونوازيت ديقو، ومنيون ديقو

Médallions de Veau, Et Noisettes de veau, Et Mignon de veau

ويؤخذ من الفلتو البتلو أو من بيت الكلاوى بعد أن ينظف جيدا ويخلى من العظم والعروق ويلف لفا مستديرا وييط بطا خفيفا ودائما يسوى سوتيه ويخدم مثل التريندو الذى سبق شرحه وشرح معه الميداىون والتوازيت دي فو والمنيون دي فو دائما يسوى سوتيه بخلاف المنيون دي ينف اي البقرى الذى يسوى بانية

Pieds de Veau

بييه ديقو «الكوارع البتلو»

تنظف الكوارع البتلو تنظيفا جيدا بالماء ثم توضع فى كسارولة بها ماء بارد على النار حتى تغلى مقدار غلوتين ثم ترفع من فوق النار ويبرد عليها بماء بارد وبعد ذلك تجفف بقطعة ثم تحرق الشعر الرفيع بالسبرنو ثم تخلى من العظم من جهة الماسورة وتغسل ثانيا وتسوى بوشيه أو بريزيه

وكيفية تسويتها بوشيه: — هو ان تحضر كسارولة نظيفة وتضع فيها مقدار ملعقة زبدة وملعقة دقيق صغيرة ثم تلفها على النار وتضع لها مقدارا من الماء حتى تغطي الكوارع وتزيد عنها قليلا ويوضع لها الكوارع وحزمة خضار مكونة من قطعة جزر وكرفس وكرات وورقة لاورو وبصله صحيحة وقليل من الملح وبعد أن تغلي تنظف من الظفر جيدا وتغطي بورقة اجلاسيه أو بقطعة ناشه نظيفه وتغطي بغطاء الكسارولة نصف غطاء وتوضع على نار هادئة حتى يتم تسويتها وكذلك تسوية الرأس البتلو بهذه الكيفية وكيفية تسويتها بريزيه هي أن تسوي بريزيه بالخضروات كالعتاد

Pieds de Veau Custine

بييه ديقو كوستين

هو ان تحضر مقدارا من الكوارع مسواة بريزيه وتقطعها قطعا صغيرة مربعة وتمزجها بمقدار من صوص دو كسيل وشامبيون مقطع (ايمسيه) ترس رفيع وتمزج ببعض جيدا وتضعها في صحن حتى تبرد ثم تقطعها قطعا متساويه مقدار ٥٠ جرام القطعة وتلف في قطع من الطرب الضاني وترص في صنيه وترش بزبدة خفيفة وتورد في فرن متوسط وترص في الصحن ويخدم معها في الصلصيرا صوص ديمجلال وتقدم في الحال .

Pieds de Veau Frits

بييه ديقو فري

هو ان تحضر الكوارع مسواة بريزيه وتخلي من العظم ثم تقطع على اربعة بالطول وترش بالمستاردة وتلف بها خفيفا وتغطس في الزبدة وتتب في عيش مدقوق ثم تغطس ثانيا في البيض وتتب ايضا في العيش وتحمر فريتو عند الطلب وترص في الصحن على فوطة أو ورق دانتله ومقدونس فريتو حول الدائر وصلصة طماطم في الصلصيرا ويقدم في الحال

Pieds de Veau Grillés

بييه ديقو جرييه

هو ان تحضر مقدارا من الكوارع مسواة بريزيه وتقطع على أربع قطع كالمتقدم ذكرها وتغطس خفيفا في المستاردة وتغطس ايضا في زبدة سائجة ممزوجة بصفار بيض وتتب بالعيش وترش بزبدة سائجة وتسوي جرييه على الفحم على نار متوسطة وترص في صحن على فوطة أو ورق دانتله وصوص ديابل في الصلصيرا ويقدم في الحال

Pieds de Veau à la Poulette

بييه ديقو ألا پوليت

هو ان تحضر مقدارا من الكوارع مسواة بوشيه كالسابق شرحه وتقطع الكوارع قطعا متساويه على ستة قطع وتمزج بصوص پوليت وتغرف في صحن غويط ويرش بمقدونس مفروم فرما خفيفا ويقدم في الحال

Pieds de Veau à la Tartare

بييه ديقو ألا تارتار

هو ان تحضر الكوارع محمرة فريتو او جرييه كالمتقدم ذكرها ويخدم معها صوص تارتار ويقدم في الحال .

Pieds de Veau en Tortue

بيه ديقو أن تورتي

هو أن تحضر مقداراً من الكوارع مسواة بريزية وتخلي من العظم وتشق على اثنين وترص في الصحن ويوضع لها جرنه تورتي حول الدائر ويقدم في الحال

Pieds de Veau à la Vinaigrette

بيه ديقو ألافينيغريت

هو أن تحضر مقداراً من الكوارع مسواة بوشيه وتخلي من العظم وتشق على اثنين على فوطة ومقدونس ورق حول الدائر وصوص فينيغريت في الصلصيرا ويقدم في الحال

Poitrine de Veau

البواترين ديقو (الصدر أي الدوش البتلو)

عند تسوية الصدر البتلو أي الدوش وهو صحيح تحضر جنب من الدوش أو اثنين أو أكثر حسب الطلب ويخلي من العظم ويفتح من الجنب بالسكينة بالطول وملأ بالفارسة الآتية مقدار كيلو لحم بتلو مفروم ومقدار ١٢٥ جرام دو كسيل ناشف الموضح في باب تجهيزات الجرناتير المختلفة ، ١٢٥ جرام زبدة ومقدونس واستراجون مفرومه وبيضة وملح وفلفل وجوز الطيب ويمزج الجميع ببعض جيداً وملأ بها الدوش ويخيط ويسوى بريزيه على نار هادئة أو في الفرن وهكذا كيفية تسويه العمومي وسيوضح باقي العمل فيما بعد

Poitrine de Veau à l'Allemande

بواترين ديقو الالماند

هو أن تحضر مقداراً من الدوش فارسي ومسوى بريزيه ايض كالتقدم شرحه ويخدم في الصحن صحيح أو مقطع ويقدم معه صلصة ريفور ساخنة

Poitrine de Veau à l'Alsacienne

بواترين ديقو الالزسين

هو أن تحضر مقداراً من الدوش وملأ بالفارسة السابق توضيحها ويسوى بريزيه نصف تسويه وينقل في كسارولة أخرى ويوضع حوله مقدار من الشيكروت مسوى بلانشيه أي مغلى مقدار غلوتين ومبرد عليه بالماء البارد ومعصور جيداً ويصفي عليها محل التسوية وقطع من الفواجرا ويكمل تسويتها مع القطع على نار هادئة أو في الفرن ومغطاة وبعد أن يتم تسويتها يغرف الشيكروت في الصحن ويقطع الدوش قطعاً متساوية وترص من أعلى الشيكروت ويقدم في الحال .

Poitrine de Veau à l'Anglaise

بواترين ديقو الانجليز

هو أن تحضر مقدار فردة من الدوش أو أكثر وتخلي من العظم وتفتح من الجنب كما في الشرح الأول وملأ بالفارسة الآتية مقدار الثلث كلاوي بقري أو بتلو مفرومه والثلث دهن بتلو مفروم والثلث قلب عيش افرنجي مغطس في اللبن ومعصور جيداً ومقدار ثلاثة بيضات على الكيلو من الفارسة وملح وفلفل وجوز الطيب

وتخيط وتنشوي على نار هادئة وبعد تسويتها يفك منها الخيط وتصلح جيداً بالسكينة وتوضع في الصحن ويخدم معها قطعة لارد من الصدر سواة ومساوكة ويقدم في الحال .

Poitrine de Veau au Celari

بواترين ديشو أوسيلاري

هو أن تحضر مقداراً من الدوش فارسي باللحم البتلو السابق شرحه ويسوي بريزيه نصف تسويه وينقل في كسارولة أخرى ويرص حوله مقداراً من رأس الكرفس الأبيض مشوي بالانسيه مقدار غلوتين ويصفي فوقها محل التسوية ويكمل تسويتها على نار هادئة وبعد أن يتم تسويتها تقطع القطعة في وسط الصحن أو تظل صحيحة حسب الطلب ويرص الكرفس حول الدائر ويكسى بمحل التسوية بعد أن ينظف من الزبدة ويقدم في الحال .
الجراتير التي توافق للتخديم مع الدوش الفارسي البواترين انواع المكرونة النوى واللازانيا وخلاف ذلك وجميع انواع البوريه التي من الخضروات وجميع الخضار الا بيض

Ris de Veau

الري ديشو أي الحلويات البتلو اي النفوس

الحلويات البتلو وهي من اللحم البتلو السمين ويطلب دائماً في الولائم الكبيرة وهو أولاً أن تحضر الحلويات البتلو ذات اللون الأبيض وتنقع في الماء البارد مدة ساعة مع تغيير الماء مراراً أو تنقع مدة ساعة ونصف ثم توضع في كسارولة بالماء وتغلى بالانسيه مقدار غلوتين ثم تبرد عليها بالماء وتقشر من الغلاف الخارجي أي القشرة الرفيعة التي من الخارج وتجفف بالهفوة جيداً وأحياناً تغرس ببيكة بالارد رفيع أو تروفي أو لسان حسب النوع كما سيوضح فيما بعد . وتسوي بريزيه بالخضروات والزبدة والبيد الأبيض على نوعها الطبيعي والحلويات نوعان نوع مستدير ونوع مستطيل ويفضل النوع المستدير

Attereaux de Rise de veau à la Villeroy

آتيرودي ري ديشو الاقليروا

هو أن تحضر مقداراً من الحلويات البتلو مسواة بريزية وبعد أن تبرد تقطع قطعاً متساوية بتخانة نصف سنتيمتراً ثم تقطع بقطاعة مستديرة سادة بوسع ٣ سنتيمتراً تقريباً ويقطع مثلها شامبيون مسوي وتروفي وتغرس في سبيخ صغير مختلفة قطعة بعد الأخرى بطول ٧ أو ٨ سنتيمتراً وتسكي بصوص قليروا وبعد أن تبرد تغطس في البيض وتبين في قلب عيش افرنجي مصفى من النخل وتحمّر فرينو عند الطلب وتخلع من السيخ الصغير الذي استوت فيه وتغرس في سبيخ آخر من الفضة ثم تغرس الاسياخ في قاعدة من العيش مستديرة أو مستطيلة موضوعة في صحن مفرد داخله فوطه وحوله مقدونس حمر فريتو ويخدم معه في الصلصيرا صوص يريجو ويقدم في الحال

Ris de veau Bonne Maman

ري ديشو بون ماما

هو أن تحضر مقداراً من الخضروات الآتية : —
جزر وكرات وكرفس وتقطع الجميع جليين قصير وتوضع في ارضية الكسارولة بالزبدة ويرص فوقها الحلويات البتلو وورنة لاورو وقليل من البيد الأبيض ومقداراً من الحجو البتلو وتسوي بريزيه على نار هادئة بعد أن تنظف

ورقة اجلاسيه مدهونه زبده وبعد ان تسوى ترسي في كوكوت من الفخار الافرنجى وتنطى بالخضروات وتوضه محل التسويه على النار حتى ترسي تماما وتكسى به ثم يغطى الكوكى ويوضع في الصحن مقرودا داخله قوطه ويقدم في الحال

Ris de veau à la Broche

رى ديشو ألا بروش

هو أن تحضر مقداراً من الحلويات البتلو مسواة بلانشيه مقدار غلوتين ومنظفة تنظيفاً جيداً ومجففة بفوطيه وتغرس بيكه باللارد رفيع ويوضع لها الملح وفلفل خفيف وتلف في ورقة مدهونه زبده وتغرس في سبخ البروش وتسوي ملفوفة مدة خمسة وعشرين دقيقة ثم تنزع منها الورقة وتظل في التسويه مدة عشر دقائق ايضا ويرش عليها بيجو بتلو مستقوي لأجل ان تجلس وترص في الصحن ويخدم معها أى نوع من الجرناتير والصلصة حسب الطلب ويقدم في الحال

Ris de Veau en Caisses

رى ديشو أن كيس

هو ان تحضر مقداراً من الحلويات البتلو وتسويها بريزيه ايض وتقطع قطعاً مستديرة وترص داخل كيس من الورق مدهون زبده أو في كوكي صغير من الفخار ويوضع لها ملعقة شامبنيون ايمنسيه ومنطقة بالزبده وممزوجة بالتروف وترسم بصوص الماند وقطعة تروف من أعلى وتورد أي تحمر في فرن حام وتقدم في الحال

Ris de Veau à la Cévenole

رى ديشو ألا - يفينول

هو ان تحضر مقداراً من الحلويات البتلو وتسوي بريزيه وتجلس بيجو بتلو ثم ترص في وسط الصحن وتضع لها جرنه حول الدائر بصل قويرمه مسوي اجلاسيه وأبو فروه مسوي باليجو ويوضع بين البصل وأبو فروه كروتون مقطع مثل عرف الديك محمر فريتو بالزبده ويخدم معه في الصلصيرا محل التسويه مربوط ربطاً خفيفاً ويقدم في الحال

Ris de Veau Chambellane

رى ديشو شامبلان

هو ان تحضر مقداراً من الحلويات البتلو مسواة بلانشيه مجففة جيداً بالفوطه وتغرسها بيكه بالتروف وتسوي بريزيه وتجلس في آخر وقت بيجو مربوط ويرص في صحن ويوضع لها جرنه حول الدائر تارتليت منقوش صغير من فارسة موسلين مملوء من الوسط بتروف ممزوج بصوص ديمجلانس ويخدم معه في اناء آخر بوريه شامبنيون ممزوج بجليين من التروف ويقدم في الحال

Chartreuse de Ris de Veau

شارترينز دى رى ديشو

هو ان تحضر قالب شارلوت وتدهنه بزبده طازجة وترسم ارضيته والجوانب بحزر ولفت مقطعه بقطاعه مستطيله بتخانة القلم الرصاص أو اتخن قليلاً مسواه بالشوربه وبازلا وفاضليه خضراء ويبطن القالب من داخل الرسم في الارضية والجوانب بطبقة من فارسه باناد الا كريم الموضحة في انواع الفرس ثم يوضع القالب في صينية داخلها

ماء ساخن ويدخل الفرن حتي تسوى الفارسة قليلاً ثم يملأ القالب بطبقة من الحلويات البتلو مسواة بريزيه وشامبنيون وترووف مقطعة إيمسليه وترص طبقة من الشامبنيون وأخرى من الحلويات وترش بصوص الماند ممزوجة بالكريمة وتغطى طبقة من الفارسة وورقة مدهونة زبدة من أعلى الفارسة ويوضع القالب في صينية داخلها ماء ساخن وتسوى في الفرن على نار هادئة مدة ٤٠ دقيقة للقالب المحتوي على كيلو وبعد أن يسوى يوضع بعيداً عن النار مدة عشر دقائق حتى يستريح ويهدأ ثم يقلب في صحن مستدير ويوضع في وسط القالب من أعلى رأس شامبنيون كبيرة منقوشة بالسكينة ويرص من أعلى حول الشامبنيون لا توجه مسواة بريزيه ومقطعة على اثنين ومصلحة جيداً بالسكينة ويخدم معه في الصلصيرا صوص الماند بخلاصة الشامبنيون ويقدم في الحال

Ris de Veau Contesse

ري ديڤو كنتيس

هو أن تحضر مقداراً من الحلويات البتلو مسواه بوشيه ومجففه جيداً وتغرس بكيه بالترووف وتسوي بريزيه وتجلس في آخر وقت بالجو وترص في وسط الصحن ويوضع لها جرنيه حول الدائر لا توجه مسواة بريزيه وكانل مسوي بوشيه في آخر وقت ويخدم معه في الصلصيرا چو مربوط ربطا خفيفا ويقدم في الحال .

Crepinettes de Ris de Veau

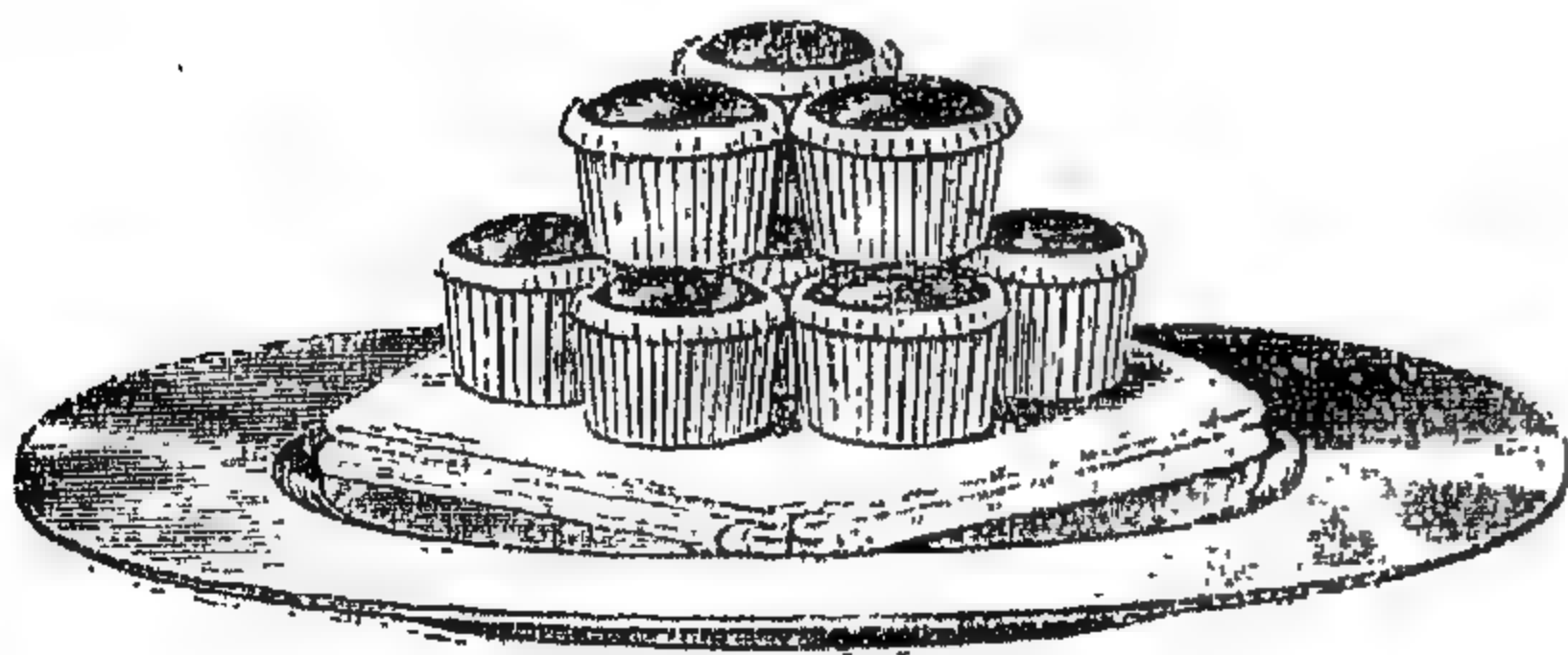
كريبينيت دي ري ديڤو

هو أن تحضر مقداراً من الحلويات البتلو وتفرم بالما كينة ويفرم معها مقدار النصف من البتلو ويضاف عليها ١٥٠ جرام ترووف مفرومة على مقدار الكيلو وثلاث بيضات وتضع لها ملحاً وفلفلًا وجوز الطيب وتمزج جيد بعض وتقسم قطعاً متساوية مقدار ١٠٠ جرام القطعة الواحدة وتلف في قطع من الطرب وترش بزبدة سائحة وعيش مدقوق وتسوي جريه على نار هادئة وترص في الصحن ويخدم معها صوص يريجو ويقدم في الحال .

Coquilles de Ris de Veau au Gratin

كو كي دي ري ديڤو أو جرتان

هو أن تحضر كو كي صغير وترص دائره من الداخل صور من بطاطس بوم دوشيس بيليلة منقوشة متوسطة



وتوضع بأرضيته ملعقة من صوص دو كسيل وترص فوق الصلصة قطعاً متساوية من الحلويات مسواة بريزيه و فوقها قطعة من الشامبنيون والترووف وتكسى بصوص دو كسيل وترش بعيش مدقوق وزبدة خفيفة وتورد «تحمّر» في فرن حام وعند خروجه من الفرن يرش بمقدونس مفروم وعصير ليمون خفيف وترص في صحن داخله فوطه ويقدم في الحال .

(رسم ١٩) كو كي دي ري ديڤو أو جراتان

Coquilles de Ris de Veau à la Parisienne

كو كي دي ري ديڤو الا پاريزين

هو أن تحضر كو كي صغير مدهون بالزبد وتصب داخله حول الدائر صور رفيع من بطاطس بوم دوشيس مصبوب بيليلة منقوشة متوسطة وتدهن (بصفار) ييض وتورد في الفرن ثم يوضع في أرضية الكو كي ملعقة صوص

المائد ويوضع فوق الصلصة قطعة مستديرة من الحلويات البتلو مسواة بريزيه وقطعا من الشامبنيون والتروف من أعلى ورأس شامبنيون صحيحة في الوسط ويكسى بصوص المائد ويرش بالزبدة ويحمر في فرن حام ويرص في صحن مفروداً داخله فوطه ويقدم في الحال .

Cromesquis Risde Veau

كروموسكي دي ري ديشو

وهو مثل كروموسكي داموريت الموضح في أول انواع اللحم البقرى ويوضع في محل الأُموريت أي «النخاع» حلويات بتلو مسواة بريزيه

Corquettes de Ris de veau

كور كيت دي ري ديشو

وهو موضح في أنواع البريمو وكذلك الكروستاد موضح في أنواع البريمو أيضاً

Ris de veau de Midoff

ري ديشو دي ميدوف

هو أن نحضر مقداراً من الحلويات البتلو مسواة بلانشيه ومجففة تجفيفاً جيداً بالفوط، وتغرس بيكه باللارد والتروف وتسوى بريزيه نصف تسويه ثم ترص في كوكوت بحرف واطي ويرص حولها جزر ولفت مقطعة هلالات صغيرة وبصل صغير مقطع حلق اي قطع مستديرة وكرفس ابيض مقطعا ايمنسيه مستدير ويسوى الجميع مكمورة بالزبدة أولا و ٣٠ جرام تروف مقطعة قطعاً مستديرة ويصفي عليها محل التسويه وملعقتين من الحشو خفيف وينطى الكوكوت ويسوي على نار هادئة حتى يتم تسويته ثم تنظف الزبدة التي على الوجه وتنظف احرف الكوكي بفوطه وينطى الكوكي ويوضع في صحن مفروداً داخله فوطه ويقدم في الحال .

Escalobes de ris de veau Berengère

اسكالوب دي ري ديشو بيرينجر

هو ان نحضر مقداراً من الحلويات البتلو مسواه بلانشيه ومنشفه تنشيفاً جيداً بالفوطه ثم يكمل سواها بريزيه وتقطع القطعة على اثنين او ثلاثة ثم تقطع بقطاعة مستديرة وترص في صينية ويصب فوق دوائر القطعة بالكيس ببليلة رفيعة فارسة موسلين الموضحة في انواع الفرس ممزوجة بلسان احمر مفروم ويدخل الفرن قليلاً حتى تسوى الفارسة ثم تملأ من الوسط بيوريه سوينز الا كريم مصبوب بالكيس وقطعة تروف من اعلي البوريه وترصها فوق كروتون من العيش محمر فريتو ويخدم معه في اناء آخر بوريه بازلا طازجه ومخل التسويه مصفى ومنظفه من الزبد ويقدم في الحال .

Escalobes de ris de veau à la Favorite

اسكالوب دي ري ديشو الافاقوربت

هو ان نحضر مقداراً من الحلويات البتلو مسواة بلانشيه وتثقل عليها حتى تبرد وتضيف لها ملح وفلفل وتحمّر سوتيه بالزبدة المكررة وترص في صحن مستدير وفوق كل قطعة قطعاً مستديرة من الفواجرا مضافاً لها ملح وفلفل ومتبن في الدقيق وتحمر سوتيه بالزبد وقطعة تروف من اعلي الفواجرا ويوضع لها جرنيه في الوسط ورؤوس اسبرج محمرة بالزبدة ويخدم معها في الصلصيرا صوص مادير بخلاصة التروف ويقدم في الحال

Escalopes de ris de veau Grand-Duc

اسكالوب دي ري ديشو چراندوك

هو أن تحضر مقداراً من الحلويات البتلو مسواة بلانشيه وتجفف تجفيفاً جيداً بالفوطة وتقطعها فطما مستديره على اثنين أو ثلاثة وتسويها سوتيه بالزبدة بدون ان تحمر وترص في دائر صحن مستدير وبين القطه والاخرى قطعاً مستديرة من التروف وتكسى بصوص مورناى وتورد أى تحمر في فرن حام وعند خروجه من الفرن يوضع له جرنيه في الوسط روس اسبرج محمرة بالزبدة ويقدم في الحال .

Escalopes de ris de veau Judic

اسكالوب دى ري ديشو چوديك

هو أن تحضر مقداراً من الحلويات البتلو مسواة بلانشيه ثم تقطع قطعاً مستديرة على اثنين أو ثلاثة ويضاف لها ملح وفلفل وتتب في الدقيق وتحمر سوتيه بالزبدة وتوضع فوق كل قطعة تارتليت صغير من فارسة الفراخ ومسواه في الحال ويرص فوق الحلويات لا توجه مسواة بريزيه ومقسومة على اثنين ومصلحة جيداً بالسكينه وقطعة تروف تروف وكلوة ديك من اعلى ويخدم معه في الصلصيرا چو مربوط ربطاً خفيفاً ويقدم في الحال

Escalopes de ris de veau Marechale

اسكالوب دي ري ديشو ماريشال

هو ان تحضر مقداراً من الحلويات البتلو مسواة بريزيه وتشق القطعة على اثنين أو ثلاثة وتغطس في البيض وتتب في قلب عيش افرنجي مصفى من المنخل وتحمر بزبدة مكررة او مسلي بلدي وترص في صحن مستدير وفوق كل قطعة قطعاً مستديرة من التروف ويوضع لها جرنيه في الوسط وروس اسبرج محمرة بالزبدة ويقدم في الحال

Escalopes de ris de veau Rossin

اسكالوب دى ري ديشو روسيني

وهو مثل اسكالوب فافوريت بدون روس اسبرج

Escalopes de ris de veau Villeroy

اسكالوب دي ري ديشو فليروا

وهو ان تحضر مقداراً من الحلويات البتلو مسواة بريزيه وتقطع القطعة على اثنين أو ثلاثة قطعاً مستديره وتكسى بصوص فليروا وترص فوق صحن مدهونا بالزبدة حتى تبردم تغطس في البيض وتتب في قلب عيش افرنجي مصفى من المنخل وتحمر قريته وقت الطلب وترص في صحن مفرداً داخله فوطة أو ورق داتلة وحولها مقدونس فريته ويخدم معه صوص بربيجو في الصلصيرا

Ris de veau Excelsior

ري ديشو اكسلسيور

هو ان تحضر مقداراً من الحلويات البتلو وتغرس يكيه بالتروف وتسوى بريزيه ابيض بالشوربة وترص في الصحن بعد التسويه ويوضع لها جرنيه حول الدائر كاندل من الفراخ على ثلاثة الوان تمزج مع النوع الأول مقدار الثلث من التروف والثاني مقدار الثلث من اللسان الاحمر مفروم والثالث على لونه الطبيعي مقوية في آخر وقت ويخدم معه في اناه آخر سوپز الا كريم ممزوج بچلين من التروف واللسان والشامپيون ويقدم في الحال

Ris de veau Financière

ري ديقو فنانسيير

هو أن تحضر مقداراً من الحلويات البتلو مسواة بريزيه وتجلس بالجو في آخر وقت وترص في وسط الصحن ويوضع لها جرناتير الافنانسيير حول الدائر الموضحة في انواع الجرناتير ويخدم معه في الصلصيرا صوص فنانسيير ويقدم في الحال

Ris de veau au Gratin

ري ديقو أوجراتان

هو ان تحضر مقداراً من الحلويات البتلو مسواة بريزيه وتقطع قطعاً مستديرة ثم ترص في صحن مدهون زبدة ويوضع بين القطعة والاخرى ملعقة صوص دو كسيل ويوضع لها حول الدائر روس شامبليون صغيرة وبعد ذلك تكسى بصوص دو كسيل او ترش بعيش مدقوق وزبدة سائجة خفيفة ثم تحمر في فرن حام وعند خروجها من الفرن ترش بعصير ليمون خفيف ومقدونس مفروم وتقدم في الحال

Ris de veau Grille

ري ديقو جريية

هو أن تحضر مقداراً من الحلويات البتلو مسواة بلانشيه ويثقل عليها حتي تبرد وبعد ذلك تشق على اثنين بالعرض وتضيف لها ملح وفلفل ثم تغطس في الزبد وتسوى جرييه على نار متوسطة ويمكن ايضاً ان تسوي بدون ان تشق اذا كانت صغيرة ويخدم معها اي نوع من الصلص مثل صوص ايطالين أو صوص بيريجو أو خلافه ويخدم معها أيضاً زبدة الا متردوتيل نصفها في الصلصيرا والنصف الاخر فوق الحلويات ويوضع لها جرنيه حسب الطلب ويقدم في الحال .

Ris de veau Grille Camargo

ري ديقو جرييه كامارجو

هو ان تحضر مقداراً من البريوش مسوى في تارتليت منقوش ويفتح من احدى الجوانب ويخلى من الوسط ثم يملأ كل تارتليت النصف بازلة مسواة الافرانسييه والنصف الاخر جزر مسوى الا فيش ومن أعلى قطعة حلويات مستديرة مسواة جرييه وفوقها مقدار قطعتين من البيكن مسوى جرييه ويمكن ان نستغني عن البيكن اذا لزم الحال ويقدم وقتياً.

Ris de veau Grille Gismonde

ري ديقو جرييه جيسموند

هو ان تحضر تورته من العجين مسواة فاضية في تورته ذات حرف واطيء ومملأ من الداخل النصف شامبليون مقطع (ايمنسيه) ترص رفيع منطون سوتيه بالزبدة وممزوج بصوص الا كريم وخرشوف مقطع (ايمنسيه) ترص رفيع محمر بالزبدة ممزوج ببعضه ثم يرص من أعلى حلويات بتلو مسواة جرييه ويوضع في صحن مفرودا داخله فوطه أو ورق دانتله ويخدم معه جلاس ديشياند خفيفاً ممزوجاً بزبدة طازجة في الصلصيرا ويقدم في الحال

Ris de veau Grille Jocelyne

ري ديقو جرييه جوسيلين

هو ان تحضر مقداراً من المطاطس الانجليزى الكبير ويقطع قطعاً مستديرة بتخانة ٣ سنتيمتر ويخلى من أعلى

ثم يسوى بالزبدة في الفرن وبعد ذلك يملأ ببوريه سويز ممزوج بالسكر ويرص من أعلى حلويات بتلو مسواة بريزيه ومقطعة قطعا مستديرة ويوضع عليها نصف طماطم مسواه جرييه أو بالزبدة ونصف فلفل اخضر حلو مسوي جرييه أو حمر بالزبدة ويقدم في الحال

Ris de veau Grille Saint Garmain

ري ديقو جرييه سان چارما

هو ان تحضر مقدارا من الحلويات البتلو وتسوي جرييه وترص في الصحن ويوضع لها جرييه حول الدائر بطاطس صغيرة مسواة بالزبدة ومحمرة تحميرا جيدا وجزء ملفوف مثل الزيتون مسوي بالشوربة ومجلس في اخر وقت ويخدم معه صوص يارنيز في الصلصيرا وبوريه بازلة في اناء اخر ويقدم في الحال

Ris de veau Gourmets

ري ديقو جورميه

هو ان تحضر مقدارا من الحلويات البتلو مسواة بريزيه ثم ترص داخل كوكوت ذو حرف واطي ويرص فوقه قطعا مستديرة من التروف ثم يصفى محل التسوية وتكسي به الحلويات وتغطي وتوضع في الفرن قبل الطلب بمدة عشر دقائق ويقدم في الحال

Ris de veau Montauban

ري ديقو مونتوبان

هو ان تحضر مقدارا من الحلويات البتلو مسواة بلانشيه مقدار غلوتين ثم تغرس بيكيه باللارد أو دمن ضاني والتروف وتسوي بريزيه وتجلس في آخر وقت بجو وبعد ذلك ترص في الصحن ويوضع لها جرييه حول الدائر كوركييت صغير من الارز ممزوج باللسان وكائل من الفراخ مستطيل مثل الاصابع من فارسة بانادالا كريم الموضحة في انواع الفرس ورؤوس شامبنيون صغيرة مسواة بالزبدة ويخدم معه صوص فوليتيه بخلاصة الشامبنيو في الصلصيرا ويقدم في الحال ويمكن الاستغناء عن اللارد

Ris de veau en Papillote

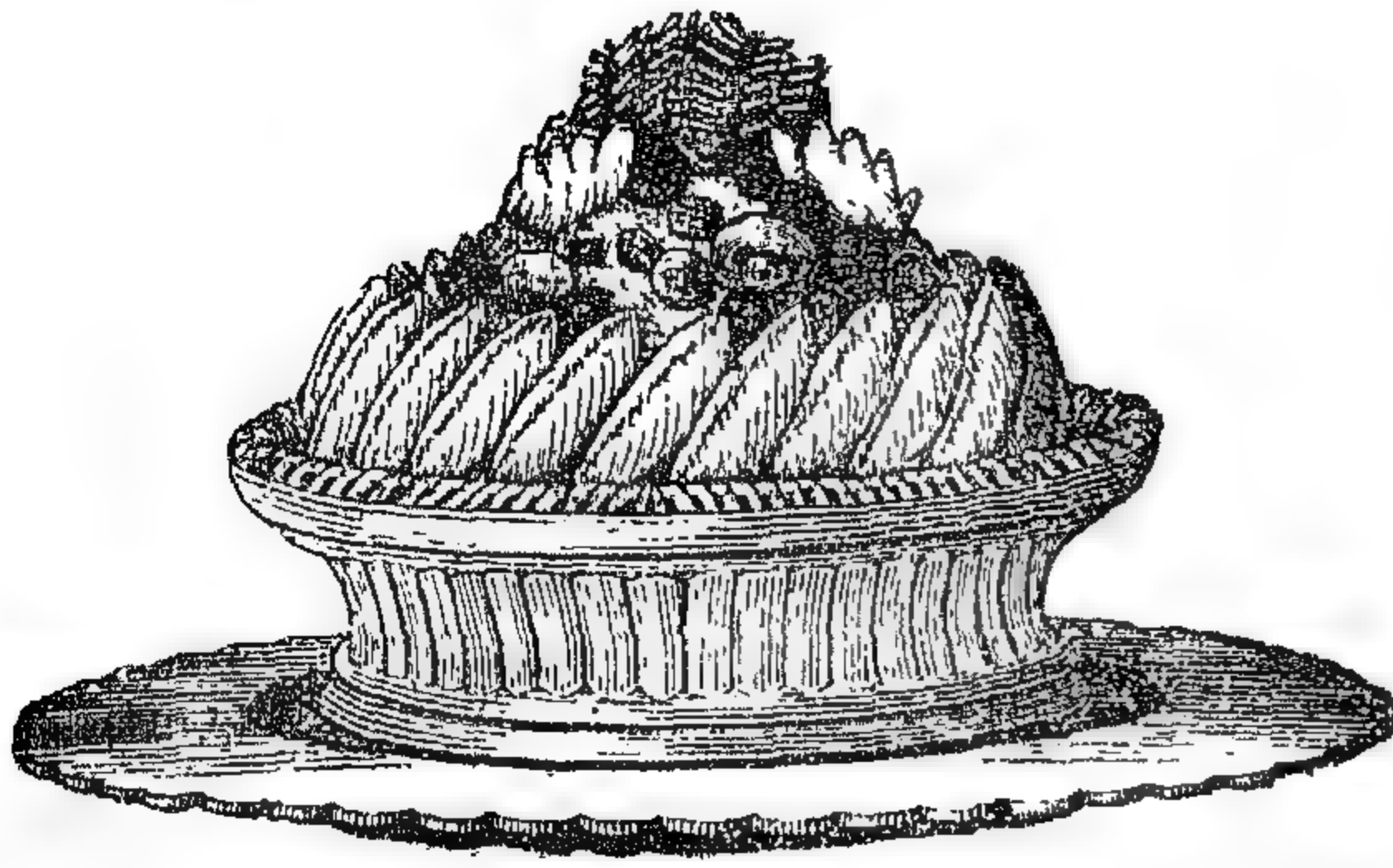
ري ديقو ان بابيوت

هو ان تحضر مقدارا من الحلويات البتلو مسواة بريزيه ثم تحضر مقدار من الجيمبون مقطع قطعاً مستديرة ومسوي سوتيه بالزبدة وتحضر أيضا قطع من الورق بيضاوية الشكل مستطيله بطول عشر سنتيمتراً وعرض ستة سنتيمتراً وتدهن بالزبدة ويفرد بجانبها قطعاً من الجيمبون وملقه صوص دو كسيل فوق الجيمبون ثم تضع على الصلصة قطعة من الحلويات البتلو وتكسي بملعقة صوص دو كسيل وقطعاً من الجيمبون وبعد ذلك تطبق الورقة وتلف من الأخراف وترص في صينية وتوضع في فرن متوسط الحرارة قبل الميعاد بمدة ١٠ دقائق حتى تحمر الورقة تحميراً خفيفاً من أعلى ثم ترص في الصحن وتخدم في الصحن ويقدم في الحال . ويمكن أيضاً أن يوضع له شامبنيون مقطع ترس رفيع وحمر سوتيه بدلا بالزبدة من صوص دو كسيل وقطعا من اللسان بدلا من الجيمبون

Pâté de Ris de veau à la Financiere

باتيه دي ري ديقو الافانسيير

هو ان تحضر قالب باتيه بحرف واطي مستديراً ويضاوي ويبطن بعجينة بات فونسييه عادية ويملا بفاصوليا



أو أرز ويسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد نضجه يفضى من الفاصوليا والقالب ويدهن بصغار بيض من الخارج وتدخله حتى يجف من الداخل وبعد ذلك يوضع في صحن مفروود بداخله فوطه أو ورق دانتله وعند الطلب يملأ بجرناتيرالا فتانسير ممزوجة بمقدار النصف حلويات بتلو مسواه بريزيه ويرص حول الباتيه من أعلى بكانل من لحم البتلو ويخدم معه صوص مادير ويقدم في الحال

باتيه دي ري دي فو الافانسير (رسم ٥٠)

Ris de veau à la Parisienne

ري ديفو الا پارين

هو أن تحضر مقداراً من الحلويات البتلو وتغرس بيكه بالتروف واللسان وتسوي بريزيه وتجلس بالچو في آخر وقت ثم يرص في الصحن ويوضع لها جرنيه حول الدائر فوند خرشوف مملوء بجليين من التروف واللسان ممزوج بصوص فوليتيه ومرشوش بالجينه ومورد في فرن حام « يحمر » وبطاطس بالمعلقة مسوي بالزبدة ويخدم معه محل التسوية في الصلصيرا بد أن يصفى وينظف جيداً من الزبدة ويقدم في الحال .

Pâte Chaud de Ris de veau

باتيه شو دي ري ديفو

هو أن تحضر قالب باتيه مستدير أو بيضاوي مدهون زبدة طازجه ويبطن بطبقة من عجينة البات فونسيه الموضحة في انواع العجين ثم تبطن الأرضية والدائر بطبقة من فارسة الفراخ الموضحة في انواع الفرس بتخانة نصف سنتي تقريبا ويملا من الداخل بحلويات بتلو مسواه نصف تسويه ممزوجة بشامبيون وتروف مقطعه قطعاً متساوية رفيعة وممزوجة بصوص الماندراسيه وتدهن حرق العجين بصغار بيض وينطى بطبقة من الفارسة ويلبها طبقة من عجينة الفيتاج ثم تدهن من أعلى بصغار بيض وبعد ذلك يشق ثقباً من أعلى لاجل خروج البخار منه ثم تسوي في فرن متوسط مدة ٤٠ أو ٤٥ دقيقة وبعد انتهاء التسويه يخلع من القالب ويوضع على فوطه أو ورق دانتله داخل الصحن ويقدم في الحال .

Ris de veau Princesse

ري ديفو برنسيس

هو ان تحضر مقداراً من الحلويات البتلو وتغرس بيكه بالتروف وتسوي بريزيه وتجلس بالچو في آخر وقت ثم ترص في صحن فرن مستدير او كوكوت بحرق واطىء مع جرناتيررؤوس اسبرج وقطع تروف فوق الحلويات ويخدم معه صوص الماندر في الصلصيرا ويخدم في الحال .

Ris de veau Rachel

ري ديفو راشل

تحضر مقداراً من الحلويات البتلو مسواه بريزيه ومجلسة في آخر وقت بالچو ثم ترص في الصحن ويوضع لها جرنيه حول الدائر فوند خرشوف مسوي بريزيه ومملوء بصوص آسيه ويوضع لها من اعلى قطعة نخاع عظم مواسير

بقري مسوي بلانشيه ومقدونس مفروم فرما ناعما ويخدم معه في الصلصيرا محل التسوية بعد ان ينظف تنظيفا جيدا من الزبدة ويصفي من الشنوار ويقدم في الحال .

Ris de veau Régences

ري ديقو ريچنص

هو أن تحضر مقدارا من الحلويات البتلو وتغرس بيكة بالاروف وتسوي بريزيه ثم ترص في الصحن وتكسى بمحل التسوية بعد ان تجلس ويوضع لها جرناتير الاريجنص حول الدائر الموضحة في انواع الجرناتير ويخدم معه صوص الماند في الصلصير ويقدم في الحال .

Ris de veau Sousla Cendre

ري ديقو سولا ساندرا

هو ان تحضر مقدار من الحلويات البتلو وتغرس بيكه بالزوف واللسان وتسوي بريزيه مقدار ثلثي ثلثين تسوية ثم تحضر عجينة معجونة بالماء والملح وقليل من الزبدة وتفرد على الترايزة بتخانة نصف سنتي ثم تقطع قطعاً بيضاوية مستطيلة وتوضع بجانبها قطعة من الحلويات ثم يفرد عليها قطعة من اللسان ويطبق عليها بالعجينة بعد أن تدهن احرفها بصفار بيض ثم ترص في الصينية بحيث يكون اللسان من اسفل وتدهن بعد ذلك من اعلى بصفاريض ثم تثقب ثقب صغير لخروج البخار منه وتسوي في فرن متوسط مده ٤٠ دقيقة وعند ما تخرج من الفرن يوضع لها من الثقب صوص ديجلاس وترص في الصحن على فوطه او ورق دانتلة وتقدم في الحال .

Ris de veau à la Toulousaine

ري ديقو الا تولوزين

هو أن تحضر مقدارا من الحلويات البتلو وتسوي بريزيه وترص في الصحن ويوضع له حول الدائر جرناتير لا تولوزين كل صنف على حديه ويخدم معها صوص الماند بخلاصة الشامبنيون في الصلصيرا ويمكن ايضا ان يوضع له كروتون عيش محمر بالزبدة حول دائر الصحن مكسى ببوريه فواجرا ويقدم في الحال .

Timbale de ris de veau à la Badoise

تمبال دي ري ديقو الا باروا

هو أن تحضر قالب باتيه مستدير او بيضاوي ويطن بعجينة البات فونسيه ويسوي فاضى ويملا مقدار الثلثين مكرونة نوي ممزوجة بالچمبون او اللسان ويرص فوق المكرونة من الجوانب حلويات بتلو مسواة بريزيه ويوضع له جرناتير الا فناسير في الوسط ويوضع في صحن مفرودا داخله فوطه او ورق دانتلة ويقدم في الحال

Timbale de ris de veau Condé

تمبال دي ري ديقو كونديه

هو ان تحضر قالب باتيه ويطن بالعجين ويسوي فاضى كالمقدم ذكره ويكون ضيق من اسفل ثم يملا مقدار ثلثه بشامبنيون مقطع « ايمنسيه » ترص رفيع سوتيه بالزبدة ثم يرص فوقه حول الدائر قطعة مستديرة من الحلويات البتلو مسواة بريزيه ومكسية بفارسة فراخ ممزوجة بتروف وشامبنيون مفرومه ومسواه في الفرن ثم يملا من الوسط بتروف مقطعة « ايمنسيه » ممزوج بصوص مادير ثم يوضع على فوطه او ورق دانتلة ويخدم معه صوص مادير في الصلصيرا ويقدم في الحال

Vol au vent de ris de veau à la Nesles

قو لو فان دي ري ديقو الانسل

تحضّر مقداراً من الحلويات البتلو مسواة بريزيه وكانل من فارسة الجودي قو الموضحة في أنواع الفرس ومقداراً من عرف وكلاوى الديك وشامبنيون وقطعة من التروف ويمزج الجميع بصوص الماند ويملا بها القولوفان ويرسم من أعلى بقطع من التروف ثم يوضع على فوطه أو ورق داتله ويقدم في الحال

Vol au vent de ris de veau Régence

قو لو فان دي ري ديقو ريچنص

تحضّر مقداراً من الحلويات البتلو مسواة بريزيه ويمزج معها مقدار النصف جرناتير الا ريچنص الموضحة في أنواع الجرناتير ثم يمزج الجميع بصوص الماند ويملا بها القولوفان وترص من أعلى قطعاً من الحلويات البتلو وكانل من الفراخ ويقدم في الحال

الجرناتير المختلفه التي توافق مع الحلويات البتلو

جرناتير كلامار - شامبنيون - جرناتير چاردنيير - جرناتير ميلانيز - ورق حميض مسوي بالزبدة - روس اسبرج بالزبدة - جرناتير بورتوجيز

Ris de veau Froids

انواع الحلويات الباردة

Ris de veau Richelieu

ري ديقو ريشالييه

هو ان تحضر مقداراً من الحلويات البتلو مسواة بريزيه بالخضروات چلين مثل ري دي قو بوت ماما ثم ترص الحلويات في صحن غويط وترش من أعلى بالخضروات المسواة مع الحلويات وچلين من التروف ثم ينظف محل التسوية نظيفاً جيداً من الزبدة ويمزج بمقدار من العجيه المسكرووتكسي به الحلويات ثم يوضع في ثلاجه لوقت الطلب

وعند الطلب يوضع الصحن على فوطه او ورق داتله داخل صحن ويقدم في الحال

Ris de veau à la Suédoise

ري ديقو الاسميدواز

هو ان تحضر مقداراً من الحلويات البتلو مسواة بريزيه وبعد ان تبرد تقطع كل قطعة على اثنين او ثلاثة ثم تقطع بقطاعه بيضاوية وتسكى كل قطعة من اعلى بزبدة ريفور الموضحة في انواع الزبدة المركبة وتغطى الزبدة بقطع متساوية من اللسان بيضاوي ثم تحضر تورته من العجين مسواه فاضية في تورته بحرف واطى بيضاوية وبلا بصلاته من الخضروات ممزوجة بالمايونيز ثم ترص قطع الحلويات حول الصلاته ويفرس في وسط الصلاته من اعلى قاب لاثوية ابيض مقطوع على اثنين وتخدم معه في الصلصيرا صوص الاليس ويقدم في الحال

Palets de ris de veau à la Écarlate

باليه دي ري ديفو ألا إيكارلات

هو أن نحضر مقداراً من الحلويات البتلو مسواة بريزية وتقطع قطعاً مستديرة بتخانة سنتي بعد أن تبرد ثم تقطع يقطاعه مستديرة ويقطع مثلها لسان وبضعفها في العدد ثم تكسي قطع الحلويات من الجانبين بزبدة طازجة مزوجة بالمستاردة وتغطي من الجانبين باللسان وترص في صنيه أو صحن وتلمع بالجليه وترسم كل قطعة بقطعة مستديرة من التروف وترص بعد ذلك في صحن مستطيل على جلييه مفروم ويوضع لها حول الدائر كروتون جلييه ويخدم معها صلات سيسيلين وصلصة ريفور باردة في الصلصيرا ويخدم في الحال .

Rognon de veau

الكلاوي البتلو (رونيرو ديفو)

طريقة تسويتها سوتيه : نحضر الكلاوي وتنظف من الدهن والعروق الرفيعة التي من الداخل وتقطع قطعاً مستديرة بتخانة متوسطة ولا تقطع رفيعة لكي لا تجف أثناء التسويه وطريقة تسويتها جريه اي مشوية : تشق بالطول وتنظف من العروق من الداخل ويظل على سطحها طبقه خفيفة من الدهن ثم تشك في السيخ وتسوى جريه كما سيوضح فيما بعد

Rognon de veau Bercy

رونيرو ديفو برسي

هو أن نحضر مقداراً من الكلاوي البتلو وتقطع قطعاً مستديرة بتخانة متوسطة ويضاف لها ملحاً وفلفلًا وتحمّر « شمط » بالزبد ثم توضع في كسارولة وتنطق بمحل التسوية بصله صغيره مفرومة فرما ناعماً ويغطي عليها بملعقتين نبيذ ابيض وبعد أن ترسي على النصف يوضع لها ملعقتين من جلاس ديشاند ثم تحرق بعيداً عن النار بعصير ليمونه ومقدار ٥٠ جرام زبد طازجة وبعد ذلك تصفي فوق الكلاوي ثم تغرف في صحن غويط وترش بمقدونس خفيف مفروم فرما ناعماً وتقدم في الحال

Rognon de veau à la Bordelaise

رونيرو ديفو الألبوردوايز

هو أن نحضر مقداراً من الكلاوي البتلو وتسوي كاللتقدم ذكرها ثم تمزج بصوص بوردوليز مزوج به بمقدار ١٥٠ جرام نخاع عظم مواسير بقري مقطعه قطعاً صغيرة مسوى بلانشيه ومقدار ١٥٠ جرام سب مقطع « ايمنسيه » ترس رفيع وتحمّر سوتيه بالزبد ثم يمزج الجميع ببعضه جيداً ويغرف في صحن غويط ويقدم في الحال

Rognon de Veau à la Berrichonne

رونيرو ديفو الأبريشون

هو أن نحضر مقدار ١٥٠ جرام لارد من الصدر مقطع قطعاً صغيرة ومسوي بلانشيه ثم ينطق سوتيه بالزبد مع مقدار ١٢٥ جرام شامبنيون مقطع « ايمنسيه » ترس رفيع ثم نحضر مقداراً من الكلاوي مقطعه قطعاً مستديرة بتخانة متساويه ثم تضيف لها ملح وفلفل وتحمّر « شمط » بالزبد وبعد ذلك توضع في كسارولة وتغطي بمحل التسوية بنصف كوبه نبيذ أحمر وبعد أن يرسي يوضع له أربع ملاعق صوص بوردوليز بدون نخاع ثم يمزج بمقدار ٥٠

جرام زبدة طازجة بعيداً عن النار وتمزج جيداً مع الكلاوى والشامبنيون واللارد وتعرف في صحن غويطوترش بمقدونس خفيف مفروم فرماً ناعماً ويقدم في الحال .
ملحوظة : - ويمكن الاستغناء عن اللارد

Rognon de veau à la Portugaise

رونيو ديشو الا پورتو جيز

هو أن تحضر مقداراً من الكلاوى وتقطع وهي متلبسة بطبقة من الدهن قطعاً مستديرة بثمانية ٤ سنتيمتراً وتضيف لها ملح وفلفل ونحمر « شمط » بالزبدة ثم توضع في صحن وبعد ذلك تطفئ على محل التسوية بملعقة مديرة ومقدار ٣ ملاعق جلاس ديشاند وعصير ليمونه ونصف ملعقة صغيرة مقدونس مفروم فرماً ناعماً ثم يخفق بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازجة بعيداً عن النار وبعد ذلك ترص الكلاوى حول دائر صحن مستدير ويوضع لها الجرنيه في الوسط طماطم ككاسيه راسيه جداً ويرص فوق الكلاوى طماطم صغيرة فارسي ويوضع له نصف الصلصة حول الدائر والباقي في الصلصيرا

Rognon de veau grillé

رونيو ديشو جرييه

تحضر مقداراً من الكلاوى البتلو وتنظف من العروق وتشق بالطول وهي ملبسة بطبقة من الدهن وتشك في سيخين صغيرين لأجل أن تظل مفتوحة ويوضع لها ملح وفلفل وترش بالزبدة وتسوى جرييه على نار متوسطة وترص في الصحن ويخدم معه في الصلصيرا زبدة الامتردوتيل أو بير برسي أو خلافها التي توافق مع اللحوم المشوية ويقدم في الحال .

Rognon de veau Rizot

رونيو ديشو ريزوت

هو أن تحضر مقداراً من الكلاوى وتقطع قطعاً مستديرة متوسطة وتضيف لها ملح وفلفل ثم تحمر « شمط » بالزبدة وتصفى بعد ذلك منها وتوضع في وسط أرز مسوى روزوتو ومكبوس في قالب بور دورة مثل الكعكة ومقلوب في الصحن ثم تغطى الكلاوى بطبقة خفيفة من الأرز وتكسى بعد ذلك بصوص مورناى وتورد أى تحمر في فرن حام ويقدم في الحال .

Rognon de veau Robert

رونيو ديشو روبر

هو أن تحضر مقداراً من الكلاوى البتلو ويوضع لها ملح وفلفل ثم تحمر بالزبدة داخل كوكوت من الفخار على نار متوسطة ثم تترك تسوي في الفرن على نار متوسطة مدة ١٥ دقيقة ثم ترفع الكلاوى وتوضع في صحن وبعد ذلك تطفئ على محل التسوية يكوبه من الشامبانيه وتترك تنلى حتى ترسي على النصف ويوضع لها ملعقة مستاردة صغيرة وعصير نصف ليمونه وتخفق بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازجه ونصف ملعقة صغيرة مقدونس مفروم فرماً ناعماً ثم تقطع الكلاوى قطعاً متساوية رفيعة جداً وتمزج مع الصلصة وتسخن بعد ذلك على جانب الفرن بدون غليان مع استمرار التقليب خفيفاً ثم تعرف في صحن ساخن ويقدم في الحال .

Rognon de Veau Saute

رونيو ديشو سوتيه

وهو يسوي مثل السكلاوى البقرق بالمادير أو بالنبيذ الايض وتوضع كلاوى بتلو بدلا من البقرى

Rognon de Veau Sauté aux Champignons

رونيو ديشو سوتيه أوشامبنيون

هو ايضا مثل السكلاوى البقرى أي بعد أن تحمر سوتيه بالزبدة تمزج بصوص شامبنيون وتعرف في صحن غويط وترش بمقدونس مفروم فرما ناعما ويقدم في الحال .

Rognon de Veau en Casserole

رونيو ديشو ان كسارول

هو أن تحضر مقدارا من السكلاوى البتلو وتظف من العروق وتترك مغطاة بطبقة من الدهن ويوضع لها ملح وفلفل ثم توضع في كوكوت فخار مع مقدار ٥٠ جرام زبدة وتسوي بهدوء في فرن متوسط مدة ٣٠ دقيقة وتقلب مرارا اثناء التسويه وتوضع لها اخيرا ملعقتين چو مستقوي وتقدم في الحال مثل ماهي في الكوكوت

Rognon de Veau en Cocotte

رونيو ديشو ان كوكوت

هو أن تحضر السكلاوى وتسوي كالمقدم ذكرها في الكوكوت ويوضع لها ٥٠ جرام لارد من الصدر مقطع قطعا صغيرة ومسوي بلانشيه وتحمر سوتيه بالزبدة ومقدار ٥٠ جرام شامبنيون مقطع على أربعة ومنطق بالزبدة ومقدار ٥٠ جرام بطاطس موضب جزداي مثل فصوص التوم مسوي بلانشيه مقدار غلوة ثم يسوي الجميع مع بعض في فرن متوسط الحرارة ويوضع لها اخيرا ملعقتين من چو مستقوي ويقدم في الحال

Croutes aux Rognon

كروت أورونيو

هو ان تحضر مقدارا من العيش الافرنجي ويقطع قطعا مستديرة بالقطاعة بتخانة ٧ سنتيمتر ويحز بقطاعة أصغر من الاولى ثم يحمر فريتو بالزبدة وبعد ذلك يخلى الحز الصغير ويملا بكلاوى محمره سوتيه بالزبدة بمزوجة بشامبنيون مقطع « ايمنيه » ترس رفيع ومصفي عليه بالمادير ويرص في صحن ويقدم في الحال

Rognon de Veau au Currie à l'Indienne

رونيو ديشو أوكري الانديان

هو ان تحضر كسارولة وتحمر داخلها بصله مفرومة بالزبدة وتضيف عليها معلقة كرى صغيرة وتضيف عليها أيضا ٣ ملاعق صلصة فوليتيه عادية وتغلى مع بعضها مدة ١٠ دقائق ثم تصفى بقطعة في كسارولة أخرى ثم تحضر السكلاوى البتلو وتقطع قطعا متوسطة ويوضع لها ملح وفلفل وتحمر سوتيه بالزبدة وتمزج بالصلصة وتعرف في صحن غويط ويخدم معها في اناء آخر أرز مسوي أبيض الانديان ويقدم في الحال

Rognon de Veau à la Liégeoise

رونيو ديشو الا ليجواز

هو ان تحضر الكلاوى البتلو وتسوى مثل رونيو ان كسارول وقبل الطلب بدقيقتين يوضع لها كوبة صغيرة من العرقي المصنوع من الكبابه صيني وتولعه وتوضع له جبتين كبابه صيني مكسره وملعقة چو بتلو مستقوي وتقدم مثل ما هي في الكوكوت في الحال

Rognon de Veau Mont Pénier

رونيو ديشو وانت بانسييه

هو ان تحضر مقداراً من الكلاوى وتنظفه من العروق وتترك مغطاة بطبقه من الدهن ثم تقطع قطعاً مستديرة بسمك ٤ سنتيمترا ويوضع لها ملح وفلفل وتحمر سوتيه بالزبدة ثم توضع في صحن وتغطي على محل التسوية بملعقة ماديير ومقدار ٣ ملاعق جلاس ديشاند وعصير نصف ليمونه وملعقه صغيرة من المقدونس مفروم فرماً ناعماً وتنفخ بعيداً عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازجه وترص الكلاوي في صحن غويط أو تمبال وتكسي بالصلصة ويوضع لها جرنيه في الوسط ورؤوس اسبرج بالزبدته ويوضع فوق كل قطعة من الكلاوي قطعاً متساويه من التروف ويقدم في الحال

Selle de Veau

السيل ديشو « الظهر البتلو »

السيل دى قو « الظهر البتلو » وهو يؤخذ من ظهر البتلو من بعد الكوستليه الى ابتداء الفخذة أى القطعة المحتويه على الكلاوي صحيحه بدون أو تشق على اثنين ويجب ان تكون من البتلو الصغير السمين ذو اللون الابيض ويقشر من الجلد الرفيعه التى من أعلى وترفع منه الكلاوى وينظف جيداً ويترك فوق الفلنو طبقه خفيفه من الدهن لاجل ان لايجب اثناء التسويه ثم يلف السيل بالدوبارة ويسوي بريزيه أو روستو والافضل ان يسوى دائماً بريزيه بالخضروات ويرش دائماً اثناء التسويه بمحل التسويه ويمكن أيضاً ان يشق على اثنين لاجل المائدة الصغيرة

Selle de Veau à l' Orientale

سيل ديشو الا أورينتال

هو ان تحضر السيل البتلو ويسوى بريزيه وبعد اتمام تسويته يحجز من الجوانب ثم تترك من الطرفين مقدار قيراط ويخلع اللحم من الظهر بالطول لا آخر علامه الحز ثم يقطع قطعاً مستديرة رفيعة ويكسى محل اللحم بصلصة شامل بالكرى ويرص اللحم على الصلصه حتى يرفع الي هيئته الطبيعیه ويوضع بين الترنش والاخر من نفس البشامل ويكسى من أ ل بصلصه شامل ممزوجه بيوريه طماطم وقليل من الشطة كايين بيير ويرش بجينه يرمز ان مبشوره وزبدة خفيفه ويورد أى يحمر في فرن حام وعند خروجه من الفرن يوضع في الصحن ويوضع له جرنيه حول الدائر رؤوس كرفس مسواة بريزيه ويخدم معه في اناء آخر أرز مسوى بلاف ويخدم معه محل التسويه في الصلصيرا بعد ان ينظف من الزبدة ويقدم في الحال

Selle de Veau à la Piemontaise

سيل ديشو الا يامونتيز

هو ان تحضر سيل بتلو مسوى بريزيه كالتقدم ذكره ويخلي ايضاً ويكسى محل اللحم بصلصه شامل ممزوجه على

مقدار المتر ١٢٥ جرام جبنة برمزان مبشورة ومقدار ١٢٥ جرام تروف ابيض مفروم ثم يقطع اللحم قطعاً مستديرة رفيعة ويوضع بين القطع وبعضها قليلاً من البشامل ويكسى بنفس الصلصة ثم يورد في فرن حام ويخدم معه في اثناء اخر روزوتو الاياموتيز ومحل التسوية في الصلصا بعد ان ينظف جيداً من الزبدة ويقدم في الحال

Selle de Veau Prince Orloff

سيل ديڤو برنس اورلوف

هو ان تحضر السيل ويسوي بريزيه ويخلى من الظهر ويقطع قطعاً مستديرة رفيعة ويكسى الظهر بصوص سوبيز راسيه ويرص الترش محله ويكسى كل ترش بصوص سوبيز وقطعة تروف حتي يتم ويصير على هيئة الطبيعة ويكسى من اعلى بصوص مورناي ممزوج عليه مقدار الربع بوريه سوبيز وترش بالحينة وزبدة خفيفة وتورد في فرن حام وعند خروجه من الفرن يوضع في الصحن ويخدم معه في الصلصا محل التسوية بعد ان ينظف من الزبدة ويمكن ان يخدم معه في اثناء اخر او بجانبه رؤوس اسبرج بالزبدة وخيار الا كريم ويقدم في الحال

Selle de Veau Talleyrand

سيل ديڤو تاليران

هو ان تحضر السيل البتلو ويفرس بيكه بالتروف ويوضع له ملح وفلفل ويلب بالطرب او بالالارد ويسوي بريزيه ويورد في آخر وقت ثم يوضب ويوضع في الصحن ويرش عليه من محل التسوية والباقي في الصلصا ويخدم معه في اثناء آخر مكرونة الاتاليران ويقدم في الحال .

Selle de Veau Tosca

سبل ديڤو تو - كا

هو ان تحضر السيل ويسوي بريزيه ويخلى من الظهر مثل سيل اورينتال ويملاً محل اللحم مكرونة مقطعة قطعاً صغيرة الا كريم ممزوجة بجلين من التروف ثم يقطع اللحم قطعاً مستديرة رفيعة ويكسى كل قطعة بصلصة بشامل ممزوجة ببوريه سوبيز ويرص فوق المسكرونة وبين القطع والاخرى قطعة تروف وبعد ان يتم السيل من الجانبين يكسى من اعلى بصلصة بشامل ممزوجة ببورية سوبيز ويرش بجبنة برمزان مبشورة وزبدة سائجة خفيفة ويورد في فرن حام وعند خروجه من الفرن يوضع في الصحن ويخدم معه في الصلصا محل التسوية بعد ان ينظف من الزبدة ويصفى ويقدم في الحال .

Selle de Veau Renaissance

سيل ديڤو رينيسانس

هو ان تحضر السيل البتلو ويسوي بريزيه كالعتاد ثم يوضب ويوضع في الصحن ويوضع له جريه الاريني صانص حول الدائر وهرمين من القرنبيط من الطرفين وتكسى بصوص هولاندينز ويخدم معه في الصلصا محل التسوية بعد ان ينظف من الزبدة ويصفى من شاشة او شنوار ويقدم في الحال

Selle de Veau Romanoff

سيل ديڤو رومانوف

هو ان تحضر السيل ويسوي بريزيه ويخلى من الظهر مثل سيل ديڤو اورينتال ويقطع ويرص محله ويوضع بين الترش والاخر سب مقطع « ايمسيه » ترس رفيع ممزوج بصوص كريم ويكسى من اعلى بصلصة بشامل

ممزوجة بقليل من الشطة كايين بير وزبدته حمراء من الجمبرى ويوضع في الصحن ويوضع له جريته حول الدائر
فيمو كيه مسواة بريزيه ابيض ويخدم معه محل التسوية بعد ان ينظف من الزبدة ويصفي من الشنوار ويقدم في الحال

Selle de Veau Matignon

سيل ديشو ماتينيون

هو ان تحضر السيل البتلو ويسوي بريزيه نصف تسويه ويكسى بتجهيزات ماتينيون الموضحة في باب تجهيزات
مختلفة لأجل الجرناتير وتغلى من أعلى الماتينيون بقطعا مستديرة من الجنبون ثم يلف السيل في الطرب ويكمل
تسويته بريزيه ويوضع في الصحن ويخدم مثل ما هو ويخدم معه في الصلصيرا محل التسوية بعد ان ينظف من الزبدة
ويصفي من الشاشة أو الشنوار ويقدم في الحال .

Selle de Veau Metternich

سيل ديشو ميترنيش

هو ان تحضر السيل البتلو ويسوي بريزيه ويخلى من الظهر مثل سيل دى فو اورينتال ثم يقطع اللحم مستديرة
رفيعة ويكسى محل اللحم بصلصة بشامل ممزوجة بالباريكة أي الفلفل الاحمر الارناؤوطي ثم يرد اللحم محله
ويوضع بين القطعه والاخرى ملعقة صغيرة من صلصة البشامل وقطعة ترووف ويكسى من أعلى بنفس البشامل ويرش
بالجينة والزبدة ويورد في فرن حام ويوضع في الصحن ويخدم معه في إناء آخر أرز مسوي بلاف ويخدم معه محل
التسوية في الصلصيرا بعد ان ينظف من الزبدة ويصفي بشاشة أو شنوار ويقدم في الحال .

Selle de Veau Nelson

سيل ديشو نلسن

هو ان تحضر السيل البتلو وتسويه بريزيه ويخلى من الظهر مثل سيل دى فو اورينتال ويكسى محل اللحم بصوص
سوييز ثم يقطع اللحم قطعاً مستديرة رفيعة ويرد محله ويوضع بين القطع والاخرى قطعاً من الجنبون مكسى بصوص
سوييز ويكسى من أعلى بتجهيزات سوفليه « أو فورماج » أي سوفليه بالجينة ممزوج بمقدار الربع بوريه من الترووف
ويلف السيل بورقة من الدائر لأجل ان تسند السوفليه اثناء التسويه ثم يوضع في فرن متوسط مدة ١٢ دقيقة مقدار
ما يسوي السوفليه وعندما يسوي ترفع الورقة ويوضع في الصحن ويخدم في الصلصيرا محل التسوية بعد ان ينظف من
الزبدة ويصفي بشاشة أو شنوار ويقدم في الحال

Selle de Veau Froids

سيل ديشو فروا بارد

هو ان تحضر السيل البتلو وتسويه بريزيه كالمعاد وبعد ان يبرد تنظف جيداً ويخلع منه اللحم من أعلى
كالمعاد ويخلع منه أيضاً الفلتو من الداخل ويقطع قطعاً مستديرة رفيعة ويرد محله ثم ينظف الفلتو جيداً ويقطع قطعاً
ومتسارية ويرص في الوسط على السيل ويرسم بالترووف ويلمع بجليه مربوط ربطاً خفيفاً الى الثلج ويوضع في صحن
مكسى أرضيته بطبقة من الجليه ويوضع له جريته حول الدائر فوند خرشوف مملوء بصلات الاريسى وملمع بالجليه
ورؤوس اسبرج ويوضع له كروتون جليه حول الدائر ويمكن ان تغير الجرناتير حسب الموجود ويوضع في
الثلاجه لوقت الطاب

الرأس البتلو انتيت ديقو

Tête de Ve

هو أن تحضر الرأس البتلو وتنظفها جيداً من الشعر أو نخلع من العظم وتتقع في الماء مدة ربع ساعة مع تغيير الماء مراراً ثم توضع في كسارولة بماء بارد وتوضع تغلي بلا نشيه على النار مدة دقيقتين ثم تبرد عليها بالماء البارد وتنسلها غسلاً جيداً وتقطعها قطعاً متساوية وتدعك بعصير ليمون وتوضع لها قطعة كرفس وقطعة جزر وبصلة صحيحة وعصير ليمونة وورقة لاورو ومقدار أربع حبات فلفل صحيح وملعقة دقيق صغيرة وملح خفيف وتغطي بقطعة شاش وتغطي نصف غطاء وتسوي على نار متوسطة وإذا أردت أن تسوي الرأس صحيحة فتغلي بلا نشيه مدة خمس دقائق وتبرد عليها وتدعك بالليمون وتلف داخل شاشه وتسوي كالمتقدم ذكرها وهكذا كيفية تسويتها بيضاء

تيت ديقو الأانجليز

Tête de Veau à l' Anglaise

هو أن تحضر رأس بتلو وتسويها صحيحة أو مقسومة على اثنين بيضاء كما سبق شرحها وبعد أن تسوي توضع على فوطة داخل صحن بدون أن ينزع منها العظم ويخدم معها قطعة لارد مسواة مسلوقة وصوص برسي في الصلصيرا وتقدم في الحال

تيت ديقو فارسي

Tête de Veau Farcie

هو أن تحضر رأس بتلو مخلية ومسواة بيضاء كالسابق شرحها ثم تحضر مقدار ٢٥٠ جرام فارسة بتلو باناد الا كريم الموضحة في انواع الفرس وتمزج معها بيضتين مسلوقة مفرومه فرما ناعماً ومقدار ١٠٠ جرام من فضلات الملح مصفى من المنخل وملعقة دو كسيل ناشف ونصف ملعقة صغيرة من المقدونس مفروم وقليل من الشطة كاين بير وتمزج الجميع جيداً ببعض وتقطع الرأس قطعاً مستديرة بالقضاعة ثم ترص في صنية مدهونة بزبد ويصب فوقها من الوسط من الفارسة بالكيس قطع صغيرة ثم ترش الفارسة من أعلى بعيش مدقوق وزبد سائحه ويوضع في ارضية الصينية مقدار ملعقتين من ماء الشامبنيون وتوضع الصنية في صنية اخرى داخلها ماء ساخن وتوضع في فرن متوسط حتى تسوي الفارسة ونحمر من أعلى وعند خروجها نخدم مثل ماهي ويخدم معها في الصلصيرا أى نوع من الصلص الحاره مثل صوص يكانت أو رافيجوت أو نورتي أو يارنيز أو قالوا وتقدم في الحال

ملحوظه: ويمكن أيضاً أن ترص في صحن الفرن بدلا من الصنية أو في صحن فضية

تيت ديقو فنانسيير

Tête de Veau Financière

هو ان تحضر مقداراً من الرأس البتلو مسوي أبيض كالسابق شرحه وتقطع قطعاً مربعة متوسطة وترصها في صحن غويط وتكسى بجر ناتيير فنانسيير وتقدم في الحال

تيت ديقو فريت

Tête de Veau Frite

هو ان تحضر مقداراً من رأس البتلو مسواة بيضاء وتقطع قطعاً مستديرة متوسطة ونحمر مدة ساعة في عصير ليمون وقليل من الزيت ومقدونس مفروم فرما خفيفاً وملح وفلفل وجوز الطيب ثم تغطس في عجينة

بتافرى خفيف وتحمر فريتو وترص في صحن مفرودا داخله فوطه أو ورق داتله ومقدونس محمر فريتو حول الدائر ويخدم معه في الصلصيرا صلصه طماطم أو صوص مادير ويقدم في الحال

Tête de Veau Godard

تيت ديقو جودار

هو ان تحضر مقداراً من الرأس مسوي ايض ومقطع قطعاً مربعة متوسطة وترص في صحن غويط وتوضع لها جرنه الا جودار وصوص الاجودار وتقدم في الحال

Tête de Veau à la Poulette

تيت ديقو الا پوليت

هو ان تحضر مقداراً من رأس البتلو مسوي كالمقدم ذكره ثم تقطع قطعاً مربعة متوسطة ويمزج بصوص ثوليتيه وتعرف في صحن غويط وترش بمقدونس مفروم فرماناعا من أعلى وتقدم في الحال

Tête de veau à la Ravigote

تيت ديقو الا رافيجوت

هو ان تحضر الرأس البتلو كالمقدم ذكره مقطعه قطعاً متوسطة وترص في صحن غويط وتكسى بصوص رافيجوت الموضحة في انواع الصلص الباردة ممزوجة بقليل من الشطه كاين بير وتقدم في الحال

Tête de veau Tertilliers

تيت ديقو ترتير

هو ان تحضر سطوار أو كساروله ويوضع داخلها مقدار عشر قطع من رأس البتلو مقطعه قطعاً متساويه كالسابق ذكره ومقدار ١٥٠ جرام لسان أحمر ومقدار ١٥٠ جرام تروف ومقدار ١٥٠ جرام شامبنيون مقطعه جليين تخين ويمزج الجميع بمقدار خمس ملاعق صوص مادير وتغطى الجميع وتركها تغلي على نار هادئه جدا مدة نصف ساعة وتوضع لها عدد الطاب ملعقة قشر ليمون مقطع جليين رفيع ومسوي بالماء ويعرف في صحن غويط ويوضع لها جريه حول الدائر بيض مسلوق مقطع على اثنين ويقدم في الحال وهو ساخن

Tête de veau Sauce Tomate

تيت ديقو صوص طوماط

هو ان تحضر مقداراً من الرأس البتلو مسواة ايض وتقطع قطعاً متوسطة وترص في صحن مفرودا داخله فوطه ويرص حولها لسان ومنح مقطعين قطعاً مستديرة وبقدونس ورق من الجانيين ويخدم معه في الصلصيرا صلصه طماطم ويقدم في الحال

Tête de veau en Tortue

تيت ديقو أن تورتى

هو ان تحضر مقداراً من الرأس البتلو مسواة كالمقدم ذكره ومقطع قطعاً مستديرة متوسطة وترص في الصحن ويوضع لها جرنه تورتى الموضحة في انواع الجرناتير وصوص تورتى وتقدم في الحال

Tête de veau à la Toalousaine

تيت ديقو الا تولوزين

هو كالمقدم ذكرها ويوضع لها جرناتير تولوزين بدلا من جرناتير تورتى وتقدم في الحال

Tête de veau à la vinaigrette

تيت ديقو الا فينجريت

هو ان تحضر الراس البتلو وتسويها بيضاء صحيحه أو مقطعه وترص على قوطه وتقطع حولها اللسان والمنخ ومقدونس ورق حول الدائر ويخدم معها في صحن (الاورديشر) كبرى وبصل مفروم ومغسول و معصورا بالقوطه ومقدونس مفروم ومعه الخل والزيت ويقدم في الحال ويمكن ان يخدم معها صوص فينجريت مجهزة

الرأس البتلو الباردة « الفروا »

Tête de veau Froids à la Flamande

تيت ديقو فروا الا فلانماند

هو ان تحضر رأس بتلو وتخلي من العظم وتشق على اثنين بالطول ويشق اللسان على اثنين بالطول والاذن ايضا على اثنين او اربعة بالطول ثم تفرد نصف الرأس البتلو وتسكى من الداخل بفارسة من البتلو ويرص فوقها نصف اللسان وقطع الاذن وتلف الراس وتربط بالدوبارة ربطا جيدا وتسوى بيضاء كالمتقدم ذكرها وتترك في محل التسوية حتى تبرد وبعد ذلك ترفع من محل التسوية وتلف من الدوبارة وتلف بقطعه من الشاش وتترك في الثلج حتى تبرد وتقطع قطعة مستديرة رفيعة وتخدم مثل الجلاتين دي فولاي ويخدم معها دائما المنخ مقطع قطعا مستديرة ويخدم معها صوص ريمولاد او صوص تارتار ويمكن ايضا ان تسوي الرأس مقسومة على اثنين وخالية من العظم ويوضع داخلها اللسان بعد التسويه والاذن وتلف بالشاشة وبعد ان تبرد تخدم مثل الاولى .

البلانكيت ديقو اللحم الابيض

Blanquette de veau à l'Ancienne

البلانكيت ديقو الا انسين

هو ان تحضر مقدار كيلو ونصف من الفخذة او المروحة خالية من الشفت والعظم والدهن وتقطع قطعا متساوية وتغلي بالماء غلوة واحدة ثم ترفع عن النار ويغير ماءها بماء بارد وتغسلها غسلا جيدا وتوضع عليها ماء مقدار ان تغطي وتوضع على النار ويوضع لها بصلة مفروسة فيها عودين من القرفل وحزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وكرات وورقة لاورو وعودتان وتنظف من الرغوة جيدا وتسوى على نار هادئة وبعد ان تسوى تحضر مقدار ١٠٠ جرام من الدقيق ومقدار ٥٠ جرام من الزبدة وتلف ببعض علي نار هادئة مدة خمس دقائق وتطفي عليها بماء اللحم وتترك تسوى على نار هادئة مدة ربع ساعة ثم تحضر سطور نظيف وتوضع فيه قطع اللحم بعد تنظيفها تنظيفا جيدا وتضيف عليها مقدار ٣٠ بصلة قويرة مسواة بالشوربة ٥٠ جرام شامبنيون مقطع على اثنين واخير اتربط الصلصة بمقدار صفار خمس بيضات وعصير ليمونة ومقدار اربعة ملاعق كريهة وتوضع لها ايضا قليلا من جوز الطيب وتصفى الصلصة بالقوطة فوق اللحم والجراتير وتسخن على جانب الفرن بدون ان تغلي وتعرف في صحن غويط وترش بمقدونس مفروم فرما خفيفا ويقدم في الحال

Blanquette de veau aux celéris

بلانكيت ديقو أو سيلارى

هو ان تحضر مقدار كيلو ونصف من اللحم البتلو وتسوي بلانكيت كالمتقدم ذكرها وتحضر مقدار من رؤوس

الكرفس الابيض وتسوي بريزيه بماء اللحم وبعد ان يسوي اللحم يغرف في صحن غويط ويرص الكرفس من اعلي او حول الدائر ويكسى بالصلصة ويرش بمقدونس مفروم فرماً خفيفاً ويقدم في الحال وكذلك بلانكيت (بالسلسفي) او باللاتوجة او بالهنديا او كوردون وتسويتها مثل الكرفس .

Blanquette de veau aux Nouille^s

بلانكيت ديثو اونوى

هو ان تسوي البلانكيت كالمقدم ذكره وتوضع له جرينه مكرونة نوى منطقة بالزبدة ويمكن ان تغيرها بمكرونة اسباجتى او مكرونة لازانيا ويقدم في الحال

Fricadelles de veau

الفريكادل البتلو

وهو كالموضح في الفريكادل البقرى بل يغير اللحم البقرى بالبتلو

Fricassée de veau

فريكا-يه ديثو

وهو مثل البلانكيت الا انه يلف بالزبدة بدون أن نحمر ويوضع له مقدار ٥٠ جرام من الدقيق اثناء اللف بالزبدة ويطني عليه بمقدار لتر ونصف مرققة لحم أو ماء ويقلب حتى يغلي ويوضع له ملحاً وقلقلًا وحزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وكرات وورقة لاورو وعودتان وعندما يتم تسويته ترفع قطع اللحم وتوضهها في كسارولة أخرى نظيفة وتربط الصلصة بصفار بيض وكريمه وعصير ليمون مثل صلصة البلانكيت وتصفى بالفوطه فوق اللحم ويقدم مثل البلانكيت

Painde veau

بان ديثو

وهو من فarse البتلو الا كريم الموضحة في انواع الفرس ويسوي داخلى قالب شارلوت مدهون زبدة ومرسوم بالتروف ويسوي بوشبة في صينية داخلها ماء في فرن متوسط ويمكن أن يصنع أيضا مثل بان دي ثو الموضح في انواع كبدة البتلو ويوضع لحم بتلو بدلا من الكبدة ويخدم معه بعض اوقات صوص مابير وغالبا يخدم معه صلص بيضاء مثل صوص ثوليتيه بخلاصة الشامبنيون أو صوص الماند ممزوجة بالشامبنيون أو صوص سوبريم ويخدم معه ايضا جرناتير عرف وكلاوي الديك أو أى نوع من الجرناتير التى توافقه

Poupiettes de veau

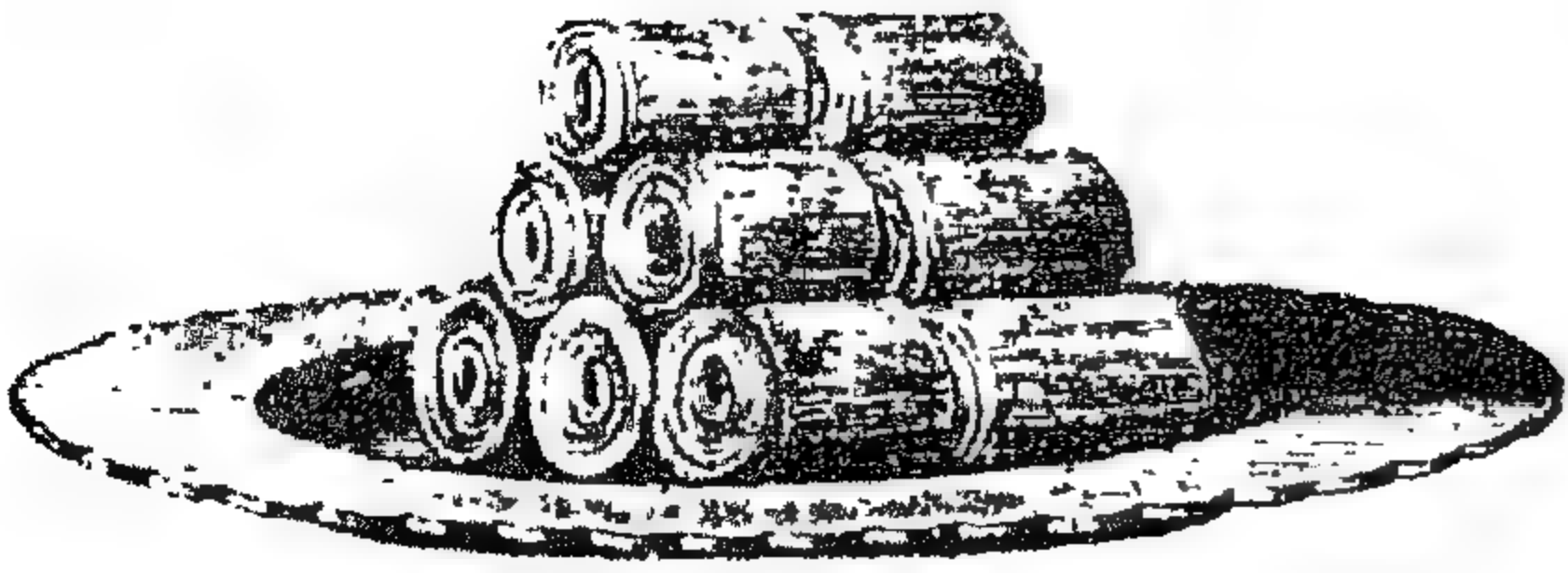
البوبيت البتلو

البوبيت يؤخذ من وش الفخذة ويقطع مثل الاسكالوب ويبط بطا رفيعا ويبلغ طول القطعة ١٠ سنتيمتراً وعرضها ٥ سنتيمتراً وتصاح من الجوانب بالسكينة وتكسى بالفارسة المطلوبة كما سبوضح فيما بعد وتلف حول بعضها والفارسة من الداخل وتربط بالخيط أو تشك من الجانب بعود خشب رفيع لكي لا تفك واحيانا تلف بالاراد وتربط من فوق الاراد وتسوي بريزيه

Poupiettes de veau Sauce madeir

بوبيت ديثو صوص مابير

هو أن تحضر قطعة من السمانة او وش الفخذة وتيط بطا رفيعا وتكسى بفارسة بناد الا كريم ثم تلف حول



(رسم ٥١) بويت دى ثو صوص مادير

بعضها وتحزم بالدوبارة أو تشكك بعود خشب رفيع وتسوى بريزيه بالنبيذ الابيض وقليل من المادير وبعد ذلك تفك وتصلح بالسكينة من الطرفين وبعد ذلك ترص في صحن مستدير أو مستطيل كما هي موضحة في الرسم وترش بقليل من صوص مادير وباقي الصلصة في الصلصيرا ويخدم معها أى نوع من من بوريه الخضروات مثل البازلا أو البطاطس أو خلاهما وتقدم في الحال

Paupiettes de veau à l'Anversoise

بويت ديقو الا القيرسواز

هو أن تحضر قطع اللحم كالمسابق شرحها وتبط بطا خفيفا وتكسي بفارسة باناد الا كريم وتلف حول بعضها وتربط بدوبارة أو تشكك بعود خشب رفيع من الجانب وتسوى بريزيه وتصلح بالسكينة من الطرفين وترص فوق تارتليت من العجين مسوى فاضى مملوء (بجيه دى هبلون) الا كريم اسبرج خضراء وتوضع له جرنيه من الوسط بطاطس مسوى الا انجليز بالماء والملح ويوضع لها خيط من صلصة طماطم حول الدائر وتقدم في الحال

Paupiettes de veau Belle Hélène

بويت ديقو بيل هيلين

هو أن تحضر قطع اللحم البتلو كالمسابق شرحها وتبطها بطا خفيفا وتكسي بفارسة جودى ثو الموضحة في انواع الفرس ثم تلف وتربط بدوبارة أو تشكك بعود خشب رفيع وتسوى بريزيه وتصلح من الطرفين وترص في دائر صحن مستدير وفوق كل قطعة قطعاً مستديراً من التروف ويوضع لها جرنيه من الوسط كوركيت من رؤوس الاسبرج ويخدم معها في الصلصيرا اچو بتلو مربوط رباطا خفيفا ويقدم في الحال .

Paupiettes de veau à la Brabansonne

بويت ديقو الا برابانسون

هو ان تحضر قطع اللحم البتلو كالمستقدم شرحها وتبط بطا خفيفا وتكسي بفارسة چودى ثو وتسوي بريزيه وتصلح بالسكينة من الطرفين وترص فوق تارتليت من العجين مسوي فاضى مملوء بكرنب بروكسيل مسوي بالزبدة ومكسي بصوص مونيائ ومورد « أى محمر » في الفرن وتوضع له جرنيه من الوسط كوركيت صغير من البطاطس ويخدم معه في الصلصيرا اچو مربوط رباطا خفيفا ويقدم في الحال

Paupittes de veau à la Portugaise

بويت ديقو الا بورتوجيز

هو ان تحضر قطع اللحم البتلو كما سبق شرحها وتبط بطا خفيفا وتكسي بفارسة باناد الا كريم الموضحة في انواع الفرس وتلف وتربط بدوبارة أو تشكك بعود خشب رفيع من الجانب وتسوى بريزيه وتصلح من الطرفين وترص في دائر صحن مستدير فوق نصف طماطم صغيرة فارسي ويوضع لها جرنيه من الوسط بطاطس شاتو ويخدم معها في الصلصيرا صوص بورتوجيز ويقدم في الحال .

بوييت ديفو أو شامبنيون

Paupittes de veau aux champignons

هو ان تحضر قطع اللحم كما سبق شرحها وتبط بطا خفيفا وتكسى بفارسة باناد الا كريم ممزوجة بشامبنيون مفروم وتلف حول بعضها وتربط بدوارة أو تشك بعود خشب رفيع من الجذب وتسوى بريزيه وتصلح بالسكينة من الطرفين وترص في دائر صحن مستدير وفوق كل قطعة رأس شامبنيون منقوشة بالسكينة ويوضع لها جرنيه في الوسط شامبنيون سوتيه بالزبدة ويخدم معها في الصلصيرا صوص شامبنيون ويقدم في الحال .

بوييت ديفو فناتيبيج

Paupiettes de veau Fontanges

هو ان تحضر قطع البتلو كما سبق شرحها وتبط بطا رفيعا وتكسى بفارسة بالزبدة وتلف حول بعضها وتربط بدوارة أو تشك بعود خشب رفيع وتسوى بريزيه وتصلح من الطرفين بالسكينة وترص في دائر صحن مستدير فوق كوركت من البطاطس مستدير وتوضع لها جرنيه من الوسط بوريه فاصوليه بيضاء ممزوجة بالكريمة ويخدم معه في الصلصيرا محل التسوية بعد ان ينظف من الزبدة وتصفى من الشاشة أو الشنوار ويقدم في الحال

بوييت ديفو مادلين

Paupiettes de veau Madeleine

هو ان تحضر قطع اللحم البتلو كما سبق شرحها وتبط بطا خفيفا وتكسى بفارسة الا كريم الموضحة في انواع الفرس وتلف حول بعضها وتربط بالدوارة أو تشك بعود خشب رفيع وتسوى بريزيه وتصلح بالسكينة من الطرفين وترص في دائر صحن مستدير فوق فوند خرشوف مسوى بريزيه ومملوء بوريه سوييز يابس وتوضع لها جرنيه حول الدائر بمال صغير من بوريه فاصوليه بيضاء ممزوجة بصغار بيض ومسوى في مول داريول مدهون زبدة ويخدم معه صوص ديمجلاس ممزوج بمحل التسوية ويقدم في الحال

بوييت ديفو ماري لويز

Paupiettes de veau Marie-Louise

هو ان تحضر قطع اللحم البتلو كالسابق شرحها وتبط بطا خفيفا وتكسى بفارسة الا كريم الموضحة في انواع الفرس وتلف حول بعضها وتربط بالدوارة أو تشك بعود خشب رفيع وتسوي بريزيه وتصلح بالسكينة من الجوانب وترص في الصحن ويرص فوقها فوند خرشوف صغير مسوى بريزيه ومملوء بوريه شامبنيون ممزوج ببوريه سوييز (بوريه بصل) ويخدم معه في الصلصيرا محل التسوية مربوط ربطا خفيفا ويقدم في الحال

بوييت ديفو ألاهو سارد

Paupiettes de veau à la Hussarde

هو ان تحضر قطع اللحم البتلو كما سبق شرحها وتبط بطا خفيفا وتكسى بفارسة جودى فو عاديه الموضحة في انواع الفرس وتلف حول بعضها وتربط بدوارة أو تشك بعود خشب رفيع وتسوي بريزيه وتصلح بالسكينة من الطرفين وترص في الصحن فوق بطاطس بوم دوشيس مصبوب مستدير بالكيس ومسوي في الفرن وتوضع له جرنيه حول الدائر طماطم صغيرة فارسي ألاهو سارد ويقدم في الحال

الجرباثير التي توافق البوييت

جرباثير ييزوتين — جرباثير فير مبير — جرباثير ميلانيز — مكرونه نوى طازجة — ورق حميض مسوي بالزبدة

Sautés de veau

السوتيه ديڤو اي الداچو البتلو با اباذنجان

Sautés de veau aux Zobergines

سوتيه ديڤو اوز و بر چين

هو ان تحضر مقدار كيلو ونصف لحم بتلو احمر من الفحزة او من المراح خالي العظم والشفت والدهن وتقطع قطعا متساويه مقدار القطعه ٥٠ جرام وتحمر سوتيه في سطور بالزبدة ثم تصفى الزبدة بعد التحمير وتوضع لها بصله مفرمة فرما ناعما وفصان من التوم مبطوطان وتترك تلف مدة دقيقتين وتصفى عليها بكبايه نبيذ ابيض ويلف الجميع ببعض وتوضع لها مقدار لتر اساس استفاتو (فون برين) ومقدار نصف لتر صلصة طماطم وحزمة خضار مكونه من جذور مقدونس وورق لاورو وعودتان وقطعة من السكرات والكرفس وتسوي على نار هادئة في الفرن وبعد تسويتها ترفع قطع اللحم وتوضعها في سطور اخر نظيف وتوضع الصلصة على النار تنلى حتى ترسى على النصف وتصفى بالشنووار فوق اللحم ويغرف في صحن غريط ويوضع لها حول الدائر باذنجان مقطع قطعا مستديرة وبتخانها متوسطه مضاف له ملح وفلفل ومتبن في الدقيق ومحمر في الزبدة او الزيت ويقدم في الحال

Sauté de Veau à l'Oranaise

سوتيه ديڤو الا اوراينز

هو ان تحضر مقدار من اللحم البتلو وتقطع قطعا متساوية كالسابق ذكره وتحمر في زيت حام ويضاف عليه بصله كبيرة مفرومة ومقدار اربعة فصوص توم مبطوطه وعندما يحمر اللحم والبصل فتصفى منها الزيت وتطفى عليها بكوبة نبيذ ابيض وبعد ان تلف بالنبيذ يوضع لها مقدار لتر استفاتو (فون برين) ومقدار كيلو طماطم طازجة مقشرة وخالية من البذر ومقطعة قطعا صغيرة او ثلاثة ارباع لتر من صلصة الطماطم وبوكي جرنيه اي حزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وعودتان وتسوي على نار هادئة جدا ثم ترفع قطع اللحم وتضعها في سطور ثم تضيف عليها مقدار ٥٠٠ جرام طماطم مقشرة وخالية من البذر ومعصورة عصرا جيدا ومقطعة قطعا صغيرة ومقدار ٥٠٠ جرام خيار موضبة مثل الزيتون ومسواة غلوة واحده بالماء او سوتيه بالزبدة ثم توضع الصلصة على النار حتى ترسى على النصف وتصفى بالشنووار فوق اللحم وتتركها تنلى على نار هادئة مع الطماطم والخيار مدة ربع ساعة ثم تغرف في صحن غويط ويرش عليها من اعلى مقدار ١٠٠ جرام مقطع حلق ومتبن في الدقيق ومحمر فريتو بالزيت ويقدم في الحال

Sauté de Veau Printanier

سوتيه ديڤو برينطانيير

هو ان تحضر مقدار كيلو ونصف لحم بتلو كالسابق ذكره وتقطع قطعا متساوية وتحمر سوتيه بالزبدة والزيت ممزوجة مع بعضها او بالمسلى البلدي وبعد ان يحمر اللحم يصفى من الزبدة وتضع له مقدار لتر اساس استفاتو (فون برين) ومقدار نصف لتر صوص ديمجلاس وبوكي جرنيه اي حزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وعودتان وقطعة من السكرات والكرفس وتسوي على نار هادئة ثم توضع اللحم وتضعه في كسارولة اخرى وتضيف عليه جرناتير برينطانيير وهو يتكون من جزر ولفت بالمعلقة مسواة بالشورية وبازلا و طاطس بالمعلقة او فاصولية خضراء مقطعة قطعا صغيرة وبطاطس بالمعلقة مسوي بالزبدة وشامبنيون مقطع على أربعة وتصفى

فوقها الصلصة ويغلي الجميع مع بعض مدة ربع ساعة أو ٢٠ دقيقة ثم تغرف في صحن غويط وترش من أعلى بمقدار من البازلا أو فاصولية خضراء مقطعة قطعاً سامبوكسة صغيرة مسواة بالماء والملح وتقدم في الحال

Sauté de Veau à la Portugaise

سوتيه ديشو الا بور توجيز

هو ان تحضر مقدار كيلو ونصف لحم وتقطعها قطعاً متساوية كالسابق ذكرها ثم تحمر في زيت ساخن جداً مع بصلة كبيرة مفرومة فرماً ناعماً مع اربعة فصوص من الثوم مبطوطة وبعد ان تحمر يصفى منها الزيت وتطفي عليها يكوبة نبيذ ابيض وتلث على النار وتوضع لها مقدار لتر اساس استفتاو (فون برين) ومقدار ثلاثة ارباع كيلو طماطم بوريه وبوكي جرنيه اى حزمة خضروات مكونه من جذور مقدونس وورقة لاورو وعودتان وتغلى وتسوي في الفرن على نار هادئة وبعد تسويتها ترفع اللحم وتضعه في سطوار آخر وتضيف عليه مقدار كيلو طماطم مقشرة وخاليه من البذر ومعصورة بالماء عصراً جيداً ومقطعة قطعاً صغيرة وملقتين مقدونس مفروم وتصفى عليها الصلصة بالشنوار وتترك تغلى على النار الهادئة مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة ثم تغرف في صحن غويط ويقدم في الحال

Sauté de veau à la Catalane

سوتيه ديشو الا كاتالان

هو ان تحضر مقدار كيلو ونصف لحم بتلو وتقطعه قطعاً متساوية كالمتقدم ذكره وتحمره سوتيه بالزبدة أو بالمسلي وبعد ان تحمر تصفى من الزبد وتضع لها بصلة مفرومة ومقدار اربعة فصوص من الثوم مفرومة مبطوطة وتلف على النار مدة دقيقتين وتطفي عليها بمقدار كوبه من النبيذ الابيض وتلث أيضاً مدة دقيقتين مع النبيذ ثم توضع لها مقدار لتر من اساس استفتانو (فون برين) ومقدار ربع لتر من صلصة طماطم وحزمة خضار مكونه من جذور مقدونس وورقة لاورو وعودتان وتغلى وتسوي على نار هادئة وبعد ان تسوي يرفع اللحم وتضعه في سطوار آخر وتضيف عليه الجرناتير الا نبي : مقدار ٤ قطع من الطماطم مقشرة وخالية من البذور ومقطعة على اربعة قطع يحمره سوتيه بالزبد ومقدار ٢٠ قطعة ابو فروة مسوى بالشوربه ومقدار ٢٠ بصلة قويرمه مسواه اجلاسيه ومقدار ١٢ جرام (صوسيس) سيجق ومقدار من الزيتون مخلي من البذور ومسوى بالانشيه (زيتون أخضر) ثم تصفى الصلصة بالشنوار فوق الجميع ويغلى على نار هادئة جداً مدة ربع ساعة ثم تغرف في صحن غويط وتقدم في الحال .

Sauté de veau aux Champignons

سوتيه ديشو او شامبنيون

هو أن تحضر مقدار كيلو ونصف لحم بتلو كما سبق شرحه وتقطعه قطعاً متساوية ويحمر سوتيه بالزبدة أو بالمسلي ثم تصفى منه الزبدة وتوضع له مقدار لتر اساس (فون برين) ومقدار نصف لتر صوص ديمجلاس وبوكي جرنيه اى حزمة خضروات مكونه من جذور مقدونس وورقة لاورو وعودتان وقطعة كرات وكرفس وتغلى وتسوي على نار هادئة ثم ترفع قطع اللحم وتضعها في سطوار آخر وتضيف عليها مقدار ٥٠٠ جرام شامبنيون يحمر سوتيه بالزبدة ثم تصفى فوقها الصلصة بعد ان ترسى على النصف ثم تغلى على نار هادئة مدة ربع ساعة ثم تغرف في صحن غويط وتقدم في الحال

سوتيه ديشو شا-ير

Sauté de veau Chasseur

هو أن تحضر مقدار كيلو ونصف لحم كالسابق شرحه وتقطعها قطعاً متساوية وتحمرها بالزبدة والزيت ثم تصفي منها الزبدة بعد التحمير ثم تطفي عليها بمقدار لتر أساس استفتاو (فون برين) ومقدار لتر بوريه طاطم وحزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وعود تان وقطعه من الكرفس والسكرات ويسوى على نار هادئة ثم ترفع قطع اللحم وتضعها في سطوار آخر ثم توضع الصلصة على النار حتى ترسي تماماً ثم تمزجها مع مقدار لترين صوص شاسير وتضاف على اللحم وتتركها تغلي على نار هادئة جداً مدة ربع ساعة ثم تعرف في صحن غويط وترش بمقدونس مفروم فرماً ناعماً ويقدم في الحال

سوتيه ديشو أوفين زيرب

Sauté de veau aux Finseherbe

هو أن تحضر اللحم ويحمر كالمقدم ذكره ويوضع له بعد التحمير مقدار لتر ونصف أساس استفتاو (فون برين) وتوضع له حزمة خضروات مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وعود تان وتطفي وتسوى على نار هادئة ثم ترفع قطع اللحم وتوضع في سطوار آخر ثم تضع الصلصة على النار حتى ترسي جيداً ثم تمزج بصوص فين زيرب وتغلي أيضاً مدة ١٥ دقيقة على نار هادئة جداً ثم تعرف في صحن غويط وترش بمقدونس مفروم وتقدم في الحال.

سوتيه ديشو مارنجو

Sauté de Veau Marengot

هو أن تحضر مقدار ٢ كيلو ونصف لحم بتلو السايق شرحه ويقطع قطعاً متساوية ويحمر في زيت ساخن جداً مع بصلة كبيرة مفرومة فرماً ناعماً ومقدار أربع فصوص ثوم مبطوطة ثم يصفى منه الزيت بعد أن يحمر ويطفي عليه بعد ذلك بكوبه نبيذ أبيض ويلف على النار مدة دقيقتين ويوضع له مقدار لتر أساس استفتاو (فون برين) وثلاثة أرباع لتر من صلصة الطاطم وحزمة خضروات مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وعود تان ثم تطفي وتسوى على نار هادئة جداً وبعد ذلك ترفع منها قطع اللحم وتوضع في سطوار آخر ويضاف عليها أيضاً مقدار ٢٠ بصلة قويرة مسواة بالزبدة ومقدار ٢٠ رأس شامبنيون صغيرة وملعقة مقدونس مفروم فرماً ناعماً ثم توضع الصلصة على النار حتى ترسي على النصف وتصفي على اللحم والجراتير ويترك يغلي على نار هادئة جداً مدة ١٥ دقيقة ثم يعرف في صحن غويط ويوضع له جرنبه حول الدائر كروتون من العيش مقطعة أحجية ونحر فريتو بالزبدة أو بالزيت ويبيض يحمر فريت ويقدم في الحال .

سوتيه ديشو الانديان

Sauté de Veau à l' Indienne

هو أن تحضر مقدار كيلو ونصف لحم بتلو كالمقدم ذكره ويقطع قطعاً متساوية ويحمر بالزبدة وعليه بصلة مفرومة وعند ما تسوى البصلة تصفي منه الزبدة ويوضع له ملعقة كبرى صغيرة ثم يرش بمقدار ٥٠ جرام دقيق ويسوى مع بعضه مدة دقيقة ثم تطفي عليه بمقدار لتر ونصف أساس أبيض عادي (فون بلا) وتوضع له أخيراً ملح وحزمة خضروات مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وعود تان ثم يغطي ويترك يغلي على نار هادئة مدة ساعة ونصف ثم ترفع قطع اللحم وتوضع في سطوار آخر وتصفي عليها الصلصة وتغلي على نار هادئة بضع دقائق ثم تعرف في صحن غويط ويخدم معها في اناء آخر أرز مسوي الانديان ويقدم في الحال .

سوتيه ديشو أو نوي أو اسباجتى أو لازانيا

Sauté de Veau aux Nouilles au Spaghetti aux Lasagnes

هو أن تحضر اللحم ويسوي سوتيه مثل سوتيه دي ثو أو شامبنيون ويوضع له مكرونة بدلا من الشامبنيون ويعرف في صحن غويط وتوضع له المكرونة من أعلى أو من الجوانب ويقدم في الحال .

Sauté de Veau Talsto

سوتيه ديشو تولستوى

هو أن تقطع مقدار كيلو وربع من ورأس البتلو البقري مقدار القطعة ٥٠ جرام وتحمر بالزبدة ويضاف لها مقدار ٢٠ جرام وقليل من البابريكة أي الفلفل الأحمر ويضاف لها مقدار ٣ ملاعق طماطم مقشرة وخالية من البذر ومفرومة ومقدار ٣ ملاعق طماطم مصفاة بوريه ، ١٠٠ جرام بصل مفروم ومقدار ربع لتر (فون بلا) ٨٠ قطع خيار أجروسي أي خيار كرنشون مقطع قطعاً سابعاً ويسوي في الفرن مدة ثلاثة أرباع ساعة ويعرف في صحن غويط ويخدم معه في اناء آخر بطاطس ملفوف مثل المشمش ومسوي الا انجليز بالماء والملح ويقدم في الحال .

Goulash à la hongeroise

جولاش الالهونجرواز

هو أن تحضر مقدار كيلو وربع لحم بقرى من المروحة أي الكتف أو من الكلاته وزن القطعة : ١٠٠ جرام تقريباً وتضعها في سطور مع مقدار ١٥٠ جرام زبدة ، ٢٠٠ جرام بصل مقطع قطعاً كبيرة ويضاف لها ملح ويلف الجميع بعض حتى يحمر البصل مع اضافة ملعقة صغيرة من البابريكة وعند مايلف جيداً يوضع له مقدار ٥٠٠ جرام طماطم مقشرة وخالية من البذور ومقطعة على اربع قطع ومقدار نصف كوب ماء ويغطى ويسوي في فرن متوسط مدة ساعة ونصف واخيرا يضاف لها مقدار نصف كوب ماء أخري ومقدار ٦٠٠ جرام بطاطس مقطع على اربع قطع ويكمل تسويته في الفرن وبرش عليه من وقت لآخر من الصلصيرا التي في القاع وعند ما يتم تسويته يعرف في صحن غويط ويقدم في الحال

Goulash de Restaurants

جولاش دي رستوران

هو ان تحضر مقدار كيلو وربع لحم من الجنب البقري أو من الكلاته وتقطع قطعاً صغيرة متساوية وزن القطعة ٥٠٠ جرام وتضعها داخل سطور مع مقدار ١٥٠ جرام زبدة وبصلتين مفرومتين فرماً ناعماً كبيراً ويضاف لها ملح وملعقة صغيرة من البابريكة اي فلفل أحمر وبوكي جرينه أي حزمة خضروات وفصان توم مفرومان فرماً ناعماً ويلف الجميع مع بعضه حتى يرسى ثم يضاف لها ملعقتين من الدقيق ويسوي مع بعضه مدة دقيقة ويضاف لها مقدار لتر ونصف (فون برين) اي اساس استفاتو ومقدار ربع لتر من طماطم بوريه ويسوي في فرن متوسط مدة ساعتين ونصف تقريبا وعند ما يتم تسويته يعرف في صحن غويط ويخدم معه في اناء آخر بطاطس بيضاوي مسوي بالماء والملح ويقدم في الحال

جاريه ديقو « الموز البتلو »

Jarrets de Veau à la Printanière

جاريه ديقو الا برينطانيه

هو ان تحضر مقداراً من الموز البتلو وتقطعها قطعاً مستديرة بتخانة ٥ سنتيمتراً وتحمر بالزبدة في سطوار على الجانين ويطفى عليها بقليل من النيذ الايض ويوضع لها حزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقه لاورو وقطعه من الكرفس وقطعة من الكراث وتوضع لها مقداراً من اساس ابيض أى (فون بلان) وملح وفلفل خفيف وتسويها على نار هادئة مقدار مائسوى نصف تسويه وتوضع لها جرناتير الا برينطانيه الموضحة في انواع الجرناتير وتوضع لها مقدار ملعقتين من صوص ديمجلاس خفيف وتغطي ويكمل تسويتها مع بعضها في فرن متوسط الحرارة وعند ما تسوي يغرف اللحم والجرناتير حول الدائر ويقدم في الحال

Ossi Bucki à la Milanaise

أوى بوكى الاميلانيز

هو ان تحضر مقداراً من اللحم من الموز البتلو وتقطعها قطعاً مستديرة كالمتقدم ذكرها وبعد تنظيفها جيداً يوضع لها ملح وفلفل وتبين في الدقيق وتحمر في سطوار بالزبدة من الجانين وعند ما يحمر من الجانين توضع لها مقدار ١٥٠ جرام بصل مفروم فرماً ناعماً مع فصين من التوم ثم توضع لها مقدار كوبه نيذ ابيض ومقدار كيلو من الطماطم مقشرة وخالية من البذر ومقطعة قطعاً رفيعة وتوضع لها أيضاً مقدار ٥٠ جرام (فونجي) منقوع بالماء ومصور عصراً جيداً ومفروم فرماً ناعماً جداً ومقدار ملعقتين او ثلاثة من من الچو البتلو ويوضع لها ايضاً (بوكى جرنيه) أى حزمة خضروات مكونة من جذور مقدونس وورقه لاورو وعودتان وتغطي وتسوى على نار هادئة مدة ساعة او ساعة وربع وقبل اتمام تسويتها توضع لها مقدار ملعقة مقدونس مفروم مع فصين من التوم وقشر ليمونه او برتقالة مفرومة وعند اتمام تسويتها تغرف في صحن غويط ويكسى بالصلصة ويقدم معها في اناء آخر أرز مسوى روزوتو بالزعفران ويقدم في الحال

Ossi-Bucki à la Francaise

اوسى بوكى الافرانسييز

وهو كالمتقدم ذكره ولا يوضع له (فونجي) وبعد ان يسوي يغرف ويقدم وحدة بدون ارز

Carbondes à la Flamande

كربوناد الافلاماند

هو أن تحضر مقدار كيلو وربع لحم احمر بقرى من السمانه او الوش او الكلاته وتقطع اسكالوب رفيع وقصير وتضيف له ملح وفلفل وتحمرة بالمسلي بسرعة وتحمر ايضاً مقدار ٥ بصلات كبار مقطعة ايمنسيه اى ترس رفيع بالزبدة او المسلي ويرص في سطوار طبقة من اللحم وطبقة من البصل وتصب كل تحمير اللحم بزجاجة بيرة وبقدرها (فون ديقو) اي چو بتلو وتربها بمقدار ١٠٠ جرام (روبرين) اى بسه حمراء ومقدار ٥٠ جرام سكر احمر خام ناعم ويصفى بالشنوار فوق اللحم ويغطي ويسوي على نار هادئة مدة ساعتين ونصف او ثلاثة وهى تخدم عادة مثل ماهى بالبصل ويمكن ايضاً حسب الطلب ان ينقل اللحم في كسارولة اخرى نظيفة وتصفى الصلصة والبصل من الشنوار مع الدعك بالسلك وتقدم في الحال .

شوزيل الأبرو كسيلواز

Choesels à la Bruxelloise

هو أن تحضر مقدار ١٥٠ جرام دهن من محل تسوية الروستو أو مسلي في كسارولة وتضيف لها داخل الكسارولة ذيل بقرى مقطع قطعا صغيرة من العقل وحلويات عجلة بقرى وتتركها تسوي مكورة على نار هادئة مدة ساعة إلا ربع واخيرا تضيف عليها مقدار كيلو لحم من الدوش البتلو مقطع قطعا صغيرة ومقدار ١٥٠ جرام بصل مقطع قطعا مستديرة ومفصص من بعضه وتتركها تسوي ايضا مدة نصف ساعة ثم تضيف عليها كلوة بقرى مقطعة من القشر والعروق وتقطعها قطعا كبيرة متوسطة وتتركها مدة ثلاث دقائق أو اربعة حتى تلف معها الكلوة ثم تصب عليها مقدار كوبة لامبيك Lambic وهو نوع من الخمر مثل المادير وتضيف له ملح وفلفل وقليل من الشطة كاين بيبر وتضع لها (بوكى جرنيه) أي حزمه خضروات وتتركها تغلي على نار هادئة مدة نصف ساعة ثم تضع لها مقدار قطعتين من الحلويات البتلو مصلحة ومقطعة قطعا مثل الاسكالوب وتضع لها ايضا زجاجة لامبيك Lambic ومقدار نصف لتر ماء شامبنيون وينطى ويوضع يغلي على نار هادئة مدة ساعة ونصف حتى يتم نضجها وقبل ان يخدم بربع ساعة تضع له مقدار ٦ كوارع مسواة ومقطعة على اثنين وتطبق عليها مقدار ١٠ فريكاديل لا يقل وزن الواحدة عن ٦٠ جرام كما هو موضح في انواع الفريكاديل ومقدار ٥٠٠ جرام شامبنيون مسوي وتربط الصلصة ربطا خفيفا قبل الطلب بالفيكيل أي دقيق البطاطس ممزوج بالمادير وتعرف في صحن غويط وتقدم في الحال .

دوب

Daube

هو أن تحضر مقدار كيلو ونصف من الكلاتة البقرى وتقطعها قطعا اسكالوب بسمك متوسط وتغرس في كل اسكالوب قطعة من اللارد أو الدهن وتلف الاسكالوب بمقدونس مفروم ممزوج بالتوم وتضع لها ملح وفلفل ويرش ببصل شارلوت مفروم ويخمر مدة ساعتين بزجاجة نبيذ أحمر ثم يجفف ويحمراه بالدهن على الجانيين أو بالزبدة ويرص في كسارولة ذات قاعدة متينه من الفخار مفرودا بقاعها مقدار من اللارد أو الدهن ويضاف عليها محل التخخير بالخضروات وينطى ويسوي على نار هادئة في الفرن مدة أربع ساعات وتقدم مثل ما هي عليه بعد ان ترفع منها حزمة الخصار

دوب الأبر وفنسال

Daube à la Provençale

هو أن تقطع قطعاً مربعة كبيرة ترش مقدار كيلو ونصف من الكلاتة أو السمانه وقطعة لارد أو دهن كالمقدم ذكرها في الوسط ويخمر في زجاجة نبيذ أبيض وفنجال من الكنيك وملعتين من الزيت وتحضر كسارولة كالمقدم ذكرها وترص داخلها قطع اللحم الخمر وقطعا من اللارد أو الدهن مسواة بلانشيه ومقطعه قطعا مربعة صغيرة ومقدار قطعتين من الجزر مقطعه قطعا مستديرة رفيعة وشامبنيون وبصلتين مقطعتين وطماطم كنكاسيه ومقدار فصان من التوم مفرومان فرما ناعما وعودتان وورقة لاورو ومقدار من الزيتون الأسود خالي من البذور وحزمة من جزور المقدونس داخلها قطعه من قشر البرتقال الناصف وتضيف عليها محل الماريناد ومقدار ربع لتر جو من البتلو وينطى

ويسوى في الفرن متوسط الحرارة مدة ٦ أو ٧ ساعات وعند الترخيم تنظفها من أعلى من الدهن وترفع حزمة الخضار وتقدم مثل ماهى عليه

الاستوفاد

Estouffade

هو ان تقطع مقدار ٩٠٠ جرام من اللحم البقري من المروجه اي الكتف ومقدار من اللحم من الجانب السمين ثم يقطع اللحم قطعا مربعه متوسطه بوزن ٠٠ جرام القطعه تقريبا ثم تحمر اللحم بالدهن أو بالمسلي مع أربع بصلات متوسطة مقطعة على أربع قطع وتضيف عليها مقدار أربع فصوص من الثوم مفرومه ومقدار ١٢ جرام ملح ومقدار ٢ جرام فلفل وملعقتين من الدقيق وتصب عليها بزجاجه نبيذ أحمر ومقدار لتر (فون برين) أي اساس احمر من العظم وتضع له (بوكيه جرينه) أي حزمه خضار ويسوى في الفرن مدة ساعتين ونصف أو ثلاثة ثم تلقى فوق المصفاه وترفع قطع اللحم وتوضع في كسارولة اخرى نظيفه وتوضع معه مقدار ٢٥٠ جرام شامبنيون مقطع على أربع قطع ومسوى سو تيه بالزبدة ثم تترك الصلصه مدة ربع ساعة حتي تهدأ ثم ترفع الدهن الذي على وجه الصلصه وتوضع الصلصه على النار حتى تنقص الي النصف وتصفى فوق اللحم وتغلى ايضا مع الصلصه على نار هادئه جدا مدة ربع ساعه حتى يتم تسويتها ويمكن ايضا ان يضاف له مقداراً من اللاردر في ابتداء التسويه مقطع قطعا مربعة ويخدم مع اللحم والشامبنيون ويقدم في الحال.

استوفاد الا بروڤنسالى

Estouffade à la Provencale

وهو مثل المتقدم ذكره تماما ويضاف له مقدار ٥٠٠ جرام من الطماطم وتضع له نبيذ ايض بدل النبيذ الاحمر وتزيد على الجرناتير مقدار ٢٥٠ جرام زيتون اخضر مخلى ويقدم في الحال

ايمنسيه

Emincés

الايمنسيه وهو يؤخذ دائما من اللحم الباقي من اللحم المسوي روتى أو مسوي بريزيه من الكولاته أو كوتر فليه أى الروزييف أو الفلتو ويقطع قطعا متساوية رفيعة جدا ويرص فى الصحن ويغلى بالصلصة والجرناتير ساخنة جدا واللحم المسوي روتى لا لزوم لقلبه لأنه يجف وهذا النوع المسمى « ايمنسيه » يسخن بالصلصة والجرناتير بدون أن يغلى

ايمنسيه الا ايكارلات

Emincés à l' Ecarlate

وهو ان تقطع اللحم قطعا رفيعة جدا وأيضاً قطعا من اللسان رفيعة وترص القطع فى الصحن قطعة بعد الاخرى ويكسى بصوص ديمجلاس مغلى وبداخل الصوص لسان مفروم ويقدم في الحال

Emincés à la Clermont

ايمنسيه الا كليرمون

وهو ان تحضر مقدار ٢٥٠ جرام بصل مقطعا « ايمنسيه » أى ترس رفيع ويسوي سوتيه بالزبدة وتمزجه بملعقتين من صوص ديمجلاس ثم تهرم في وسط الصحن هرم بيضاوي ويرش بعيش مدقوق دقا ناعما جداً وبزبدة خفيفة من أعلى ويورد « اى يحمر » في فرن حام ثم يرص حولها قطع من اللحم مقطعة قطعاً رفيعة ساخنة بصوص دو كسيل بدون ان تغلى ويكسى اللحم بدون أن يمس الجرناتير ويقدم في الحال

Emincés Marianne

ايمنسيه ماريان

وهو ان تحضر مقداراً من البطاطس الانجليزي مسوي في الفرن ويشق على اثنين وتخرج منه القلب وتضيف له ملحاً وفلفلًا وبصل شارلوت مفروم فرماً ناعماً ويحمر سوتيه بالزبدة حتى يحمر ثم يوضع مهروم في الصحن ويوضع له قطع اللحم حول الدائر ساخنة في صوص فين زرب ويقدم في الحال

Emincés avec Sauses diverses

ايمنسيه مع صلص مختلفة

الصلص التي توافق مع اللحم الايمنسيه السابق توضيحه هي : —
صوص بوردوايز وصوص دو كسيل . صوص هاشيه . صوص شامبنيون . صوص ايطالين . صوص فين زيرب . صوص بيكانت . صوص بوافراد . أو صوص طوماط الخ

Fricadelles

فريكادل

Fricadelles avec Viandecrue

فريكادل باللحم الني

هو ان تحضر مقدار ٨٠٠ جرام من اللحم البقري أحمر خالى من العروق والدهن وتفرمه فرماً ناعماً جداً بالماكينة وتمزجه بمقدار ٥٠٠ جرام زبدة طازجه ومقدار ٣٥٠ جرام قلب عيش افرنجي مبلى بالماء ومصور عصراً جيداً ومقدار اربع بيضات صحاح ومقدار ٢٠ جرام ملح وقليلاً من الفلفل وجوز الطيب وتضيف عليها مقدار ١٢٥ جرام بصل مفروم منطبق سوتيه بالزبدة وتمزج الجميع ببعضها جيداً وتقطع منها قطعاً متساوية وتلفها على الترايزة بالدقيق وتبط مستديرة وتحمر من الجانبين بالزبدة أو المسلي ثم يكمل تسويتها في الفرن والفريكادل يخدم معه أى نوع من بوريه الخضروات وأى صلصة من الصلص الحارة (الحامية) مثل صوص بيكانت أو صوص روبير ويقدم في الحال .

Fricadelles avec Viande Cuits

فريكادل باللحم المسوي

هو أن تقرم مقدار كيلو من اللحم مسوي وتمزج معه مقدار ٤٠٠ جرام بطاطس مسلوقة ومصفاة من المتخل

ويصلتين كبيرتين مفرومتين فرما ناعما ومنظفة بالزبدة ومعلقة مقدونس وجوز الطيب وتمزجها مزجا جيداً مع بعضها ثم يقطع قطعا متساوية كالمتقدم ذكرها وتتب في الدقيق وتحمّر بالزبدة على الوجهين ويكمل تسويتها في الفرن وتستخدم كالمتقدم ذكرها مع أى نوع من خضروات البوريه والصلصة المشروحة مع المتقدم ذكرها وتقدم في الحال.

هاشية

Hachis

هاشية هي تطلق على اسم بمعنى مفروم ولكن هذا يقصد بها تقطيع اللحم المسوى قطعا صغيرة متساوية ممزوجة مع نوع آخر ويؤخذ دائما من اللحم المسوى روتي مثل الالمنسيه ولا يغلي مع الصلصة لأنه لو غلي يجف ويمزج بصوص ديمجلاس راسيه بمقدار ربع لتر صلصة فوق كيلو هاشية .

هاشيه الامريكين

Hachis à l' Américaine

هو أن نحضر مقدارا من البطاطس متساوي بوزن اللحم ونقطعه قطعا مربعة صغيرة ويسوى سوتيه بالزبدة ويمزج نصف البطاطس مع اللحم مقطعة مثل البطاطس وتمزج بمقدار من صلصة الطماطم راسية جداً وچو بتلو ويسخن بدون أن يغلي ويغرف في وسط صحن غويط ويوضع لها حول الدائر نصف البطاطس والآ خر محمر ومرشوش عليه مقدونس مفروم فرما ناعما ويقدم في الحال .

هاشيه أن بوردور وأوجراتان

Hachis en bordure au Gratin

هو أن نحضر مقدارا من البطاطس بوم دوشيس ويبأ في قالب بوردورة مدهون بزبدة أى قالب مستدير مثل الكمكة ويقلب في وسط صحن مستدير ويضاف له في الوسط اللحم الباقي من الروستو أو من اللحم المسوى برينزيه المفطح قطعا صغيرة المتقدم ذكره ويمزج بصوص ديمجلاس ويرش بعيش خفيفاً وزبدة ويلمع البطاطس حول الدائر بصفار بيض ويرش بالزبدة ويورد في فرن حام ويقدم في الحال .

هاشية أن كوكي أوجراتان

Hachis en Coquilles au Gratin

هو أن نحضر مقدارا من البطاطس بوم دوشيس ويصب بالكيس بلبلة متقوشة متوسطة صور حول الدائر ويملا من الوسط بقطع من اللحم بصوص ديمجلاس ويرش عليه عيش خفيف ويرش بالزبدة ويورد (أي يحمر) في فرن حام ويقدم في الحال .

هاشيه اذفيرميير

Hachis à la Fermière

هو أن نحضر مقدارا من البطاطس وتقشره مستديرا مثل النصف ريال ويسوي بالماء والملح مقدار ثلثي تسويه ويرص حول الدائر بحيث تكون الاحرف مركبة فوق بعضها حتى يتم الدائر ويصير فاضي من الوسط ويرش عليه عيش مدقوق وزبدة خفيفة وتورد في فرن حام وعند خروجه من الفرن يوضع له بيض محمر ويقدم في الحال

Hachis Grand mere

هاشيه جران مير

هو أن تحضر اللحم وتقطعه قطعاً صغيره وتمزجه بمقدار الثلث بطاطس بوريه بدلا من صوص ديمجلاس ويوضع في صحن فرن مدهون زبدة ويساوي من أعلى بالسكينة ويكسى بطبقه من البطاطس البوريه ويرش من أعلى بحينة برمزان مبشورة ممزوجة بعيش مدقوق ويرش بزبدة خفيفة ويورد في فرن حام وعند خروجه من الفرن يرص فوقه حول الدائر بيض مسلوق مقطع على أربع قطع مستديرة حتي يتم الدائر ويقدم في الحال ملحوظة : — الحينة تكون بالزيادة التي من أعلى

Hachis Parmentier

هاشيه برمنتيه

هو أن تسوي مقداراً من البطاطس الانجليزي في الفرن وبعد ان يسوى ينخل من القلب وتضع له ملحاً ولفللاً ويكسر بالشوكة ويحمر سوتيه بالزبدة مثل بطاطس بوم مكير ويمزج معه بقدره لحم مقطع قطعاً صغيرة ومقدار ثلاث ملاعق بصل مفروم ونصف ملعقة خل ثم توضع الفارسة داخل البطاطس النخلي ثانياً وترش من أعلى عدة مرات بصوص ليونيز مصفاة من المنخل ثم تغطى بقشرة البطاطس التي محل الخلي ويرص في صينية ويدخل الفرن مدة ربع ساعة وعند خروجه من الفرن يرص فوق فوطة أو ورق داتله داخل صحن ويقدم في الحال

Hachis à la Portugaise

هاشيه الأ پورتوجيز

هو ان تحضر اللحم وتقطعه قطعاً صغيرة وتمزجه بطاطم كنيكاسيه ويوضع له ملحاً ولفللاً ويسخن على جانب الواپور بدون ان يغلي ثم يهرم في وسط صحن مستدير وطاطم فارسي صغيرة حول الدائر ويقدم في الحال

أنواع اللحوم الضاني

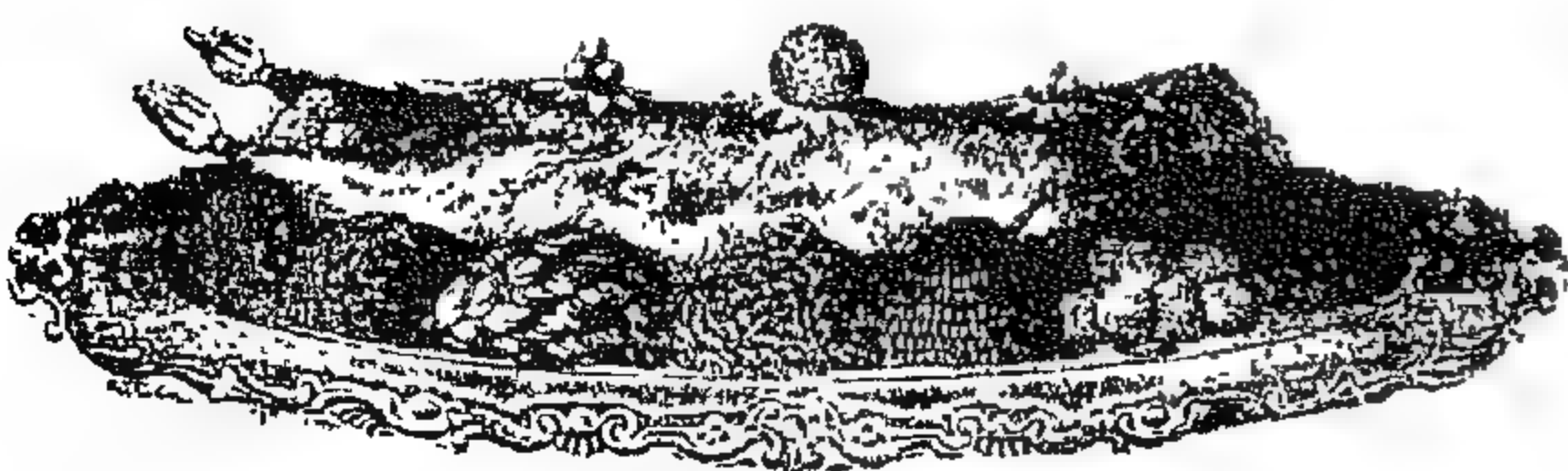
موتون (الضاني المسن) أنيو (الضاني الصغير)

بارون أودوبل أو كارتديه دانيو

بارون دانيو أودوبل دانيو : — وهو يتركب من ظهر القوزي والفخذتين من ابتداء الكوستليه أي السيل مع الفخذتين وتسويتها مثل السيل دانيو روتي أو بريزيه

Baron D agneau Printuniere

بارون دانيو برينطانيه



هو أن تحضر البارون دانيو من ابتداء الكوستليه

إلى نهاية الفخذتين وتنظفه جيداً وحزمه بالدو بارة ويسوى بريزيه أو روتي وبعد ذلك تضعه في صحن مستطيل بعد تقطيعه مثل السيل دانيو الاعتيادي ويرص حوله

بارون دانيو برينطانيه

(رسم ٥٢)

جر ناتير الا برينطانييه الموضحة في أنواع الجر ناتير ويخدم معه في الصلصيرا محل التسوية ويقدم في الحال ويتغير نوعه على أنواع كثير مثل السيل دانيو

Quartier D agneau

كارتييه دانيو

وهو يتركب من ربع الاوزي سواء أن كان من ابتداء الرقبة الى نهاية الكوستليته مع المروحة والدوش أو من ابتداء الكوستليته الى نهاية الفخذ وتسويته مثل السيل دانيو او الجيو دانيو

Carres D agneau

الكاريه دانيو

هو الكوستليته الضاني الصحيحه بدون تكسير وكيفية تجهيزه هو ان تحضر جانب من الكوستليته او اكثر حسب الطلب وينظف من عظم الخلائل والسوس ويقص عظم الكوستليته بالسطور حتى تكون متساويه مثل بعضها وبعد ذلك يرش بالملح والفلفل ويسوي روتينه أو بريزيه وهذا النوع يتغير على أنواع كثير كما سيوضح بعد

كاريه دانيو آن كو كوت الا بوتقان Carres D agneau en Cocotte à la Bonnefamme

هو أن تحضر جانب من الكوستليته وتصلحه كالسابق ذكره وترشه بالملح والفلفل وتحممه بالمسلي أو الزبدة وهو صحيح ويوضع داخل كوكوت يضاوي من الفخار وتضيف له مقدار ١٢ بصلة قويرمة محمرة بالزبدة أو المسلي ومقدار ١٠٠ جرام لارد من الصدر مقطع قطعاً صغيرة ومسوي بلانسيه غلوه واحدة بالماء وتحمم سوتيه بالزبدة ويضاف له ايضاً قطعتان من البطاطس مقشرة وموضبة مثل فصوص الثوم ويرش عليه زبد سائحة ويسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد ان يتم نضجه يضبط ملحه ويخدم مثل ما هو في الكوكوت

Carres D agneau à la Boulangère

كاريه دانيو الا بولانجير

هو ان تحضر جانب من الكوستليته كالسابق ذكره وتحممه بالزبدة وتضعه في صنيه أو سطوار وتضع حوله مقدار ١٥٠ جرام مقطع ايمنسيه ترس رفيع وتحمم سوتيه بالزبدة ومقدار ربع أقة بطاطس مقشرة ومقطعة قطعاً مستديرة وترش بالملح والفلفل ومقدار ١٥٠ جرام زبدة مقدوحة وتسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد ذلك تقطع الكوستليته وترص في الصحن وحولها البطاطس مع البصل ويقدم في الحال

Carres D agneau Limousine

كاريه دانيو ليموزين

هو ان تحضر جانب من الكوستليته كالسابق ذكره ويسوي بوشيه بهريز فراخ أو لحم داخل كوكوت من

الفخار ومعه مقدار ١٠ أو ١٢ قطعة من البصل القويمه مسواه اجلاسيه ايض ويخدم مثل ماهو داخل الكوكوت وتخدم معه في اناء آخر بوريه أبو فروة ويقدم في الحال وهو ساخن

Carres D agneau lyiseiann

كاريه دانيو لويزيان

هو ان تحضر جانب من الكوستليتة كالسابق ذكره ويحمر سوتيه بالزبدة ويوضع في صنيه أو سطوار ومعه مقدار ربع اقه من البطاطس او البطاطه مقطعه قطعاً مستديرة حسب الطلب ومقدار ١٠٠ جرام زبدة مقدوحه وتسوي في فرن هاديء وبعد ذلك تقطع وترص في صحن ويرص حولها ارز مكبوس في قوالب صغيره ومقلوبا حولها وبين الارز وبعضه موز مقطع قطعاً مستديرة ومتبن في الدقيق ويحمر فريتو بالمسلي موضوعا بشكل اهرامات صغيره والبطاطس من طرفي الصحن ويخدم معه الحچو محل التسوية في الصلصيرا ويقدم في الحال

Carres D agneau marly

كاريه دانيو مارلي

هو ان تحضر جانب من الكوستليتة كما هو موضح في الشرح الاول ويحمر سوتيه بالزبدة او المسلي ويوضع في كوكوت ويوضع عليه مقدار ١٠٠ جرام زبدة ومقدار ٥٠٠ جرام يوامانچ تو او بازلا خضرء بقشرها وتضيف له ملحاً وفلفلأ وقليل من السكر ومقدار ملعقتين من الحچو وتغطي بغطاء محكم وتسوي في فرن هاديء جدا وبعد انمام نضجها تخدم كما هي داخل الكوكوت ويقدم في الحال

Carres D agneau mirielle

كاريه دانيو ميري

هو ان تحضر صحن من الفخار يضاويا وترص بقاعه مقدار نصف اقه بطاطس مقطعه قطعاً مستديرة ومنقطه سوتيه بالزبدة وممزوجا معها مقدار النصف خرشوف نيء منقطا سوتيه بالزبدة ويرص داخل الصحن مثل بطاطس بوم انا ويسوي في الفرن مقدار نصف تسويه وتحضر جانب من الكوستليتة كما هو موضح في الشرح الاول ويحمر بالمسلي والزبدة ويوضع فوق البطاطس ويكمل تسويته في الفرن ويرش عليها من وقت الي آخر من محل التسوية وبعد انمام نضجه يخدم مثل ما هو في الصحن

Carres D agneau Saint Laud

كاريه دانيو سان لود

هو ان تحضر جانب من الكوستليتة كما هو موضح في الشرح الاول ويحمر سوتيه بالزبدة وتضعه في صنيه او سطوار وتضع حوله مقداراً من الخرشوف مقطوعاً الواحدة على اثنين ومقدار ١٥٠ جرام زبدة وقليل من الملح والفلفل وعصير نصف لبونه ويسوي مكمورا في فرن هاديء ثم تحضر مقدار ٥ قطع من الطماطم وتقشر وتخلي من البذر وتسوي كنكاسيه وتوضع في وسط الصحن ويرش باستراجول مفروم وترص فوقها الكوستليتة بعد تقطيعها والخرشوف من حول الدائر ويقدم في الحال

Carres D agneau à la toscane

كاريه دانيو الا توسكان

هو ان تحضر مقدار اقه من البطاطس وتقطع قطعاً مستديرة بسمك النصف ريال وتقشر وتنطق سوتيه

بالزبدة وترش بالملح والفلفل خفيف وبعد ذلك ترص في صحن فرن مستدير من الفخار وترص بداخله نصف البطاطس مثل بطاطس بوم انا وبعد ذلك تحضر الكوستليتة وتقطع ريشا متساوية وتحمر سوتيه بالزبدة وترص فوق البطاطس وتغطي بنصف البطاطس مرصوا رصا منظما وترش ايضا بجينه برمزان مبشورة وترش ايضا بقليل من الزبدة وتسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد انمام نضجه يخدم مثل ما هو

Côtelette d agneau

الكوستليتة الضاني (الكوتليت دانيو)

هو ان تحضر الكوستليتة الضاني وتقطعها ريشا متساوية وبعد ذلك ترش بالملح والفلفل والكوستليتة الضاني اما تسوي جريه او سوتيه او بانيه فاذا كانت تسوي جريه بعد ان تقطع ريشا متساوية ترش بالملح والفلفل وقليل من عصير الليمون وقليل من الزيت وتترك محمرة على هذه الكيفيه مدة نصف ساعة في الاقل وبعد ذلك تسوي مشويه على اللحم البلدي واما اذا كانت تسوي سوتيه ترش بالملح والفلفل وبعد ذلك تقطعها وتحمر بالزبدة او المسلي على الجانبين على نار حامية وتضيف لها قليلا من عصير الليمون او چو كما سيوضح فيما بعد واما اذا كانت تسوي بانيه فهو بعد ان تقطع ريشا ترش بالملح والفلفل وتبين في الدقيق او جينة برمزان مبشورة وبعد ذلك تغطس في بيض مضروب بالشوكه خفيف وبعد ذلك تبين في عيش افرنكي مصفى من المنخل او عيش مدقوق وتحمر بالمسلي او الزبدة عند الطلب ويتغير انواع الكوستليتة على انواع كثيرة كما سيوضح بعد

Côtelette d agneau à la Bergeret

كوتليت دانيو الايرجير

هو ان تحضر الكوستليتة وتقطع ريشا متساوية وتبسط بطا خفيفا وترش بالملح والفلفل وتغطس في بيض مخفوقا بالشوكه وتبين في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل وتحمر بالزبدة او المسلي على الجانبين وبعد ذلك ترص في الصحن وبين القطعة والاخرى ترش من الجامبون محمر سوتيه بالزبدة ويوضع (جريه) حول الدائر بطاطس بياي وموري او موسيرو او شامبيون سوتيه بالزبد وبصل قويرمه مسوي اجلاسيه وتقدم في الحال

Côtelette d agneau à la Bretonne

كوتليت دانيو الايريطون

هو ان تجهز الكوستليتة بانيه كالسابقه وتحمر بالزبدة او المسلي وترص في الصحن فاصوليا مسواة الايريطون وتقدم في الحال

Côtelette d agneau Buloz

كوتليت دانيو بولوز

هو ان تحضر الكوستليتة وتقطع ريشا متساوية وتبسط بطا خفيفا وترش بالملح والفلفل وقليل من الزيت وعصير الليمون وتحمر جريه على جانب واحد ثم يكسي الجنب المحمر يشامل يابس ممزوجا بجينه برمزان مبشورة وتغطس في بيض مخفوقا بالشوكه وتبين في قلب عيش افرنجي ممزوجا بجينه برمزان مبشورة وتحمر بالمسلي وترص في الصحن حول ارز مسوي روزو تو ممزوجا بتروف مفروم ويخدم معه في الصلصير اچو بتلومر بوطر بطا خفيفا وتقدم في الحال

كوتليت دانيو كارينيا

Côtelette d agneau Carignan

هو أن تحضر مقداراً من الكوستليتة وتبين في قلب عيش افرنجي ممزوجاً بجبنه برمان مبشورة وتحمّر بمسلي وترص في الصحن وتضع في وسطها عرف وكلاوى الديك مغطسه في عجّين بتافرى وحجرة فريتيو بالمسلي او الزيت ويقدم معها صلصه طماطم او ديمجلاس ممزوجه بقليل من الشطه كابين يبر وتقدم في الحال

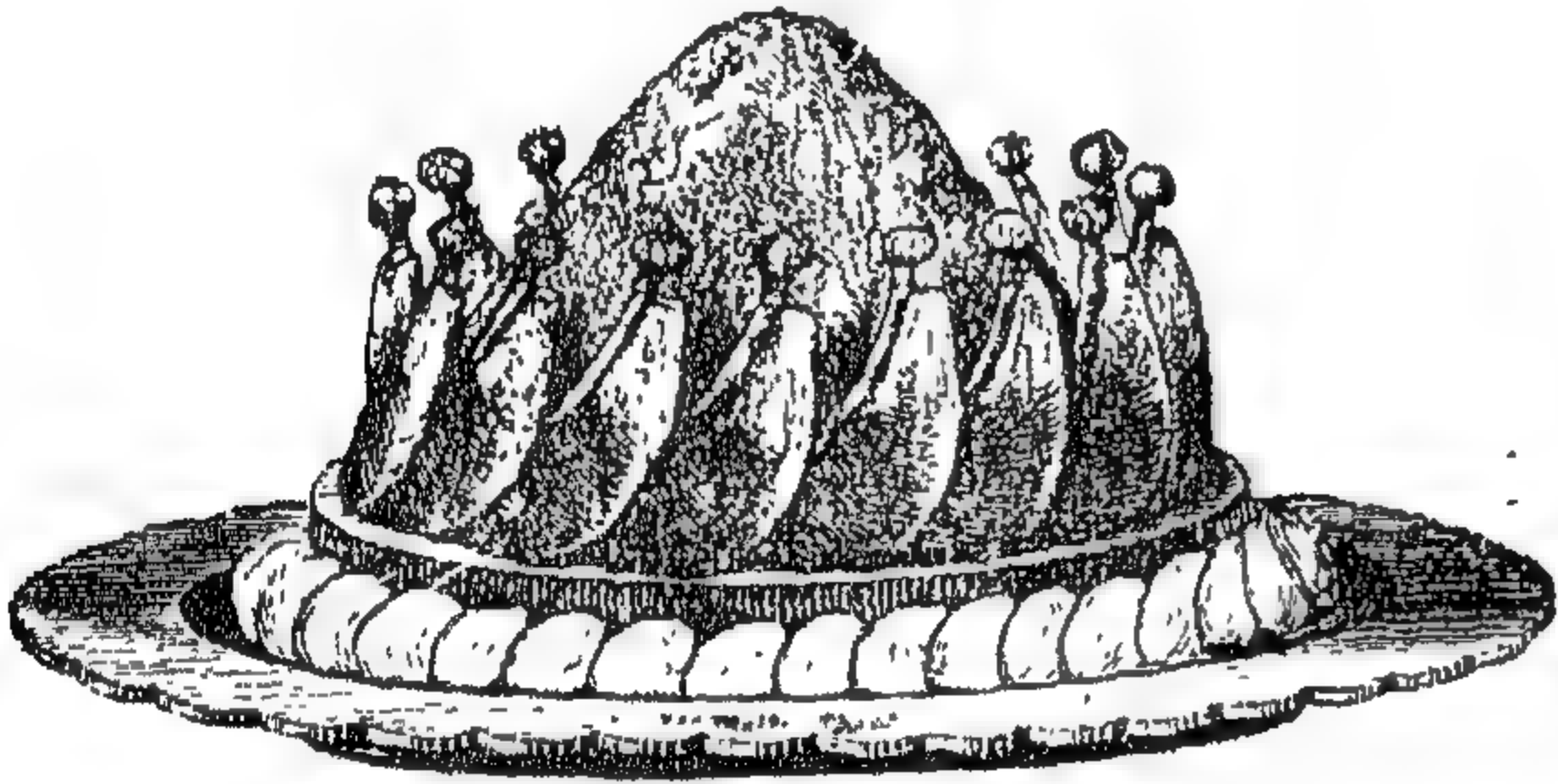
كوتليت دانيوشان فالو

Côtelette d agneau Champ Vallon

هو أن تحضر مقدار ١٠ قطع من الكوستليتة وتحمرها سوتيه بالمسلي وترص في الصحن فرن من الفخار ويوضع عليها ثلاث قطع من البصل مقطعه (ايمنسيه) ترسا رفيعا وحجرة سوتيه بالزبدة وهي بيضاء على لونها وترش بقليل من الملح والفلفل وتغمر بالماء أو البهريز من اللحم وتسوى في فرن مقدار نصف سوتيه وبعد ذلك تضيف لها أربعة فصوص ثوم مفرومة فرما ناعماً ومقدار نصف أقه من البطاطس مقطعة قطعاً مستديرة ويكمل تسويتها مع البطاطس واخيراً تقدم مثل ما هي

كوتليت دانيو أو بوريه دي شامبنيون

Côtelette d agneau au Purée de Champignons



هو أن تحضر مقداراً من الكوستليتة وتقطع ريشاً متساوية وترش بالملح والفلفل وتحمّر سوتيه بالزبدة ويطفي عليها بالمادير وتجلس بصوص ديمجلاس وترص على قاعدة مستديرة من بطاطس بوم دوشيس ويوضع لها بوريه شامبنيون من الوسط ويرص حولها من أسفل الدائر رؤوس شامبنيون منطقته سوتيه بالزبدة وصوص مادير في الصلصيرا وتقدم في الحال

(رسم ٥٣) كوتليت دانيو أو بوريه دي شامبنيون

كوتليت دانيو ألافنانسيير

Côtelette d agneau à la financière

هو أن تحضر مقداراً من الكوستليتة وتشق من الجنب وتملأ بقليل من فارسة البتلو ممزوجاً بالكريمة وتحمّر بالزبدة على الجانبين وترص في سطوار وترش بقليل من الملح والفلفل وتسوى بريزيه بقليل من چو البتلو وبعد ذلك تجلس بالصلصة وترص في الصحن وفوق كل ريشه قطعة من التروف وفي الوسط جرناتير فنانسيير الموضحة في أنواع الجرناتير وتقدم في الحال

كوتليت دانيو شارلي وا

Côtelette d agneau Charleroi

هو أن تحضر مقداراً من الكوستليتة وتوضها ريشاً متساوية وترش بالملح والفلفل وتحمّر سوتيه بالزبدة على

جنب واحد وبعد ذلك تكسي الجنب المحمر بيوريه سوبيز يابس ممزوجا بجنبه برمران مبشورة وبدهن بالبيض ويتبن بقلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ثم تحمر الجنب الآخر بالزبدة وتدخلها في فرن حامي لتوريدها من أعلى وبعد ذلك ترص في الصحن ويقدم معها چو بتلو مربوط ربطا خفيفا

Côtelette d agneau Choiseul

كوتليت دانيو شوازل

وهو أن تحضر مقداراً من الكوستليتة وتقطع ريشاً متساوية وتحمر على جانب واحد وتكسي بفارسة من البتلو ممزوجة بقطع من التروف واللسان وترسم كل ريشه بقطعة من التروف وتسوى بالزبدة في فرن حامي وبعد ذلك ترص في الصحن ويوضع لها جرنيه في الوسط شامبيون وحلويات بتلو وفوندخرشوف ممزوجة بصوص سوبريم وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

Côtelette d agneau laura

كوتليت دانيو لوراه

وهو أن تحضر مقداراً من الكوستليتة وتقطع ريشاً متساوية وترش بالملح والفلفل وتحمر سوتيه بالزبدة وتلف بقطع من الترف الضاني بين طبقتين من المكرونة مسواه ومقطعة قطعاً رفيعة وممزوجة بصوص كريم وممزوج أيضاً معها مقدار الربع طماطم كسكاسيه وترص الكوستليتة في صينية وترش بالزبدة ويرش عليها أيضاً جزء من العيش المدقوق وتدخل في فرن حامي حتى تتورد وبعد ذلك ترص في الصحن ثم ترش حولها قليلاً من صوص ديميجلاس وتقدم في الحال

ملحوظة : ويمكن أن تغير الطماطم بتروف مقطعة جليين

Côtelette d agneau maintenon

كوتليت دانيو مينت نو

وهو أن تحضر مقداراً من الكوستليتة وتقطع ريشاً متساوية وترش بالملح والفلفل وتحمر سوتيه على جنب واحد بالزبدة ويحف الجنب المحمر ويكسي مبرماً بتجهيزات منتنون الموضحة في باب تحضيرات مختلفة وترش بالعيش المدقوق وترص في صينية مدهونة بالزبدة وتسوى في فرن حامي مدة ٦ أو ٧ دقائق حتى تتورد من أعلى ثم ترص في صحن ويخدم معها صوص بريجو

Côtelette d agneau montglas

كوتليت دانيو مونت جلاه

وهو أن تحضر مقداراً من الكوستليتة وتقطع ريشاً متساوية وترش بالملح والفلفل وتحمر سوتيه على جنب واحد بالزبدة ويكسي بالتجهيزات مونت جلاه الموضحة في باب تحضيرات مختلفة وترص في صينية مدهونة بالزبدة وترش الكوستليتة من أعلى بعيش مدقوق وزبدة سائحة خفيف وتدخل في فرن حامي حتى تتورد من أعلى ويكمل تسويتها من أسفل وترص في صحن ويقدم معها صوص ديميجلاس

Côtelette d agneau mousquetaire

كوتليت دانيو موسكوتير

هو أن تحضر مقداراً من الكوستليتة وتقطع ريشاً متساوية وترش بالملح والفلفل ويرش عليه أيضاً قليلاً من

عصير الليمون وقليل من الزيت وتترك نخرة مدة ربع ساعة ثم تحمر في مسلي حامى على جنب واحد ثم يحفف الجنب المحمر ويكسى بفارسه من البتلو ممزوجة بدوكسيل ناشف الموضح في باب تحضيرات مختلفة وترص في صينية مدهونه زبدة وتسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد ذلك ترص في الصحن ويوضع لها جرنية في الوسط شامبنيون وخارشوف مقطعان قطعاً رفيعة ومنطقتان سوتيه بالزبدة ويمزجا بصوص دوكسيل وتقدم في الحال

Côtelette d agneau maréchale

كوتليت دانيو ماريشال

وهو ان تحضر مقداراً من الكوستليتة وتقطع ريشاً متساوية وترش بالملح والفلفل يدق وتغطس في بيض مضروب بالشوكة بعد ان تلف في جنبه بارمزان مبشورة وتتب في قلب عيش افرنكى مصفى من المنخل وتحمر بالزبدة او المسلي على الجانبين ويرص في الصحن ويوضع فون كل ريشه قطع من التروف ويوضع جازنيه في الوسط طرؤوس اسبرج منطقة سوتية بالزبدة وتقدم في الحال

Côtelette d agneau Marie Louise

كوتليت دانيو ماري لويس

وهو ان تحضر الكوستليتة متبنة مثل السابق ذكرها وبعد تحميرها ترص في الصحن ويوضع لها جرنية حول الدائر فوند خرشوف مسوي بريزيه مملوء ببوويه شامبنيون ممزوجة بوريه سوييز وتقدم معه جويتلومر بوط ربطاً خفيفاً

Côtelette d agneau à la Minute

كوتليت دانيو الامينوت

وهو ان تحضر مقداراً من الكوستليتة وتقطع قطعاً متساوية وترش بالملح والفلفل وتحمر سوتية بالزبدة على نار حاميه وترش بقليل من عصير الليمون ومقدونس مفروم فرماً ناعماً وترص في الصحن وفوقها الحشو المستخرج منها وتقدم في الحال

Côtelette d agneau mirecourt

كوتليت دانيو ميركورت

وهو ان تحضر مقداراً من الكوستليتة وتقطع ريشاً متساوية وترش بالملح والفلفل وتحمر على جنب واحد سوتيه بالزبدة ثم يكسى الجنب المحمر بفارسه بتلو ممزوجة بالكريمة ويرص في صينية وتغطي بوقه اجلاسيه مدهونة زبدة وتسوي في فرن متوسط الحرارة ثم ترص في الصحن ويوضع لها جرنية في الوسط بورية من الخرشوف وصوص سوبريم في الصلصيرا وتقدم في الحال

Côtelette d agneau Cyrano

كوتليت دانيو سيرانوة

وهو ان تحضر مقداراً من الكوستليتة وتقطع ريشاً متساوية ويرش بالملح والفلفل وتحمرة بالزبدة ويرص في الصحن وتوضع بين القطعة والاخرى قطع من قلب العيش الافرنكى مقطوعه مثل لحجاب وتحمر بالمسلي ويوضع لها جرنية حول الدائر فوند خرشوف مسوي جرييه ومملوء بوريه فواجرا وقطع تروف من اعلى وصوص شته بريان في الصلصيرا وتقدم في الحال

Côtelette d agneau Italienne

كوتليت دانيو الايطالين

هو ان تحضر مقداراً من الكوستليتة وتقطع ريشاً متساوية وترش بالملح والفلفل وتلف في جنبه بارميزان مبشورة وتغطس في بيض مضروب بالشوكة وتتبّن في قلب عيش افرنكي مصفى بالمنخل وتحمّر بالمسلي او الزبدة على الجانبين وترص في الصحن ويوضع لها جريه في الوسط وفوند خرشوف مقطع على اربعة ومسوى بريزيه وصوص الايطالين في الصلصيرا ويقدم في الحال

Côtelette d agneau Navarraise

كوتليت دانيو نافاريس

وهو ان تحضر مقداراً من الكوستليتة وتقطع ريشاً متساوية وترش بالملح والفلفل وتحمّر على جنب واحد سونه بالزبدة ويكسي الحيف الجنب المحمر يشامل يابس ممزوجاً بقطع من اتروف واللسان وفلفل احمر حلو وقليل من الحينة البارميزان وتصلح ببيضاوي بالسكينة وترص في الصينية مدهونة بالزبدة وترش من اعلي بالجينه البارميزان مبشورة وقليل من الزبدة وتدخل في فرن حامي حتى تتورد من اعلي وتكمل تسويتها من اسفل وبعد ذلك ترص في الصحن ويوضع لها جريه حول الدائر طماطم صغيرة فارسي بفارسة بتلو ممزوجة بالكريمة

Côtelette d agneau Nelson

كوتليت دانيو نلسن

وهو ان تحضر مقداراً من الكوستليتة وتقطع ريشاً متساوية وترش الملح والفلفل وتحمّر على جنب واحد سونه بالزبدة ويكسي الجنب المحمر بفارسه بتلو ممزوجة بيوريه سوييز وترص في صينية مدهونة زبدة وترش من اعلي بقلب عيش افرنكي مدقوق وزبدة خفيفه وتدخل في فرن حامي حتى تتورد من اعلي وتكمل تسويتها من اسفل وبعد ذلك ترص في الصحن ويوضع لها جريه حول الدائر بطاطس كوركي وصوص مادير في الصلصيرا وتقدم في الحال

Côtelette d agneau Malmaison

كوتليت دانيو مالميزون

وهو ان تحضر مقداراً من الكوستليتة وتقطع ريشاً متساوية وترش بالملح والفلفل وتلف بالدقيق وتغطس في البيض مضروب بالشوكة وتتبّن في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل وتحمّر بالزبدة او المسلي على الجانبين وترص في صحن فوق قاعدة من البطاطس بوم دوشيس ويوضع لها جريه حول الدائر تارتليت من العجين المسوى قاضي نصفها مملوء بوريه عدس والنصف الآخر مملوء بازلا خضراء وبين التارتليت والاخر طماطم فارسي وصوص مادير في الصلصيرا وتقدم في الحال

Côtelette d agneau Parisienne

كوتليت دانيو باريزين

وهو ان تحضر مقداراً من الكوستليتة وتقطع ريشاً متساوية وترش بالملح والفلفل وكذا عصير الليمون وقليل من الزيت ونسوي جريه « مشويه » على الفحم البلدي وترص في الصحن ويرص حولها جارناتير الا باريزين الموضحة في انواع الجارناتير وجو بتلو مربوطا ربطا خفيفا في الصلصيرا وتقدم في الحال

كوتليت دانيو بومبادور

Côtelette d agneau Pompadour

وهو أن تحضر مقداراً من الكوستليتة وتقطع ريشاً متساوية وترش بالملح والفلفل وتحمر سوتيه بالزبدة وترص في الصحن ويوضع لها جرنيه حول الدائر بطاطس كوركيت ملفوف مثل المشمش وفوند خرشوف مسوى بريزيه مملوء بوريه عدس وتقدم في الحال

كوتليت دانيو الا پروفنسال

Côtelette d agneau Provençale

هو أن تحضر مقداراً من الكوستليتة وتقطع ريشاً متساوية وترش بالملح والفلفل وتحمر سوتيه على جنب واحد ويكسر الجنب المحمر بتجهيزات الا پروفنسال الموضحة في باب تحضيرات مختلفة وترص في صينية مدهونه زبدة وترش من اعلى بالزبدة وتسوى في فرن حام وبعد ذلك ترص في الصحن ويوضع فوق كل ريشه من الكوستليتة رأس شامبنيون منطقة سوتيه بالزبدة او زيتونه خضراء مملوءة بفارسه ومسواه بوشيه ويصب حوله من الدائر بصوص بروفنسال وتقدم في الحال

كوتليت دانيو بانيه

Côtelette d agneau Panées

وهو أن تحضر مقداراً من الكوستليتة وتقطع ريشاً متساوية وترش بالملح والفلفل وتلف بالدقيق وتغطس في البيض وتتب في قلب عيش افرنكي مصفى بالمنخل او يحمر بالمسلي أو الزبدة على الجانبين وترص في الصحن ويقدم معها أي نوع من الجرناتير وتقدم في الحال

كوتليت دانيو سيفنيه

Côtelette d agneau Sévigné

وهو أن تحضر مقداراً من الكوستليتة وتقطع ريشاً متساوية وترش بالملح والفلفل وتحمر على جنب واحد سوتيه بالزبدة ويكسى الجنب المحمر ببشاميل مزوجة بشامبنيون وفوند خرشوف مقطعة قطعاً رفيعة ومنطقة بالزبدة وتدهن بالبيض وتتب في قلب عيش افرنكي وترص في صينية مدهونة بالزبدة وترش من أعلى بزبدة سائحة وتسوى في فرن حامى حتى تتورد من أعلى وتكمل تسويتها من أسفل وبعد ذلك ترص في الصحن ويوضع لها جرنيه لا توجه مسواه بريزيه وشامبنيون منطق سوتيه بالزبدة ويقدم معها صوص كولير في الصلصيرا وتقدم في الحال

كوتليت دانيو الا فيليروا

Côtelette d agneau à la Villeroy

وهو أن تحضر مقداراً من الكوستليتة الضأن وتقطع ريشاً متساوية وترش بالملح والفلفل وتحمر سوتيه بالزبدة وترص في صينية ويثقل عليها خفيف حتى تبرد وبعد ذلك تلف بصوص فيليروا وترص في صحن أوصينية مرشوشاً بالحينة بارمزان مبشورة وترش أيضاً من أعلى وتترك حتى تبرد ثم تغطس في بيض مضروب بالشوكة وتتب في قلب عيش افرنكي مصفى بالمنخل وتحمر بالمسلي عند الطلب وترص في الصحن ويوضع لها أي نوع من الجرناتير ويقدم معها صوص بريجو وتقدم في الحال

Côtelette d agneau (Froid)

كوتليت دانيو البارد « فروا »

Côtelette d agneau en Belle-vue

كوتليت دانيو أن بلقي

وهو أن تحضر مقداراً من الكوستليتة الضأن صحيحة بدون تقطيع وتسوي بريزيه بيضاء على لونها وبعد تسويتها تترك حتى تبرد وتقطع ريشاً متساوية وتصلح جيداً بالسكينة ثم ترص في صينية مفروداً بداخلها طبقة رقيقة من الجلييه وبعد أن تبرد جيداً فوق الثلج تلمع بجلييه من أعلى وترسم بقطع من التروف وياض بيض وتلمع ثانياً بجلييه ثم ترص في صحن على قاعدة من الجلييه وفي الوسط من أعلى جلييه مقطعا احجبة أو هلالات حول الدائر ويلبس في كل ريشة من الكوستليتة ورده من الورق الاصطه عى

Côtelette d agneau Bergeret

كوتليت دانيو بيرجير

وهو أن تسوي الكوستليتة بريزيه كالمسابقة وتقطع ريشاً متساوية وتترك حتى تبرد جيداً في الثلج وبعد ذلك تكسى بصلصه شوفروا بيضاء وبعد ان تبرد الصلصة فوق الثلج ترسم وسط الكوستليتة بقطعة لسان احمر مستديرة ومنقوشة ويرش دوائر الكوستليتة خط رفيع من التروف المفروم وبعد ذلك تلمع بالجلييه وتترك على الثلج وعند الطلب نرفع الكوستليتة واحده بعد الأخرى بالسكينة وترص في صحن مستديرة وفي الوسط جلييه مفروم ممزوجا بالتروف المقطعة قطعاً رقيقه وجلييه مقطع احجبة أو هلالات حول الدائر وتقدم في الحال

Gôtelette d agneau en Chaud Froid

كوتليت دانيو آرشوفروا

وهو أن تسوي الكوستليتة بريزيه كالمقدمة ويقطع ريشاً متساوية وتكسى بصوص شوفروا برين وبعد أن تبرد فوق الثلج ترسم بقطع من التروف وتلمع بجلييه ثم ترص في صحن مستدير وفي وسط صلاتة الأروس وفي الدوائر جلييه مقطع احجبة أو هلالات وتقدم في الحال

Côtelette d agneau Chaud-froid

كوتليت دانيو شوفروا

هو ان تحضر الكوستليتة مسواه بريزيه كالمسابق ذكرها ثم تقطعها ريشاً متساوية وتسوي جيداً من الجوانب بالسكينة ثم تصفى محل التسوية بشاشة بعد ان ينظف جيداً من الزبدة ويمزج مع صوص شوفروا برين الموضحة في انواع الصلص وبعد ان تبرد جيداً تغطس في الثلج وترسم بالتروف وتلمع بالجلييه وترص في الصحن حول قالب صلاته الأروس وكروتون جلييه من الدائر وتوضع في ثلاجة لوقت الطلب

Côtelette de mouton aux Pointe d asperges كوتليت دي موتون او بوانت داسبرج

هو ان تحضر مقداراً من الكوستليتة الضأن مسواه بريزيه كالمقدم ذكرها وبعد أن تبرد في محل التسوية تقطع ريشاً متساوية وتسوي جيداً بالسكينة من الجوانب وتكسى الكوستليتة من جنب واحد بموس مصنوع من

محل تنظيف الكوستلينة كما أوضح في انواع الامواس وتساوى جيدا حتى تصير بيضاوية وتوضع في ثلاجة حتى يجمد الموسي ثم تكسى بصاحبه شوفروا برين الموضحة في انواع الصلص وبعد ان تبرد ترسم بالتروف وتلمع بالجلية ثم تلبس الكوستلينة بالورد وترص فوق قالب مستدير صلاتة ايطالين ممزوجة بتروف جلين مرشوش عليها صلصة مساردة خفيفة وكروتون جليه من الدائر وتقدم في الحال

Côtelette d agneau à l'écerlate

كوتليت دانيو الايكارلات

هو ان تحضر مقدارا من الكوستلينة الضأن الصغيرة وتقطعها ريشا متساوية وتبطها بطاً خفيفاً ويضاف لها ملحاً وفلفلًا ونحمرها سوتيه بالزبدة وتنقل عليها خفيفا حتى تبرد وتساوي جيدا من الدوائر بالسكينة ثم ترصا في صينية وتلمعها بجلية ثم تحضر قالب مستدير مثل الكمكة وتملأه بجلية وبعد ان يحمر يقلب في صحن مستدير ويملا من الوسط بصلاطه ماسدوان من الخضروات وترص الكوستلينة حول الصلاطه فوق قالب الجلية ويوضع بين كل ريشة من الكوستلينة ترش لسان متكاي مثل الكوستلينة احمر وكروتون جليه من الدائر وتقدم في الحال والكوستلينة دائما تلبس بالورد

الايبول دانيو (المروحة الضأن)

Epaule d agneau Bonne-Femme

ايبول دانيو بون فام

هو ان تحضر مروحة من الضأن او أكثر حسب الطلب وتخليها من العظم ثم تفرغ على الترايزه وتبطها بالصطور ويضاف لها ملحاً وفلفلًا ثم تملأ بفارسه اعتيادية وتلف وتخييط بمير صغير (ابره كبيرة) بدوباره رفيعة ثم تلف ثانياً بالدوبارة أيضا ونحمر بالمسلي في كسارولة ويضاف لها مقدارا من الخضروات وتغطي وتسوي مقدار نصف تسوية في فرن هاديء ثم ترفعها من الكسارولة وتضعها في صحن فرن من الفخار أو في كوكوت بيضى ويضاف لها من الدائر مقدار ٢٠٠ جرام فاصوليا بيضاء مسواه ثلثي تسوية بالماء ومقدار ١٠٠ جرام جزر مقطع ترشا رفيعا ومسوي نصف تسوية ومقدار ١٠٠ جرام بصل مقطع (ايمسليه) أي ترسا رفيعا مسوي سوتيه بالزبدة نصف تسوية وفصل من الثوم مبطوطان وترشهما بالزبدة محل التسوية ويضاف لها ملحاً وفلفلًا خفيفا وورقة لاورو وتغطي ويتم تسويتها في فرن هاديء وعند ما تسوي تفك الدوبارة وتخدم مثل ما هي عليه وتحتها صحن آخر مفرد عليه فوطه أو ورق داتله وتقدم في الحال

Epaule d agneau à la Boulangère

ايبول دانيو الا بولانجير

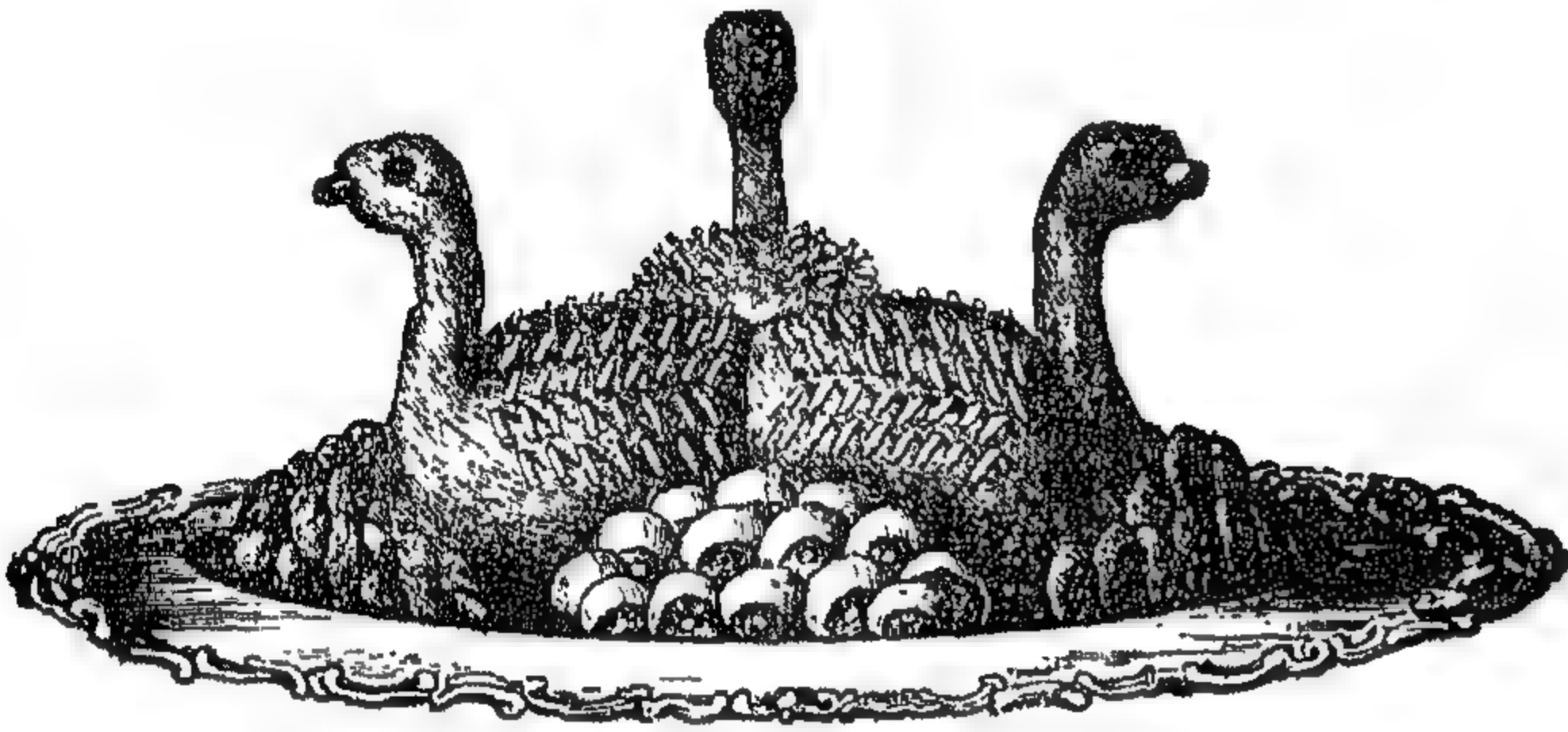
هو أن تحضر مروحة ضأن وتخليها من العظم ويضاف لها ملحاً وفلفلًا وتلف حول بعضها وتربط بالدوباره ونحمر بالزبدة او المسلي في سطوار وتسوي في الفرن مقدار نصف تسويه ثم ترفعها وتضعها في صحن فرن من الفخار بيضاوي ويضاف لها من الدائر مقدار نصف اقه بطاطس مقطعة قطعاً مستديرة بسمك متوسط ومقدار أربع بصلات

مقطعة (ايمسيه) اي ترسا رفيعا مسواه بالزبدة نصف تسويه ويضاف لها ملح وفلفل خفيفا وورقة لاورو وتصفى عليها الزبدة محل التسوية وتسوى في فرن هاديء ويرش عليها دائما اثناء التسوية بزبدة من الارضية اى من محل التسوية وعندما يتم تسويتها تفك الدوبارة ويرش الجرناتير بمقدونس خفيف مفروم مرماً ناعماً ويخدم مثل ماهو عليه وتحتها صحن آخر مفروش بداخله فوطه او ورقة داتله وتقدم في الحال

épaules d agneau en Canetons

ايبول دانيوآن كانيتون

هو أن تحضر مقدار ثلاثة مراوح من الضأن وتخلي من العظم وترسم رجلها بشكل البطة وتملأ بفارسة من



البتلو أو الضأن وتخييط بالدوبارة رفيعة وتشك بيكيه باللارد أو الدهن وتسوى بريزيه بالنبيذ الابيض وبعد ذلك تفك من الدوبارة وتقطع قطعاً مستديره وتوضع الثلاثة في صحن مستدير كما هي موضحة في الرسم ويوضع لها جرنيسه حول الدائر رؤوس شامبنيون وزيتون فارسي ومسوى اجلاسيه وبصل قويرمه مسوى اجلاسيه وبطاطس بالملعقة مسواه بالزبدة ويكسى بچو محل

(رسم ٥٤) ايبول دانيوآن كانيتون

تسويتها مربوطة ربطة خفيفا بالفيكيل والمادير والباقي في الصلصيرا وتقدم في الحال

Épaules d agneau Bauraisée

ايبول دانيو بريزيه

هو ان تحضر مروحة من الضأن وتخليها من العظم وتملأ بالفارسة او تلف بدون فارسة وتربط بالدوبارة وتسوى بريزيه كالعتاد وبعد ان تسوى تفك من الدوبارة وتوضع في الصحن مقطعة او صحيحة حسب الطلب ويضاف لها جرنيسه اى نوع من الخضروات مثل البازلا الخضراء او الفاصوليا الخضراء بالزبدة او خلافا او اى نوع من البوريات مثل بوريه البطاطس او البازلا او خلافا وترش من محل التسوية وتقدم في الحال

Épaules d agneau Florian

ايبول دانيو فلوريان

هو ان تحضر مروحة من الضأن وتنظفها تنظيفاً جيداً من الجلد ويضاف لها ملح وفلفل وتوضع في سطوار فوق شبك سلك لاجل ان يرفعها عن ارضية السطوار لاجل ان لا تمسها الزبدة او المسلى اثناء التسويه ثم ترشها بزبدة خفيفة وتسوي في فرن متوسط وتقلبها من وقت الى آخر لاجل ان تحمر من الجانبين وعند انعام تسويتها تدهن بالزبدة خفيفا وترش بقلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ثم تضعها في فرن لأن يتورد العيش وتوضع في الصحن ويضاف لها جرنيسه من الدائر لا توجه مقسومة على أربعة مسواه بريزيه وجزر بالملعقة مثل الزيتون مسوى اجلاسيه بالزبدة وبصل قويرمه مسوى بالزبدة وبطاطس بالملعقة الكبيرة مثل البندق مسوى ايضاً بالزبدة ويخدم معها في الصلصيرا چو مكرر وتقدم في الحال

Épaules d agneau Windsor

ايبول دانيو فاند سور

هو أن تحضر مروحة من الضأن وتخليها من العظم وتفردها على الترايزه وتبطها بطا خفيفا ويضاف لها ملحاً وفلفلًا وملأها بمقدار ٢٠٠ جرام فارسة بالزبد الموضحة في انواع الفرس ممزوج معها مقدار معلقين دو كسيل ناشف الموضح في باب تحضيرات مختلفة لأجل الجرناير وملعقة صغيرة من مقدونس مفروم وتلف وتخييط وتربط بالدوبارة وتسوى بريزيه كالعتاد وبعد أن يتم تسويتها تقطع قطعاً مستديرة بتخانة متساوية وبعد أن تفك من الدوبارة ترص في الصحن وبين القطعة والاخرى ترش من اللسان ويضاف لها جرينه من الدائر أي نوع من بوريهات الخضروات بازلا أو بطاطس أو خضروات مشكلة ومعها محل التسوية في الصلصيرا بعد أن ينظف جيداً من الزبد وتقدم في الحال

Épaules d agneau aux Navets

ايبول دانيو او ناقيه

هو أن تحضر مروحة من الضأن وتخليها من العظم وملأها بفارسة عادية وتلف وتخييط بالدوبارة وتسوى بريزيه مقدار ثلاثين تسويه ثم ترفع القطعة وتضعها في سطوار آخر ويضاف لها من الدائر مقدار نصف أقة لفت موضبة (جوزداي) مثل فصوص الثوم ومتطقة سوتيه بالزبد ومضاف لها قليلاً من السكر ومقدار ٢٠ بصلة قويرمة ثم تصفى محل التسوية فوقها ثم تغطي ويكمل تسويتها في فرن هادىء وبعد ان يتم تسويتها تفك الدوبارة وتضع اللحم في الصحن مقطع أو صحيح حسب الطلب ويضاف لها الجرناير اللفت والبصل من الدائر ثم ترش بمحل التسوية بعد أن تنظف جيداً من الزبد وتقدم في الحال

Épaule d agneau aux Racines

ايبول دنيو او راسين

هو أن تحضر مروحة من الضأن وتخليها من العظم وملأها بفارسة عادية وتلف وتخييط بدوبارة رفيعة وتسوى بريزيه كالعتاد ثم تفك من الدوبارة وتضعها في الصحن مقطعة أو صحيحة حسب الطلب ويضاف لها جرينه من الدائر جزر ولفث موضبان بالملعقة مثل الزيتون ومسويان اجلاسيه بالزبد ورؤوس كرفس مسوى بريزيه وبصل قويرمة مسوى بالزبد وموضوعان حول القطعة بشكل اهرامات صغيرة كل منها على حدته ويخدم معها في الصلصيرا محل التسوية بعد ان تنظف جيداً من الزبد وتصفى من الشنوار وتقدم في الحال

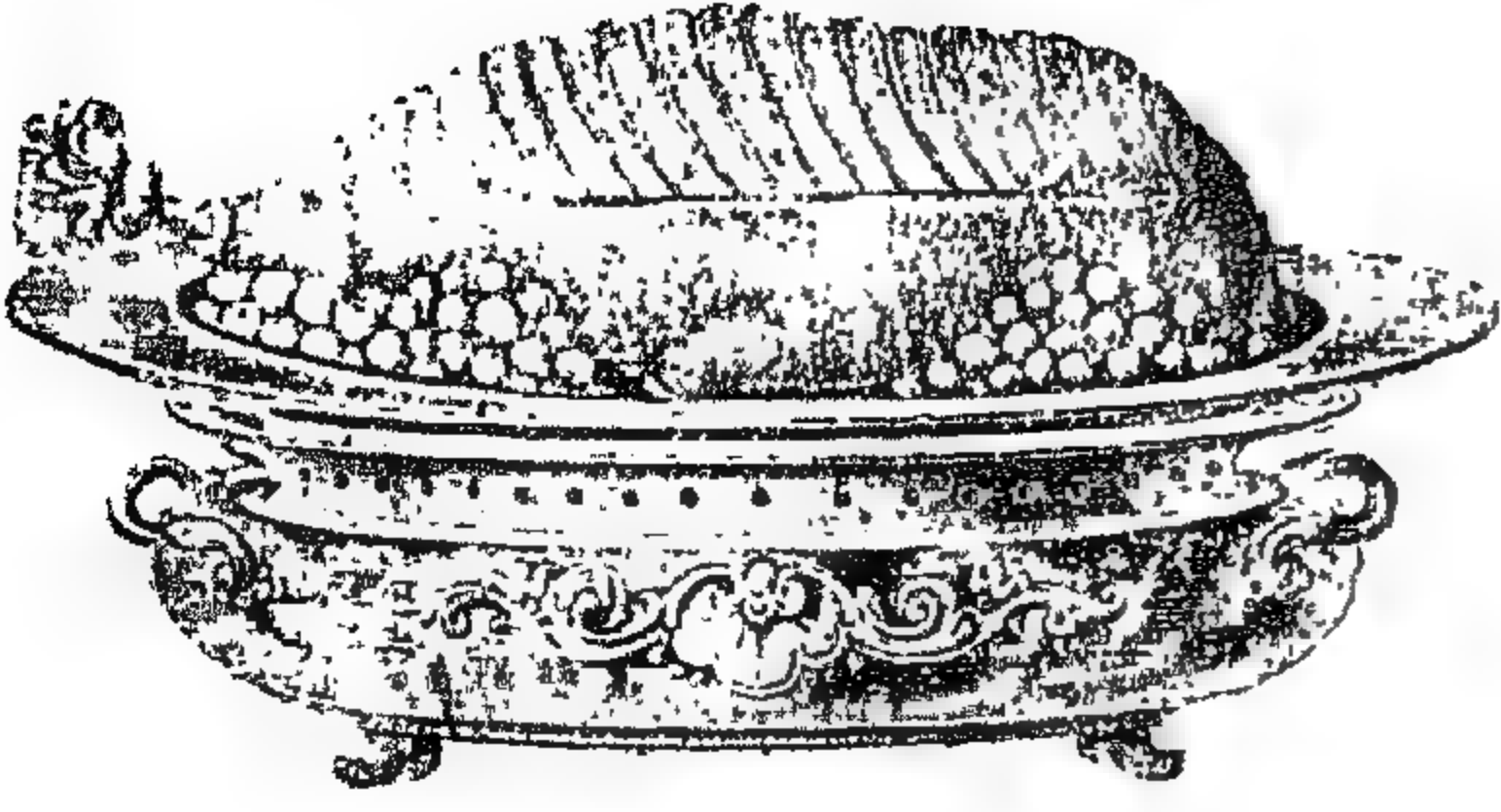
Gigot d agneau

الفخذ الضان (جيغو دانيو)

Gigot d agneau a l' Anglaise

جيغو دانيو الا انجلار

هو أن تحضر فخذ من الضأن وتنظفها تنظيفاً جيداً من الجلد والشفت ثم تقطع عظمه (العكش) وتخليها من العظمه التي يقال لها (الصدفة) ثم تغسلها بالماء وتضعها في كسارولة على النار وتغطي بالماء وبعد أن تغلي غلوة



واحدة ترفعها عن النار وتبرد عليها بماء بارد وبعد
تنظيفها جيداً تغطى بالماء وتضعها على النار حتي تغلي ثم
تنظف من الرغوة التي تظهر على وجه الماء بعد الغليان ثم
يضاف لها حزمة خضار مكونة من جذور مقدونس
وجزر وكرفس وكراث وورقة لاورو ثم يضاف لها أيضا
بصلتان مفروسة فيها عودان قرنفل ومندار ٤ حبات من
الفلفل الصحيح وقليل من الملح وتغطى وتسوي على نار

جيجو دانيو الا انجليز

(رسم ٥٥)

متوسطه وبعد أن تسوي توضع في الصحن مقطعة أو صحيحة حسب الطلب ثم يضاف لها من الدائر جرناتير الا
انجليه الموضحة في انواع الجرناتير ويخدم معها في الصلصيرا صلصة زبدة الا انجليه الموضحة في اناع الصلص الا انجليزيه
الساخنة ممزوجة بمعلقة كبرى وتقدم في الحال ويمكن ان يخدم معها بوريه لفت أو كرفس مسواة مع الفخذة ويخدم
معا ايضا بطاطس بوريه أو بوريه فاصوليا خضراء

Gigot d'agneau Braise

جيجو دانيو بريزيه

هو أن تحضر الفخذة الضأن وتسوي كالسابق ذكرها ويضاف لها ملحاً وفلفلًا وتضعها في كسارولة بداخلها زبدة
أو مسلي تقي وتدخل في الفرن حتى تحمر من الجانبين ثم تضيف لها قطعة جزر وقطعة كراث وكرفس وبصلة وورقة
لاورو ويضاف لها كوبتان من المرقعة أو الماء ثم تغطى وتسوي في فرن متوسط الحرارة على نار هادئة وعند ما يتم
تسويتها ترش عليها مقدار ٣ أو ٤ ملاعق جو ثم تكشف عنها الغطاء لاجل أن تورد في الفرن ثم تضعها في الصحن
مقطعة أو صحيحة حسب الطلب ثم تضيف لها جرنه بطاطس بوريه أو بوريه كرفس أو بوريه فاصوليا بيضة
أو بوريه قرنبيط وتخدم معها من نخل التسويه في الصلصيرا بعد أن تنظف وتنظف جيداً من الزبدة وتصفى من الشنوار
وتقدم في الحال

Gigot d'agneau à la Bordelaise

جيجو دانيو الا بوردولينز

هو أن تحضر الفخذة الضأن وتنظفها وتنظفها جيدا وتخلها من العظم بدون ان تشق على اثنين ثم تغرس بيكه
باللارد أو باليه ثم تملأ بالفارسة الآتية : مقدار ٤٠٠ جرام لحم بتلو احمر مفروم قرما ناعما بالمكينه ومقدار ٢٠٠
جرام زبدة و ١٥٠ جرام قلب عيش افرنكي مبلل بالماء ومصور جيداً ومقدار بيضتان وملحاً وفلفلًا وجوز الطيب
ومقدار ٥٠ جرام بصل مفروم ومسوي نصف تسويه بالزبدة وتخرجها جيداً ببعضها ثم تخطط وتضع الفخذة في
كسارولة ومعا مقدرا من المسلي أو الزبدة وتضعها في فرن متوسط وبعد ان تحمر تضيف لها مقدار من خلاصة
اللحم وتغطى ثم تسوي مقدار ثلثين تسويه في فرن متوسط الحرارة ثم تضيف لها مقدار كيلو جزر ولففت موزبان
شأتو وفصان من الثوم ومقدار نصف كيلو لارد من الدوش مسوي بلانشيه (غلو واحد) ثم تغطيتها ويتم تسويتها
في الفرن وبعد ذلك ترفع الفخذة وتفكها من الدوبارة وتضعها في الصحن مقطعة أو صحيحة حسب الطلب وتضيف
لها الجزر واللفت من الدائر وتقطع اللارد قطعاً صغيرة وتضعه ايضا حول الدائر ويخدم معا في الصلصيرا صلصة
طباطم ممزوجة بمحل التسويه بعد ان يرسى وتقدم في الحال : - ويمكن الاستغناء عن اللارد

Gigot d agneau Boulangère

چيجو دانيو بولانجير

هو أن تحضر الفخذة الضأن من البلدي الصغير وتنظفها تنظيفاً جيداً كالسابق شرحها والافضل أن تخلّي من العظم وترش مرالداخل بالملح والفلفل وتربط بالدوبارة ثم تسوى في الفرن بالزبدة أو المسلي في صينية أو في سطوار مقدار ثلثين التسويه ثم يضاف لها مقدار نصف اقة بطاطس مقطعة قطعاً مستديرة بتخانة متوسطة أو على أربعة ومقدار اربع بصلات مقطعة (ايمسيه) ترس رفيع منطقة سوتيه بالزبدة نصف تسويه ويضاف لها ملحاً وفلفلًا ويكمل تسويتها في فرن متوسط الحرارة ويرش عليها دائماً اثناء التسويه من محل التسويه حتى يتم تسويتها وتفك من الدوبارة وتضعها في الصحن مقطعة أو صحيحة حسب الطلب ثم يضاف لها البصل مع البطاطس من الدائر وتقدم في الحال بعد أن يرش الجرانائر بمقدونس خفيف مفروم ويمكن ايضاً أن يكمل تسويتها في صحن فرن بضاوي وتقدم مثل ماهي

Gigot d agneau Bonne Femme

چيجو دانيو بون فام

هو أن تحضر فخذة من الضأن البلدي الصغير وتنظفها جيداً كما سبق شرحها وكيفية تسويتها مثل ايپول دانيو بون فام (المروحة ضأن)

Gigot d agneau Bretonne

چيجو دانيو بريطون

هو أن تحضر فخذة من الضأن البلدي الصغير وتنظفها تنظيفاً جيداً كما سبق شرحها ويضاف لها ملحاً وفلفلًا وتسوى روتي كالمعتاد (روستو) وعند ما يتم تسويتها تضعها في الصحن مقطعة أو صحيحة حسب الطلب ويخدم معها في إناء آخر فاصوليا بيضاء مسواه الاريطون أو بوريه فاصوليا ويخدم معها چو الفخذة في الصلصيرا بعد أن تنظفها جيداً من الزبدة وتصفّي من شاشة أو شنوار وتقدم في الحال

Gigot d agneau Marine en Chevreuil

چيجو دانيو مارينيه ان شقري

هو أن تحضر فخذة من الضأن البلدي الصغيرة وتنظفها تنظيفاً جيداً كما سبق شرحها وتغرس بيكه بالاررد أو بالجليه ونخمّر في ماريناد اللحم الضأن الموضح في انواع الماريناد مدة يومين في ايام الصيف وأربعة أيام في الشتاء وعند تسويتها تجفف جيداً وتوضع فوق شباك من السلك داخل صينية أو سطوار حتى لا يصلها المسلي أو الجوّ الخارج منها ثم ترش بالزبدة وتضعها في فرن حام لأجل أن تسوى وتورد من الجانبين وبعد أن تسوى تضعها في الصحن ويخدم معها في الصلصيرا صوص شقري وتقدم في الحال .

Gigot d agneau Sauce Menthe

چيجو دانيو صوص مانت « صلصة نعناع »

هو أن تحضر فخذة ضأن صغيرة وتسوى روتي كالمعتاد ويخدم معها (صوص مانت) أي صلصة نعناع الموضحة في انواع الصلص وتحمي دائماً مع الفخذة

Gigot d agneau Soubise

چيجو دانيو سوبيز

هو أن تحضر الفخذ الضأن الصغيرة وتنظفها وتنظفها جيداً كما سبق شرحها وتسوي بريزيه مقدار ثلثين التسوية وتوضعها في كسارولة أخرى ثم تضيف لها مقدار نصف كيلو بصل مقطع انمسيه أي (ترس رفيع) ويسوي بالانشيه مقدار غلوة واحدة ومقدار ٣٠٠ جرام أرز ثم تصفي عليها محل التسوية وبعد ذلك تغطي وتسوي في الفرن على نار هادئة جداً وعند تمام تسويتها ترفع الفخذ وتوضعها في صينية وترش عليها مقداراً من الجوز وتوضعها تورد في فرن حام ثم توضعها في الصحن صحيحة أو مقطعة حسب الطلب ويخدم معها في إناء آخر بوريه البصل المسوي مع الفخذ بعد أن يصفى من المنخل ويضاف له قليلاً من الزبدة الطازجة ويخدم معا چو خفيف في الصلصيرا وتقدم في الحال . ويمكن أيضاً أن يسوي الأرز والبصل مع بعضهما من غير الفخذ بقليل من الشوربة والزبدة الطازجة وبعد التسوية يصفى بوريه والافضل ا يسوي مع الفخذ لا جل الطعم

Gigot d agneau Sous la cendre

چيجو دانيو سولا سندر

هو ان تحضر فخذة أوزى صغير وتنظفها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمرها بالمسلي في الفرن وبعد ان تحمر يلف حولها مقدار رطل من اللحم مفروم فرماً ناعماً ومزوج بمقدار الربع دهن مفروم وقليل من التروف ملفوفه لفاً ناعماً جداً ثم تلف بالطرب وبعد لفها بالطرب تلف ايضا في طبقه من العجين بسمك ١ سنتيمترا معجون به بالدهن والماء وتوضعها في صنيه ثم تفتحها من اعلى فتحة صغيرا لاجل ان يخرج منها البخار وتسوي في فرن متوسط مدته ساعه ونصف ثم تخرجها من الفرن وتضيف لها مقدار ٤ ملاعق صوص يريجو في الفتحة ثم توضع في الصحن وتقدم مثل ما هي في الحال

Gigot d agneau Froids

چيجو دانيو فروا « البارد » الفخذ الباردة

ر هو يسوي روتي أو بريزيه وبعد ان يبرد يقدم مثل اللحوم الاخرى الباردة

Pieds d agneau

الكوارع الضان « بييه دانيو »

هو ان تحضر مقداً من الكوارع الضان وتنظفها وتنظفها جيداً ثم تحرق الشعر الرفيع على اسبرتو وتسويها اولاً بالانشيه مقدار غلوتين ثم يبرد عليها بماء بارد وتغسلها غسلاً جيداً وبعد ان تسويها بريزيه كالعتاد بالخضروات او تسويها أبيض مثل ما هو موضح في الكوارع البتلو

Pieds d agneau Blanquette

بييه دانيو ان بلانكيت

هو ان تحضر مقداراً من الكوارع وتسويها أبيض كما سبق شرحه وبعد ان تسويها تنظفها من العظم وتوضعها في سطور او كسارولة وتضيف معها مقدار ١٠ بصلات قويرة مسواه ابيض بالمرقه ومقدار ٢٥ رأس شامبينون صغيره او مقسومه على اثنين وتمزجها بمقدار نصف لتر صوص الماند وتركها تغلي على نار هادئة مدة ٥ دقائق ثم تغرفها في صحن غويط وترش عليها بمقدونس خفيف مفروم وتقدم في الحال

بييه دانيو الا پوليت

Pieds d agneau à la Poulette

هو ان تحضر مقدار من الكوارع الضأن وتسويها ايض كما سبق شرحه وتنظفها من العظم وتوضعها في كسارولة أو في سطور ثم تمزجها بمقدار نصف لتر من صوص فوليتيه ممزوجة بشامبنيون ايمسيه (نرس رفيج) وتعرف في صحن غويط وترش بمقدونس خفيف ثم رماقروما ناعما وكروتون من العيش مقطع احجبه وحممر بالزبدة من الدائر ويقدم في الحال

بييه دانيو الا تيرولين

Pieds d agneau à la Tyrolienne

هو ان تفرم مقدار بصلتين فرما ناعما ثم تحمرها بالزبدة في كسارولة وتضيف عليها ٤ اربعة من الطماطم مقشرة وخاليه من البذر ومفرومه ثم تضيف لها مقداراً من الملح والفلفل وماعقه من المقدونس المفروم وفصان من الثوم مفرومان ايضاً ثم تغطي وتسوى على نار هادئة وتضيف لها اخيراً مقدار ٤ ملاعق صوص بواقراد ثم تحضر مقداراً من الكوارع مسواه بيضاء وتنظفها من العظم وتوضعها مع الصلصه وتغليها على نار هادئة مدة ١٠ دقائق ثم ترصها في صحن غويط وتقدمها في الحال

فريتو دى بييه دانيو

Fritot de Pieds d agneau

هو ان تحضر مقداراً من الكوارع وتسويها ايض وتخليها من العظم ثم تحمرها مدة ٢٠ دقيقه وهى دافئه في عصير ليمون وقليل من الزيت والملح والفلفل وجوز الطيب وملعقة مقدونس مفروم ثم تغطسها في عجينة بتافرى خفيف وتحمرهما فريتو ثم ترصهما على فوطه او ورقه دائلة مفرودة بداخل الصحن وحولها مقدونس فريتو ويخدم معهما صلصه طماطم في الصاصيرا وتقدم في الحال

بييه دانيو فريت

Pieds d agneau Frits

وهو مثل ماذكر في الكوارع البتلو

بييه دانيو الا رويانيز

Pieds d agneau à la Rouennaise

هو ان تحضر مقداراً من الكوارع الضأن مسواه بلانشيه مقدار غلوتين وتسويها بريزية بالمادير وبعد ان تسويها جيداً تخليها من العظم وتشققها على اثنين بالطول ثم تنظف محل التسوية من الزبدة ويصفي في كسارولة خري ثم توضع على النار حتي يرسى وبعد ذلك تضيف له مقدار ملعقتين من الكونياك ثم تحضر فارسه بالتجهيزات الاتية :- مقدار كيلو لحم مفروم ، مقدار ١٢٥ جرام بصل مفروم فرما ناعما ومسوى بالزبدة وملعقة مقدونس مفروم محل التسويه بعد ان يرسى وتمزجها مزجا جيداً ببعض وتملا نصف الكوارع وتطبقها على بعض ثم تلفها في قطعة طرب رفيعه وترشها بالزبدة وبقلب عيش افرنكى مصفى من المنخل وتسويها جرييه على الفحم البلدى وترصها في الصحن وتقدم في الحال : - ويمكن ان يخدم معها صوص مادير في الصلصيرا وتصنع باقي الكوارع مثل الكوارع البتلو

انواع الصدر أي الدوش الضأن

Poitrine

البواترين

Poitrine d agneau à la Bergère

بواترين دانيو الايرجير

هو أن تحضر مقداراً من الدوش الضأن ويسوي بريزية كالعتاد ويخلى من العظم ثم تثقل عليه حتى يبرد ثم يقطع قطعاً متساوية مثل الاصابع ويرش بالدقيق رشاً خفيفاً ويفطس في بيض مخفوق بالشوكة ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ومزوج معه مقدار النصف شامبنيون مفروم ويرش بزبدة سائحه ويسوي جريه على الفحم البلدي ويرص في الصحن وتضيف له جريه من الدائر بطاطس بوم باي ويخدم معه في الصلصيرا صوص دو كسيل ويقدم في الحال

Poitrine d agneau à la Diable

بواترين دانيو الادياابل

هو أن تحضر مقداراً من الدوش ويسوي ويخلى من العظم ويثقل عليه حتى يبرداً ثم يقطع قطعاً متساوية مثل الاصابع ويلف في المستاردة ممزوجة بقليل من الشطة كاي بيير ثم يغطس في البيض ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ويرش بالزبدة ويسوي جريه على الفحم أو على نار هادئة ثم يرص في الصحن على ورق داتله ويخدم معه في الصلصيرا صوص دياابل ويقدم في الحال

Poitrine d agneau Vert-Pré

بواترين دانيو فيربرية

هو أن تحضر مقداراً من الدوش الضأن ويسوي بريزيه ويخلى من العظم وتثقل عليه حتى يبرد ويقطع قطعاً متساوية ويرش بالدقيق رشاً خفيفاً وبجبنه برمزان ثم تغطس في البيض وتبن في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل وترش بالزبدة وتسوي جريه على الفحم على نار متوسطة أو في الفرن وترص في الصحن ثم تضيف له جريه بطاطس بوم باي وكريسون ويخدم معه في الصلصيرا زبدة الامتردوقيل دافئة ويقدم في الحال . ملحوظة : ويمكن ان يسوي بانيه كالسابق ذكره ويخدم معه أي نوع من البوريهات مثل بوريه بطاطس أو بوريه بازلا أو بوريه عدس

الكلاوي الضأن

Rognons d agneau Sautés à la Berrichonne

رونيودانو سوتية الايريشون

هو أن تحضر مقداراً من الكلاوي الضأن وتقطعه ترنش على ثلاثة أو أربعة وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمرها سوتيه على نار حامية ويطفى عليها بصوص بوردوليز ممزوجة بقطعة من اللارد والشامبنيون مثل ما هو موضح في الكلاوي البتلو ويقدم في الحال

Rognons d agneau à la Brochettes

رونيو دانيو الأبروشيت

هو أن تحضر مقداراً من الكلاوي الضأن وتنظفها تنظيفاً جيداً من الدهن وتشقها على اثنين بدون أن تفصل وتفرز في السيخ بالعرض لأجل أن تظل مفرودة ثم تضيف لها ملحاً وفلفلًا وترش بالزبدة وتسوى جرييه على الفحم ثم ترص في الصحن بعد أن تسوى ويوضع فوق كل كلوه قطعة من زبدة الامتردوتيل مثل البندقه وتقدم في الحال

Rognons d agneau Brochettes à l' espagnole رونيو دانيو بروشت الاسبانيولى

هو أن تحضر مقدار من الكلاوي وتسويها كاسابق ذكرها وترصها في الصحن وتوضع فوق كل كلو من الوسط قطعة من زبدة الامتردوتيل مزوجة بفلفل حلو مفراً فرماً ناعماً بنسبة ٢٥ جرام فلفل على ١٠٠ جرام زبدة وتوضع الكلو فوق نصف قطعة من الطماطم مقشرة وخالية من البذر مسواه بالزبدة وتضيف لها جرييه من الدائر بصل مقطع حلو ومتين في الدقيق وسحر فريتو وقت الطلب

Brochettes de Rognons d agneau

بروشيت دي رونيو دانيو

هو أن تحضر مقداراً من الكلاوي وتنظفها من الدهن وتقطعها قطعاً مستديرة بسماك ١ سنتيمتراً وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمرها سوتيه بالزبدة على نار حامية بسرعة ثم تشك في السيخ وبين الواحدة والاخرى قطعة لارد مسواه بلانشيه وقطعة شامبنيون مستديرة سوتيه بالزبدة وهكذا حتى يتم مقدار ١٠ أو ١٢ قطعة وترش بالزبدة وتتب في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ويكمل نضجها جرييه وتقدم بدون صلصة

Rognons d agneau Turbigo

رونيو دانيو توريجو

هو أن تحضر مقداراً من الكلاوي وتنظفها من الدهن وتشق الكلو على اثنين ثم تضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمرها سوتيه بالزبدة وترص في صحن مستدير وتضيف لها في الوسط جرناتير شامبنيون صغير وصوسيس (سجق) شيبولاته مسوى جرييه ثم تطفى على محل تسوية الكبدة مقدار ملعقتين من البيض الايض ومقداراً من صوص ديميجلاس مزوجاً بصلصة طماطم وقليل من الشطة كاين پير وتنكس بها الصلصة والكلاوي وتقدم في الحال

Rognons d agneau au gratin

رونيو دانيو أوجراتان

هو أن تحضر مقداراً من الكلاوي وتنظفها من الدهن وتشق الكلو على اثنين ثم تضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمرها على الجنب المقطوع ثم تحضر صحن فرن مدهون زبدة وتضع في وسطه فارسه عاديه ممزوج معها مقدار الثلث دو كسيل ناشف الموضح في باب تجهيزات مختلفه لأجل الجرناتير ثم تصلحها بيساوي في وسط الصحن وترص حولها من الدائر قطع شامبنيون ثم ترص الكلاوي من أعلى مفروسة في الفارسة ثم توضع رأس شامبنيون كبيرة في الوسط الفارسة من أعلى ويكسى الجميع بصوص دو كسيل يابس قليلاً وترش من أعلى بعيش مدقوق وزبدة سائحة خفيف

وتورد في فرن متوسط وعند ما تخرجها من الفرن تضيف لها خيط صوص ديميجلاس من الدائر وبعض نخط ليمون من أعلى ثم ترش بمقدونس خفيف مفروم فرماً ناعماً وتقدم في الحال

توربان دي رونيو دانيو ألا بيا مونتيز Turban de Rognons d agneau à la Piémontaise

هو أن تحضر مقداراً من الارز مسوي روزوتو أبيض ممزوج بتروف مفرومه ويعبأ في قالب مستدير مثل الكعكة ثم تحضر مقداراً من الكلاوي الضأن وتنظفها من الدهن وتشق الكلوه على اثنين وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمرها سوتيه بالزبدة ثم تقلب قالب الارز في وسط صحن مستدير وترص الكلاوي من أعلى حول دائر القالب وبين القطعة والاخرى ترش تروف وتضيف لها في الوسط صوص ديميجلاس ممزوجة بالطمطمم ويقدم في الحال

Rognons Santés au Champagne

رونيو دانيو سوتيه او شامبانيه

هو ان تحضر مقداراً من الكلاوي وتنظفها من الدهن وتشقها على اثنين وتضيف لها ملحاً وفلفلًا ثم تحمرها سوتيه بالزبدة على نار حامية بسرعة وبعد ذلك ترصها في صحن غويط وتطفي على محل التسويه مقدار فنجال وهو صغير من الشامبانيه عل مقدار ٤ اربعة كلاوي ومد ان ترسي تضيف لها معلقة جلاس ديشيانند وعصير نصف ليمونه ثم تخففها بمقداراً من الزبدة الطازجه بعيداً عن النار وتكسي بها الكلاوي وتقدم في الحال

Rognons Santés Carvalho

رونيو سوتيه كارفالو

هو ان تحضر مقداراً من الكلاوي وتنظفها من الدهن وتشقها على اثنين وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمرها سوتيه بالزبدة بسرعة على نار حامية وترصها فوق كروتون من العيش مقطوع مثل الكلوه وتحمر فريتو بالزبدة وتوضع فوق كل نصف كلوة قطعتين من التروف ورأس شامبنيون صغيره ثم تطفي على محل التسويه بالمادير وقليل من صوص ديميجلاس وتخففها بقطعة من الزبدة الطازجة بعيداً عن النار وتكسي بها الكلاوي وتقدم في الحال

Rognons d agneau Michel

رونيو دانيو ميشيل

هو ان تحضر مقدار ٦ كلاوي ضأن وتنظفها من الدهن وتشقها على اثنين وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمرها سوتيه بالزبدة ومقدراً ٢٠٠ جرام فواجرا اي (كبد اوز) وتقطع قطعاً صغيرة مربعة وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتبين في الدقيق وتحمر سوتيه بالزبدة محل التسويه على مقدار الثلثين شيكروت مسوي بريزيه ثم يعبأ في طورته بحرف واطي من العجين مسوي فاضي ثم ترص فوق الشيكروت الكلاوي الضأن محمرة سوتيه بالزبدة ومجلسة بجلاس ديشيانند خفيف ثم يرش الجلاس محل الكلاوي من اعلى وتقدم في الحال

Rognons d agneau à la Hussarde

رونيو دانيو الا هوسارد

هو ان تحضر مقدار ٦ كلاوي ضأن وتنظفها من الدهن ثم تحضر بصلتين وتفرمهما فرماً ناعماً وتنظفها سوتيه بالزبدة وتمزجها مع مقدار ٢٥ جرام بطاطس بوم دوشيس وتصب بدائر صحن مستدير بالكيس ببليلة

منقوشه صوراً من الدائر بعلو ٣ سم ثم يرش الصور بعيش مدقوق وزبدة سائجة وتحمّر في الفرن ثم تقطع الكلاوى على اثنين وتضيف لها محلا وفلفلا وتحمّرها سوتية بالزبدة وترصها في الصحن وسط البطاطس وتطفى على محل تحمير الكلاوى مقدار ٤ ملاعق صوص ديميجلاس وملعقتين من صلصة الطماطم وملعقة ريفور مبشور او مفروم ويكسى بها الكلاوى وتقدم في الحال

Rognons d agneau Vert-Pré

رونو دانيو فير بريه

هو أن تحضر الكلاوى وتسويها مثل رونو بورشيت ويرص في صحن مستطيل وتضيف لكل كلوه من اعلى قطعة زبدة الامترويل وجريه من الجانبين بطاطس بوم باى وكريسون من طرفي الصحن ويقدم في الحال

Rognons d agneau Viéville

رونو دانيو فييڤيل

هو أن تحضر مقداراً من الكلاوى الضأن وتنظفها من الدهن وتشن الكلوه على اثنين وتضيف لها ملحاً وفلفلاً وتحمّرها سوتية بالزبدة وترص فوق كروتون من العيش مقطع مثل الكلوه وتحمّر فريتو بالزبدة وتضيف لها جريه في الوسط بصل قويمه مسوى اجلاسيه بالزبدة وصوصيس اى (سيجق) شيبولاه مسوى جريه اوسوتيه بالزبدة وبين الكلوه والاخرى وفوق كل كلوه رأس شامبنيون صغيره مسواه بالزبدة ثم تطفى على محل تحمير الكلاوى بالمادير ومقدار أربع ملاعق صوص ديميجلاس وتخفّفها بعيداً عن النار بقطعة زبدة طازجه وتكسى بها الكلاوى والجريه وتقدم في الحال وتخدم باقي انواع الكلاوى مثل انواع الكلاوى البتلو

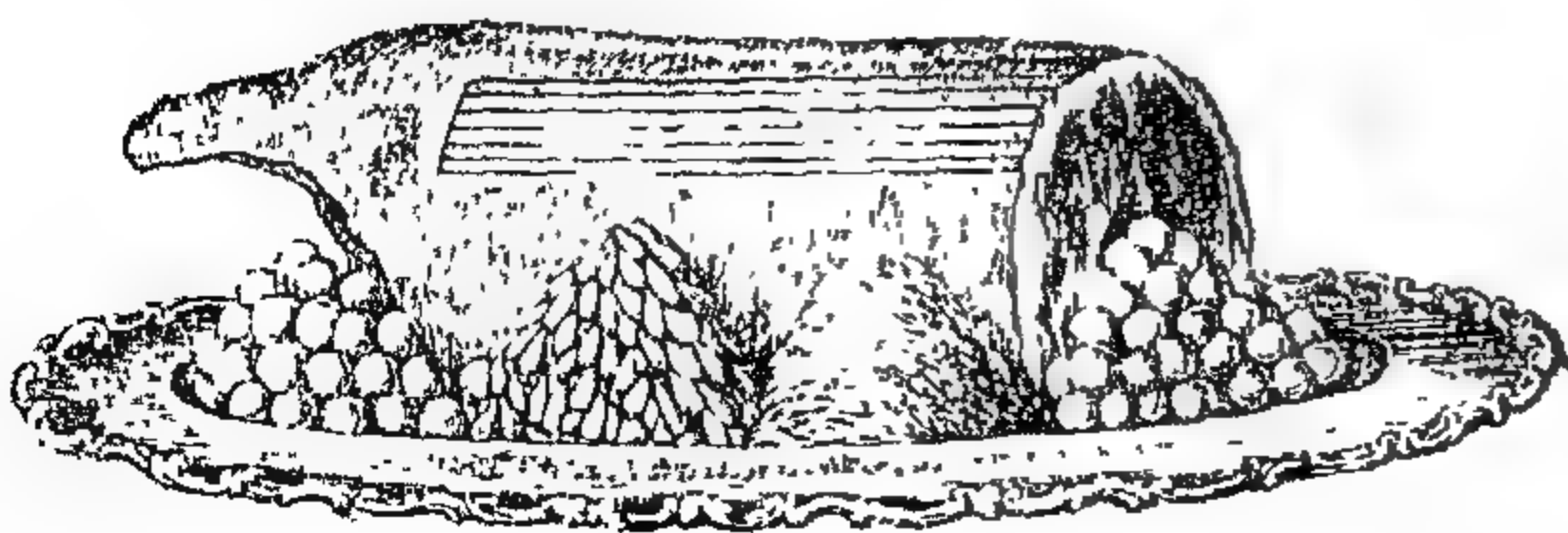
Selle d agneau

السيل دانيو «ظهر الاوزي»

السيل هو ظهر الخروف ابتداء من الكوستليتة الى الفخذة بدون ان يشق ثم ترفع منه الكلاوى والدهن وتقشر الظهر من القشره الرفيعه التي من اعلى اللحم وبجزم السيل بالدوبارة ويسوي بريزيه اوروستو وبعد ان يسوي يخلع اللحم من اعلى ويقطع ترنش رفيع ويرد محله مثل ماهو موضع في السيل البتلو ويضاف له الجريه ناتير الاتيه مع تسميه اسم السيل باسم الجريه ناتير التي تخدم معه مثل سيل دانيو بولا نچير يخدم معه جريه ناتير بولا نچير حول الدائر وكذلك سيل الادوفين يخدم معه جريه ناتير الا دوفين وسيل الا دوشيس يخدم معه جريه ناتير دوشيس وسيل بروسول يخدم معه جريه ناتير بروسول وسيل ريني صانص يخدم معه جريه ناتير ريني صانص وسيل چاردنيه يخدم معه جريه ناتير چاردنيه وكذلك جريه ناتير ماسدوان . وجريه ناتير ميلانيز . وجريه ناتير بورتوجيز . وجريه ناتير بروڤسنان وجريه ناتير ريشيليه . وجريه ناتير سارد . وجريه ناتير سان فلورانتين . وجريه ناتير سان چارما الخ . وجميع هذه الجريه ناتير موضعه في انواع الجريه ناتير العموميه

Selle d agneau à l'Anglaise

سيل دانيو الانجليز



هو ان تسوى السيل دوتي كالسابق شرحه ويقطع ترنش بالطول ويوضع في الصحن ويرص حوله جريه ناتير الانجليه كما هي موضعه في انواع الجريه ناتير ويخدم معه چو محل التسويه في الصلصيرا وصوص مانت في صلصيرا اخري ويقدم في الحال

انواع مختلفة للضأن

Cassoulet

كاسوليه

هو ان تحضر مقدار نصف افة فاصولية بيضاء وتنقيها جيدا ثم تغسلها وتضعها على نار حامية حتى تغلي وتنظفها من الرغوة التي تظهر على الوجه ثم تضيف لها بصلتان وفصان من الثوم مبطوطان ثم تتركها تغلي على نار هادئة حتى يتم ثلثي تسويتها ثم تحضر مقدار نصف كيلو من المروحة الضأن مخلية من العظم ومقدار نصف كيلو من الدوش الضأن مقطع قطعا متساوية ثم تحمرها بالزبد أو بالمسلي في سطور أو ثم تضيف لها مقدار كبشتين كبيرتين مفرومتين فرمانا عموما وفصان من الثوم مفرومان ايضا ثم تلفها مع اللحم لكي يصفر البصل وتطفى عليها مقدار ثلاث كبشات من صلصة الطماطم ومقدار من جوال اللحم (فون برين) وقليل من ماء الفاصوليا وتضيف لها ملح وفلفل وحزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وقطعة كرفس ثم تغطيها وتتركها حتى يتم نضجها على نار هادئة ثم تحضر مقدار ١٠٠ جرام لارد مقطعة قطعا مربعا ودهن من غطاء الكوستليتة الضأن ومسواه بلانشيه اي غلوه واحد ونحمرها سوتيه بالزبد ثم تحضر ايضا مقدار من الصوسيس (سيجق) مسوي بلانشيه اي غلوه واحدة ثم تحضر صحن غويط من الفخار الابيض مخصوص للكاسوليه او كوكوت ثم تفرد بأرضيته طبقة من الفاصوليا وطبقة من اللارد واللحم والصوسيس ثم تغطيها بطبقة من الفاصوليا وطبقة اخري من اللارد والصوسيس واللحم وطبقة ثالثا خفيفة من الفاصوليه ثم تكسي بالصلصة محل تسويه اللحم وترش بعيش مدقوق محمر بالزبد ثم ندخلها في فرن هاديء جدا مدة نصف ساعة حتى تتورد ويتم نضجها ويرش عليها من وقت الي اخر محل التسويه ثم ينظف احرف الكوكوت جيدا ويغطي ويوضع في صحن مفردا بداخله فوطه او ورقه دائلة ويمكن ان يوضع بدلا من اللحم اوزا وبط ويقدم في الحال

Haricot d agneau

هاريكو دانيو

هو ان تحضر مقدار ٢٥٠ جراما من اللارد أو دهن من غطاء الكوستليتة الضأن مقطعة قطعا مربعا ومقدار ٢٠ بصلة قوبرمة ومقدار ٢ كيلو لحم ضأن من الدوش والمروحة وتقطع قطعا متساوية ونحمر في سطور بالزبد أو بالمسلي البلدي وعندما تحمر نصف تحمير تضيف عليها ثلاث بصلات مفرومه ومقدار اربع فصوص من الثوم مبطوطه وبعد ان تلف مع بعضها مدة خمسة دقائق تضيف لها مقدار ٤٠ جرام دقيق ويلف الجميع مع بعض مدة دقيقتين ثم تضيف لها مقدار لتر ماء وملح وفلفل ومقدار كبشتين من صلصة الطماطم وحزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقه لاورو وعودتان وتقطعها وتتركها تغلي على نار هادئة مدة نصف ساعة ثم تحضر كساروله اخري وترفع قطع اللحم وتوضع بداخلها ثم تضيف على اللحم مقدار ٢٠ بصلة قوبرمة محمرة بالزبد واللارد مسوي بلانشيه اي غلوه واحدة ومحمر سوتيه ومقدار نصف افة فاصوليه بيضاء مسواة ثلثي تسويه بالماء ثم تضيف عليها الصلصة المذكوره من الشنوار وتغطي ويكمل تسويتها في فرن هاديء وبعد اتمام نضجها تنظف من الزبد التي على الوجه وتعرف في صحن غويط وترش بمقدونس خفيف مفروم فرمانا عموما ويقدم في الحال

Navarin d agneau

نافاران دانيو

هو ان تحضر مقدار ٢ ١/٢ كيلو لحم ضان من الدوش او من المروحة او من بيت الكلاوى وتقطعها قطعاً متساوية ويضاف لها ملحاً وفلفلًا وتحمرهما في سطوار بالزبد و تضيف لها مقدار ٥ جرام سكر بودرة لاجل ان تلمع الارضيه وعندما يحمر اللحم تصفي منها الزبد و يضاف لها مقدار ٥٠ جرام دقيق وتلفها مع بعضها مدة دقيقتين وتضيف لها مقدار نصف لتر ماء او خلاصه اللحم وتضيف لها أيضا مقدار نصف كيلو من الطماطم مشقوقة على اثنين خاليه من البذور ، اربعة فصوص من الثوم مبطوطة وحزمة خضار مكونه من جذور مقدونس وورقة لاورو وعودتان وتغلى وتسوى في فرن هادىء مدة نصف ساعة ثم ترفع قطع اللحم وتضعها في كساروله اخري وتضيف عليها مقدار ٢٠ بصلة قويرة بحمرة بالزبد او المسلى ومقدار ٣٠ قطعة بطاطس موضبه مثل البلح ثم تنظف الزبد التى على وجه الصلصه وتصفى بشنوار فوق اللحم ويغلى ويكمل تسويته في فرن هادىء مدة ساعه ويتظف ايضا من الزبد التى تظهر على وجه اللحم ويعرف في صحن غويط ويقدم في الحال

Navarin d agneau Printanier

نافاران دانيو برينطانيه

هو ان تحضر اللحم وتسويه كالمتقدم ذكره وبعد ان يسوى مدة نصف ساعة ترفع قطع اللحم وتضعها في كساروله أخرى او في سطوار وتضيف عليها مقدار ٢٠ جرام بصل قويرة ومقدار ٣٠٠ جرام لفت مقطع مثل الجزر مسوى بالزبد والجزر مسوي بالشوربه والبصل يحمر بالزبد ومقدار ٥٠٠ جرام بطاطس مثل البلح وتصفى عليها الصلصه بعد ان تنظف جيدا من الزبد التى على وجهها وتغلى حتى يتم نضجها على نار هادئة وعندما يتم تسويتها يعرف في صحن غويط ويرش عليها من اعلى بازلا او فاصوليه خضراء مقطعة قطعاً سائبوكسه صغيرة ومقطعه سوتيه بالزبد وتقدم في الحال

انواع لحم الخنزير

Carré de Porc

كاريه دي بورك

المكاريه دى بورك هو جنب الكوستلته بدون تقطيع وينظف من الخلايل والسوس والغطاء الرفيع الذى من أعلى وينصق صا متساوياً وهو دائماً يسوى (رونى) روستو ويخدم مع جرناتير مختلفة كما سيوضح فيما بعد

Carré de Porc à la Choucroute

كاريه دى بورك الاشكروت

هو ان تحضر جنب من الكوستلته وتوضبها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتسويها روتى مقدار ثلثي تسويته ثم تضعها في فرن هادىء وتغليها حتى يتم تسويتها روتى في فرن متوسط الحرارة ثم تحضر مقداراً من الشبكروت مسوي برزبه واخيراً تضيف لها الدهن محل تسوية المكارية ثم ترص المكاريه في وسط الصحن

مقطعا او صحيحا حسب الطلب والشيكروت من الدائر ثم يرش بالچو المستخرج من أرضيه التسويه ويقدم في الحال

Carré de Porc aux Choux rouges

كاربه دي بورك او شوروج

هو ان تحضر جنب من الكوستليتة وتسويه روتي كالمقدم شرحه وتضعه في الصحن مقطعا او صحيحا وتضيف له جرنبة حول الدائر كرنب احمر الا ليموزين أو الافلاماند الموضح في انواع الخضروات ويخدم معه چو خفيف في الصلصيرا ويقدم في الحال

Carré de Porc aux Choux de Bruxelles

كاريه دي بورك او شودي بروكسيل

هو ان تحضر جنب من الكوستليتة ويسوى روتي كاسابق شرحه في صحن فرن من الفخار بيضاوي وعندما يتم ثلثي تسويه تضيف له حول الدائر مقدار نصف افه كرنب بروكسيل مسوي مقدار غلوتين بالماء ومصفى جيدا من الماء ويكمل تسويتها مع الكوستليتة ويرش عليها دائما اثناء التسويه من محل التسويه وعند ما يتم نضجها يخدم مثل ماهو يداخل صحن اخر مفروش بداخله فوطه او ورقة دانتله ويقدم في الحال

Garré de Porc à la Marmelade de Pommes

كاريه دي بورك الا مارما لادي يوم

هو ان تحضر جنب الكوستليتة ويسوي روني كالمقدم ذكرة ثم تحضر مقدار كيلو تفاح وتقشرة وتخلية من البذور وتقصعه ترش رفيع وتضعه في كسار وله وتضيف له ملعقتين ماء وملعقة سكر وقطعة زبدة ويغطي ويسوى بسرعة على نار حامية وعند الطلب تضع الكاريه في الصحن مكسر أو صحيحا حسب الطلب ويرش حوله الچو المستخرج منه ثم يخفق التفاح بالسلك ويخدم في اناء آخر مع الكوستليتة ويقدم في الحال

Carré de Porc à la Paysanne

كاريه دي بورك الا بايزان

هو ان تحضر جنب الكوستليتة ويسوى روتي نصف تسويه في صحن فرن بيضاوي ثم تضع له حول الدائر مقدار كيلو بطاطس مقطع على اربعة ومقدار ٥ بصلات متوسطة مقطعه (ايمنسيه) اي ترس رفيع مسوى سوتيه بالزبدة نصف تسويه ويكمل تسويتها في فرن متوسطة ويرش عليه دائما من محل التسويه حتي يتم نضجها وعند خروجه من الفرن يرش الجرناتير بمقدونس خفيف مفروم فرما ناعما ويقدم مثل ماهو

Carré de Porc aux Purtrée diverses

كاريه دي بورك مع يوريات مختلفة

هو يسوى روتي ويرض في الصحن مقطعا او صحيحا حسب الطلب وحوله الچو المستخرج منه ويخدم معه اي نوع من انواع البوريات الا تيه بوريه عدس او كرفس او بصل او بطاطس او بازلا في اناء آخر ويقدم في الحال

Carré de Porc Sauces diverses

كاريه دي بورك مع صلص مختلفة

هو ان يسوى روتي كالمقدم ذكره ويرض في الصحن مقطعا او صحيحا ويخدم معه في الصلصيرا احدى الصلص

الآتيه : - صوص شاركوثير او صوص بيكانت او صوص روير او صلصة طماطم والصلص التي يدخلها الخل ويخدم بجانب اللحم خيار كرنشون

Carré de Porc à la Soissonnaise

كاريه دي بورك الا سواسونيز

هو ان تحضر جنب الكوستليتة كالسابق شرحه وتسويه روتي في صحن فرن بيضاوي ثلثي تسويه ثم تضيف له حول الكوستليتة مقدار نصف كيلو فاصليه بيضاء مسواه بالماء وتكمل تسويتها في الفرن ويرش عليها محل التسوية دائما حتى يتم نضجها ويقدم مثل ما هي

Carré de Porc Froids

كاريه دي بورك فروا

كاريه بارد بصلاته الكرنب الاحمر

Carré de Porc Avec Salade de Choux Rouges كاريه دي بورك فيل كصلا دي شرروج

هو ان تحضر جنب من الكوستليتة ويسوي روتي وتقل عليه خفيفا حتى يبرد وتصلحه من الجوانب جيدا بالسكيتة وتقطع ترنش رفيعا ويرص في الصحن وحوله بوردوره من الكرنشون ويخدم معه صلاته كرنب احمر مقطعة جليين رفيع مثل الشعر ممزوجة بالخل وتمزج معه ايضا مقداراً من التفاح مقطع قطعاً رفيعه ويخدم معه في الصلصيرا صوص سيدواز الموضحة في انواع الصلص الباردة

Côtes de Porc

الكوت دي بورك (الكوستليتة المقطعة)

هو أن تحضر مقداراً من الكوستليتة وتقطعها قطعا متساوية وتبطها بطا خفيفا وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وترش بالدقيق ثم تنطس في زبدة سائجة ممزوجة بصغار بيض وتبين في قلب عيش افرنكي مصفي من المنخل وترش بالزبدة وتسوي جريه على الفحم البلدي وترص في صحن مستدير ويضاف لها جرينه في الوسط بطاطس بوريه ويخدم معها في الصلصيرا صوص شاركوثير وتقدم في الحال

Côtes de Porc à la Flamande

كوت دي بورك الا فلانماند

هو أن تحضر الكوستليتة وتوضبها ريشا متساوية وتبطها بطا خفيفا وتضيف لها ملحاً وفلفلًا ونحمرها بسرعة في الزبدة على الجانين وترصا في وسط صحن فرن بيضاوي وتضع لها من الدائر مقدار ١٥٠ جرام تفاح مقطعا (ايمنيه) اي ترس رفيع ويكمل تسويتها في فرن هاديء جداً وتخدم مثل ما هي وتضع تحتها صحن آخر مفروداً بداخله فوطه أو ورق دانتله ويقدم في الحال .

Côte de Porc grand Mere

كوت دي بورك جران مير

هو ان تفرم مقداراً من اللحم الاحمر وتمزج معه على مقدار الرطل ١٠٠ جرام زبدة وبصله صغيره مفرومه

ومسواه بالزبدة وبيضه وقليل من الملح وجوز الطيب وتمزج الجميع جيداً ببعض وتقطعها قطعاً متساوية وتصلحاً مثل الكوستليتة وتغرس فيها قطعه عظم من ريشة الكوستليتة بحيث تكون مثل الكوستليتة وتلف بقطع من الطرب وترش بزبدة سائحه خفيفاً وتسوى جرييه على نار هادئه وترص في الصحن ويقدم معها في اناء آخر بطاطس بوريه وتقدم في الحال

Côte de Porc à la Milanaise

كوت دى بورك الاميلانيز

هو ان تحضر مقداراً من الكوستليتة وتقطعها ريشاً متساوية وتبطها بطاً خفيفاً وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وترش بالدقيق ريشاً خفيفاً وتغطس في بيض مخفوق بالشوكه وتبني في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ممزوج بحينه بارميزان مبشوره مقدار الثلث وتحمّر بزبدة مكرره وترص في الصحن ويضاف لها جرناتير الاميلانيز في الوسط الموضحة في انواع الجرناتير ويخدم معه صلصة طماطم في الصلصيرا ويقدم في الحال .

كوت دى بورك صوص بيكانت او صوص روير

Côte de Porc Sauce Piquante ou Sauce Robert

هو ان تحضر مقداراً من الكوستليتة وتوضبه ريشاً متساوية وتبطها بطاً خفيفاً وتضيف لها ملحاً وفلفلًا ويرش بالزبدة وتسوى جرييه على الفحم وترص في الصحن ويخدم معها صوص بيكانت او صوص روير في الصلصيرا او جنب الكوستليتة ويمكن ايضاً ان تغطس في زبدة سائحه ممزوجه بصغار بيض وتبني في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل وترش بالزبدة وتسوى جرييه وتقدم في الحال .

الچامبون وكيفية تسويته : - وهو ينقسم الى عدة اقسام

Yorkshire

يوركشير

Hambourg

همبورج

Westphalie

فستقالي

Bohême

بوهيم

Espagne

اسبانيا

وهو ان تحضر الچامبون وتنقع في الماء مدة ست ساعات مع تغيير الماء من وقت الى آخر وبعد ذلك تقطع منه عظمة (العكش) ويخلي من عظمة (الصدفة) ثم تضعه في كساروله في ماء مغلي ويضاف له ورقة لاورو وعودتان ويغلي جيداً ويسوى على نار هادئه وبعد ان يسوي تتركه يبرد في محل التسويه ثم ترفعه وتضعه في ثلاثه لاجل ان يخدم بارداً ، مقدار الكيلو من الچامبون يوركشير يأخذ في التسويه في ماء مغلي مدة ٢٠ دقيقه واما بوهيم

والا-باني لا يأخذ أكثر من ربع ساعة وكيفية تسويته بريزيه . - هو بعد أن ينقع في الماء يرفع من الماء قبل التسويه بنصف ساعة ويقشر من الجلد ونحف منه الدهن بحيث لا يكون عليه الا طبقة تنخانة نصف سنتيمتر ثم تضعه في (بريزيه) وتضيف له مقدار نصف لتر نبيذ بورتو او ماديرو (شير) وهو نوع من انواع الخمر ثم تغطي البريزيرة وتضعها في فرن هادىء مدة ساعة وعند انقضاء تسويته يجلس في آخر وقت ويخدم معه صوص ديمجلاس ممزجه بمحل التسويه بعد تنظيفه جيدا من الدهن

Glaç age du jambon

كيفية تجليده بعد التسويه

بعد ان يسوى الجامبون بريزيه تضعه في صنيه ويرش من اعلى بسكر بودرة ويورد في فرن حاميّه وهذه كفيّه تجلس الجامبون لأن السكر يجعل له لمعه وطعم لذيق يوافق طعم الجامبون

Jambon à la Bayonnaise

جامبون الالبايونيز

هو ان تسوى الجامبون بريزيه كما سبق شرحه وتجلسه ايضا ثم تجهز مقدار ٥٠٠ جرام ارز ويسوي بلاف بالزبد وعند ما يتم نصف تسويه تضيف له مقدار ثلاثة قطع من الطماطم مقشرة وخاليه من البذور ومفرومه كنكاسيه ومقدار ٢٠ رأس شامبنيون صغيره ومقدار ٢٠ صوسيس (سيجق) شيدولاته منقطعه سوتيه بالزبد وتضيف لها عند ما يشرب الارز مقدار ١٢٥ جرام زبد مقدوحه ثم تضع الجامبون في الصحن ويخدم معه الارز في اناء آخر وصوص ماديرو في الصلصيرا ويقدم في الحال

Jambon à la Bourguignonne

جامبون الالبورجينون

هو ان تسوى الجامبون بريزيه مع ميريوا الا بوردوليز الموضح في باب تحضيرات مختلفة لاجل الجرناتير ونبيذ ابيض وبعد ان يتم تسويته تضعه في الصحن وتخدم معه صوص ماديرو في الصلصيرا مزجه (بوسورون) او شامبنيون مقطعة (المنسيه) اي ترس رفيع سوتيه بالزبد ومحل التسويه بعد ان يصفى من المنخل جيداً مع الدعك ويخدم معها في اناء آخر مثل البوريه ويقدم في الحال

Jambon à la chanoinesse

جامبون الاشانوانيس

هو أن تسوى الجامبون بريزيه بالنبيذ الابيض وبعد ان يسوى يوضع في الصحن ويضاف له جرنيه من الدائر مكرونة نوى طازجه مسواه سوتيه بالزبد ممزوجه ببوريه بصل وچلين من التروف ويخدم معها في الصلصيرا اجلاس ديقاً ندخفوق بزبد طازجه والنبيذ محل التسويه ومنظف جيداً من الدهن ويقدم في الحال

Jambon à la Choucroute

جامبون الاشيكروت

هو ان تسوى الجامبون بالماء كما سبق شرحه وتقشرة من الجلد ونحفه من الدهن الا طبقة خفيفه وتضعه في الصحن وتضيف له جرنيه من الدائر شيكروت متسوي بريزيه وبطاطس موزب مثل البيضه ومسوى بالماء والملح ويخدم معه صوص ديمجلاس في الصلصيرا ممزوجه بنبيذ ابيض ويقدم في الحال

واذا كان الجامبون مقطعا يرص حول الشيكروت والبطاطس من الدائر ويقدم في الحال

Jambon aux Epinards

جامبون اوزينه

هو ان تسوى الجامبون بريزيه بالمادير وتخدم معه في اناء آخر ورق سباح مسوى بالزبد و يخدم معه في الصلصير صوص ديملاس ممزوجه بمحل التسويه بعد ان ينظف من الدهن ويقدم في الحال

Jambon à la Financière ou à la godard

جامبون الافنانسيير أو ألا جودار

هو ان تسوى الجامبون بريزيه بالمادير ويرص في الصحن ويضاف له جرناتير الافنانسيير وصوص فنانسيير في الصلصيرا وجرناتير جودار وصوص جودار ويقدم في الحال

Jambon Fitz james

جامبون فترز جام

هو ان تسوى الجامبون بريزيه بالمادير وتجلسه كما سبق شرحه وتضعه في الصحن وتضيف له جرنيه من الدائر تمبال صغير من الارز (روزوتو) مسوي بالطماطم ومكبوس في مول دارينول مدهون زبد و يقلبوا حول الجامبون وبين الواحد والآخرى رأس شامبنيون فارسي و يخدم معه في الصلصيرا صوص مادير داخلها عرف وكلاوي الديك ومحل التسويه بعد ان يرسي ويقدم في الحال

Jambon aux Fèves de Marais

جامبون او فيف دي ماريه

هو ان تسوي الجامبون بريزيه كالمعتاد وتجلسه كما سبق شرحه وتضعه في صحن وتخدم معه في اناء آخر قلب فول اخضر مستوي بالزبد وممزوجه بقليل من الزعتر الناعم و يخدم في الصلصيرا محل التسويه بعد ان ينظف الدهن ويصفي من الشنوار ويقدم في الحال

جامبون طازج مسوي بريزيه اوروئي

Jambon Frais Braise au Rôti

جامبون فريه بريزيه اوروئي

وهو يسوى بريزيه مثل الانوا دي فو الموضحة في انواع البتلو

Jambon aux Laitues

جامبون اوليتو

هو ان تسوى الجامبون بريزيه بالمادير وتجلسه كما سبق شرحه وتضعه في الصحن وتضيف له جرنيه حول الدائر لاتوجه بريزيه مقسومة على اثنين واذا كان الجامبون مقطعا تضع اللاتوجه في الوسط و يخدم معه في الصلصيرا صوص ديمجلاس ويقدم في الحال .

Jambon à la Maillot

جامبون الامايو

هو ان تسوى الجامبون بالمادير وتجلسه كما سبق شرحه وتضعه في الصحن وتضع له جرناتير الامايو الموضحة في انواع الجرناتير بحيث يكون كل منها على حدته ويخدم معه في الصلصيرا چو مربوط ممزوجا معه محل التسوية بعد ان ينظف من الجريس اى الدهن ويرسى ويقدم في الحال .

Jambon à la Milanaise

جامبون الاميلانيز

هو ان تسوى الجامبون بريزيه بالنبيذ مارسالا ثم يجلس كما سبق شرحه وتضعه في الصحن وتخدم معه في اثناء آخر جرناتير الاميلانيز الموضحة في انواع الجرناتير ويخدم معه في الصلصيرا صوص ديمجلاس خفيف ممزوجا بصلصة طماطم ويقدم في الحال .

Jambon à la Muskau

جامبون الاموسكو

هو ان تسوى الجامبون بريزيه بالنبيذ الأبيض ثم تجلسه كما سبق شرحه وتضعه في الصحن وتضيف له جرنيه من الدائر روسول بالسبانخ ومزوج مع السبانخ لسان أحمر مفروم ويخدم معه في الصلصيرا صوص فنانسيه داخلها تروف جلين ومحل التسوية بعد ان ينظف من الزبدة ويرسى ويقدم في الحال .

Jambon de Prague Sous la Cendre

جامبون دى براچ سولا ساندرا

هو ان تسوى الجامبون بالماء كما سبق شرحه وبعد ان يسوي تتركه يبرد قليلا ثم تقشره من الجلد وتخف منه الدهن ثم تصلحه من الدائر وتجلسه كما سبق شرحه ثم تفرد قطعة عجينه معجونه بالماء والملح وتضع في وسطها الجامبون والجهة المجاسة من أعلى ثم تطبق العجينة حول الجامبون وتضعها في صينية بحيث تكون اطراف العجينة المطبقة من اسفل ويدهن أعلى العجينة بصفار بيض وترسم من اعلى باحزمة رفيعة من العجين ويثقب من أعلى من الوسط لاجل ان يخرج منها البخار اثناء التسويه ثم تدخل الصينية في فرن حام اسكى يسوي العجين ويورد وعندما يخرج من الفرن تضيف له كوبة من النبيذ پورتو أو (شيري) من الثقب ثم يسد الثقب بقطعة من العجين وتضعه داخل صحن ويخدم معه في الصلصيرا جلاس ديقياند خفيف ممزوجا بالنبيذ پورتو ويخفق بقطعة زبدة طازجه ويقدم في الحال

Jambon de Prague Metternich

جامبون دى براچ ميترنيش

هو ان تسوي الجامبون بالعجين كالسابق ذكره ويوضع في الصحن ويخدم معه في اثناء آخر فواجوا مقطع فطما مستديره سوتيه بالزبدة وفوق كل قطعة ترنش تروف وروس اسبرج ايضا في اثناء آخر وصوص ديمجلاس في الصلصير وعند التقديم يقطع الجامبون ترنش ويوضع في كل صحن من صحنون المائدة ترنش جامبون ومعه قطعة فواجرا وملعقة روس اسبرج وملعقة صغيرة من الصلصة

Jambon de Prague Nor Folk

چامبون دي براج نورفلاك

هو ان تحضر الجامبون مسوي بالعجين كالمقدم ذكره ويوضع في الصحن ويخدم معه في اثناء آخر حلويات بتلو مسواه برزبة ومقطعة قطعا مستديرة وفي اثناء ثالث بازلا مسواه الا بايزان ومحل التسوية في الصلصيرا بعدان ينظف جيدا من الدهن وفي التخدم يوضع في صحن المائدة ترش. جامبون وقطعة حلويات وملعقة وملعقة صغيرة

Mousses et Mousselines Chaudes de Jambon

الموس والموسلين الساخن

الموس او الموسلين هما من تجهيزات فارسة الموسلين الموضحة في انواع الفرس تسوية الموس : — هو ان تحضر قالب شارلوت وتدهنه بالزبدة ومغلاه بفارسة موسلين وتضع تحته ماء ساخن مقدار نصف القالب ويسوي في الفرن على نار متوسطة حتى يتم تسويته والقالب المحتوي على كيلو من الفارسة يأخذ اربعون دقيقة في التسوية وعندما يخرج من الفرن تتركه يستريح قليلا مدة ٥ دقائق ثم يقلب في الصحن ويظل مقلوبا في الصحن مدة دقيقتين حتي تصفي منه الزبدة وينظف من الدائر وهذه هي كيفية تسوية الموس والصلص التي توافق معه من الصلص الحمراء صوص مادير او صوص بورتو او صوص مارسالا اما الصلص البيضاء (هي صوص سوبريم وفوليتيه بالكري او بالباريكة

والجراتير التي تخدم معه : هي التي تخدم مع الجامبون المسوي بريزيه وجراتير فنانسير تسوية الموسلين : — اما الموسلين فيقطع بالملعقة الكبيرة يضاوي مثل البيضة وترصا في سطوار مدهون زبدة وترسم من اعلى بقطعة من الجامبون وقطعة من التروف ثم تغطيتها بماء مغلي مالح ويسوي على نار هادئة مدة ١٥ او ١٨ دقيقة وهذه كيفية تسويتها بوشيه ويمكن ان تسوي في فرن هادئ بدون ماء بل بالزبدة فقط

Mousselines de Jambon Alexandra

موسلين دي جامبون الا السكسندرا

هو ان ترسم الموسلين يقطع صغيره من الجامبون والتروف وتسويها بوشيه كما سبق شرحه وترفعها من محل التسوية وتجففها جيدا بقوطه ثم ترصها في الصحن وتكسيها بصوص سوبريم ممزوج معها على مقدار اللتر من الصلصة ١٠٠ جرام جبه بارمزان مبشورة ثم تورد في فرن حام وعند خروجها من الفرن تضيف لها جرينه في الوسط روس اسبرج بالزبدة ويقدم في الحال

Mousselines de Jambon à la Florentine

موسلين دي جامبون الا فلورانتين

وهو ان تحضر صحن فرن من الفخار وتفرّد بأرضيته طبقة من ورق السبانخ مسوي بالزبدة ويرص فوق السبانخ الموسلين مسوي بوشيه كالمقدم ذكره ويكسي الجميع بصوص سوبريم ممزوج بالجينه كالسابق ذكرها وتورد في فرن حام ويقدم في الحال

Mousselines de Jambon à la Hongroise

موسلين دي جامبون الالهنجرواز

هو أن تمزج مقداراً من البابريكه أي الفلفل الأحمر مع فارسة الموسلين وتسوى بوشيه كالمعتاد وتجهف وترص في دائر صحن مستدير وتكسى بصوص هنجرواز وتوزد في فرن حام وعند ما تخرج من الفرن يضاف لها جرينه في الوسط قرنيط مسوى بالزبد ومورد بالجينه في الفرن ويمكن أيضاً أن تضع القرنيط في الوسط قبل أن يورد بالجينه ثم تكسى الجميع بصوص هنجرواز وتورد في الفرن ويقدم في الحال

Mousselines de Jambon aux Petits pois

موسلين دي جامبون او بيتي بوا

وهو مثل جامبون الا اكسندرا وتضيف له بازلا بالزبد بدلا من رؤوس الاسبرج ويقدم في الحال

Soufflé Chaudes de Jambon

سوفليه شو دي جامبون . سوفليه ساخن من الچامبون

وهو يصنع من لحم الچامبون المسوي والتي كما سيوضح فيما بعد

تجهيزات للسوفليه الچامبون من اللحم المسوي

هو أن تدق في الجرن دقا جيداً مقدار ٥٠٠ جرام لحم جامبون احمر مسوى ثم تضيف عليها مقدار ثلاثة ملاعق كبار من صلصة البشامل بارده وتصفى من المنخل السلك ثم تضعها في كسارولة وتضيف لها ايضاً مقدار أربعة ملاعق صلصة بشامل بخلاصة الچامبون ومقدار صفار خمسة بيضات ومقدار بياض سبعة بيضات مضروبه مارنج وهذه كيفية تجهيزات السوفليه الچامبون من اللحم المسوي ويمكن أيضاً أن تمزج معها قبل بياض البيض ١٠٠ جرام جينة بارمران مبشورة لأجل أن تعطى طعم للسوفليه

تجهيزات سوفليه بلحم الچامبون الني

هو أن تحضر مقدار نصف كيلو من فارسة الموسلين الموضحة في انواع الفرس وتقص منها مقدار أربع ملاعق كريمة وتضيف لها بدلها أربع ملاعق بشامل بارد وتضيف لها بياض خمسة بيضات مضروبه مارنج

Soufflé de Jambon Alexandre

سوفليه دي جامبون الكسندرا

هو أن تحضر احدى تجهيزات الچامبون المسواه او النيه ثم تحضر ايضاً الكوكي المخصص للسوفليه مدهون بالزبد وتضع بأرضيته طبقة من تجهيزات السوفليه وتوضع فوقها طبقة من رؤوس الاسبرج بالزبد وطبقة اخرى

من تجهيزات السوفليه وطبقة ثانية من رؤوس الاسبرج ثم تغطي بطبقة من السوفليه وتصلح بياضوي من أعلى بالسكينة وترسم بقطع من التروف حول الدائر ويسوى في فرن متوسط وعند أتمام تسويته يوضع في صحن آخر بداخله فوطه او ورقة دانتلة ويقدم في الحال بدون تاخير

Soufflé de Jambon Carmen

سوفليه دى جامبون كارما

هو ان تحضر الكوكي المخصص للسوفليه وتدهنه زبدة وتفرد بارضيته طبقة من احدى تجهيزات السوفليه السابق توضيحها ويفرد فوقها طماطم كينكاسيه مسواة بالزبدة ممزوجة بقلقل حلو راسية جدا وطبقة من تجهيزات السوفليه وطبقة ثانية من طماطم ثم تغطي بطبقة من تجهيزات السوفليه وتصلح بياضوي بالسكينة وترش من أعلى بجولين من الفلفل الاحمر الحلو وتسوى في فرن هادى وعند ما يخرج من الفرن يوضع في صحن مفردا بداخله فوطه او ورق دانتلة ويقدم في الحال بدون تاخير ويمكن ان تمزج الطماطم مع التجهيزات السوفليه ويسوى كالمقدم ذكره

Soufflé de Jambon des Gastronomes

سوفليه دى جامبون دي جاسترونوم

هو ان تحضر كوكي سوفليه وتدهنه زبدة وتضع بارضيته طبقة من تجهيزات السوفليه ثم تفرد فوقها طبقة من الموريل سوفليه بالزبدة مقطعة (ايمنسيه) اى ترس رفيع وطبقة اخرى من السوفليه وتصلح من اعلى وقطعة تروف مستديرة من اعلى في الوسط وتسوى في فرن هادى كالمعتاد وعند خروجه من الفرن يوضع فوق صحن اخر مفردا بداخله فوطه او ورقة دانتلة ويقدم في الحال

Soufflé de Jambon à la Milanaise

سوفليه دى جامبون الاميلانيز

هو ان تحضر صحن السوفليه وتضع في ارضيته طبقة من السوفليه وطبقة من الجرناتير ثم تغطي بطبقة من تجهيزات السوفليه ويرسم من اعلى بمكارونه مسواة بالماء ومنقطة بالزبدة ويرش من اعلى يجبنه بارمزان مبشورة ويسوى في فرن هادى وعندما يخرج من الفرن يوضع في صحن اخر مفردا بداخله فوطه او ورقة دانتلة ويقدم في الحال

Soufflé de Jambon à la Périgourdine

سوفليه دي جامبون بيرى جوردين

هو ان تحضر صحن السوفليه وتدهنه زبدة وتضع بارضيته طبقة من تجهيزات السوفليه وطبقة من التروف مقطع ترش رفيع وطبقة من السوفليه وطبقة من التروف وطبقة من السوفليه ثم يصلح بالسكينة من اعلى ويرش بتروف مفروم وتسوى في فرن هادى كالمعتاد ويوضع في صحن بداخله فوطه او ورقه دانتلة ويقدم في الحال

Jambon Froids

الجامبون البارد (الفروا)

Jambon à la Gelée

جامبون الاجيليه

هو ان تحضر الجامبون وتسوى بالماء كما سبق شرحه في ابتداء الجامبون وبعد ان يبرد محل التسوية يقشر

من الجلد الى الموزة وينظف من الدهن ويصلح من الدائر بالسكينه حتى يصير ملفوف بيضاوي ويلف بالشاشه ويثقل عليه خفيفا حتى يبرد في التلاجه ثم يترك من الشاشه ويكسي بوردة من التروف من اعلى ويكسي ايضا بالجليه مرتين او ثلاثه وبعد ان يبرد في التلاجه يوضع في الصحن مفروداً بأرضيته طبقة من الجلييه وتضيف له كروتون جلييه من الدائر مقطعاً احجبة أو هلالاات ويلبس في عظمة الجامبون ورده من الورق ويقدم في الحال او يوضع في التلاجه لوقت الطلب

Mousse Froide de jambon

موس فروا دي جامبون

هو ان تدق في الجرن مقدار ٥٠٠ جرام من لحم الجامبون مسوى أحمر وتضيف عليه مقدار أربع ملاعق أو خمسة صلصة فوليتيه أو بشامل بارد ثم تصفى من منخل سلك رفيع وتضعها في كساروله وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وجوز الطيب وتضع الكساروله على الثلج وتخفقها جيداً بملعقة خشب وبعد مدة ٣ دقائق تضيف لها مقدار ١ لتر جلييه مكرر شيئاً فشيئاً مع الخفق بالملعقة ثم تضيف له ايضا مقدار ثلث لتر كريمة مضروبة نصف ضرب

Mousse Froide de jambon à l'Alsacienne

موس فروا دي جامبون الازاسيين

هو أن تجهز الموس دي جامبون المتقدم ذكره وتمزج معه مقدار الثلث فواجرا مقطع قطعاً صغيرة ومقدار ٢٥ جرام تروف مقطعه قطعاً صغيرة وتعباً في قالب مبطن بالجليه ومرسوم أرضيته بالتروف ويوضع في الثلج لكي يتجمد وعند الطلب تغطس القالب في ماء دافئ ويقرب في صحن فضيه مستدير ويرص حوله من الدائر موسلين مصنوعه بالملعقة المتوسطة مثليه وملامحه بالجليه وكروتون جلييه من الدائر ويوضع في التلاجه لوقت الطلب أو يقدم في الحال

Mousse Froide de jambon au Foiegras

موس فروا دي جامبون او فواجرا

هو أن تحضر صحن فضيه مربع غويط وتفرد بأرضية طبقة من تجهيزات السوفليه السابق شرحها وتصلح بالسكينه ثم ترص من الأعلى موس فواجرا مثلياً في قالب ويقطع بالملعقة بيضاوي ويرص فوق الجامبون وتغطس بالملعقة في ماء دافئ ويقطع من موس الفواجر وهكذا حتى يتم الصحن ويكسي في الحال بطبقة من الجلييه مبرده فوق الثلج وتضعها في التلاجه لوقت الطلب وعند الطلب توضع فوق صحن آخر مملوء ثليج رفيع

Mousse de jambon au blanc de Volaille

موس دي جامبون او بلا دي فولاي

هو أن تحضر صحن فضيه مربع وملاء مقدار الثلثين بموس جامبون السابق شرحه ويصلح بالسكينه ويوضع في التلاجه لكي يتجمد ثم تصلح مقداراً من صدور الفراخ وتقطعها قطعاً متساوية وتبطها بطا خفيفاً وتكسي بصوص شوفروا بيضاء ثم ترص في الصحن فوق الموس وتكسي بالجليه مكرر ايضاً وتوضع في التلاجه لوقت الطلب ويقدم كالسابق ذكره

Mousselines Froide de jambon

موسلين فروا د دي چامبون

وهي : - تجهز من الجامبون مثل ماهي موضحة في انواع الموس وكذلك البتيت سوفليه دي چامبون كما هو موضح ايضا مع الموس البارد

انواع البودين العادي

Boudins

هو ان تفرم مقدار ٢٥٠ جرام لحم خنزير احمر و ٤٠٠ جرام لارد طازج وبعد ان تفرم تدق في الجرن وتضيف عليها ٥٠ جرام فواجرا طازج ثم تصفي من المنخل وتضعها في اناء اخر وتمزجها ببيضتين ومقدار ٥٠ جرام بصل مفروم ومشوي ابيض بالزبدة ومقدار ثلاث ملاعق كريمة ومقدار ١٥ جرام ملح وقليل من الفلفل الابيض وجوز الطيب ثم تمزج الجميع جيدا ببعض وتعبأ بالقمع في (مصران) الخنزير منظم جيدا وعملا خفيفا لكي لا ينقطع ويربط بالدوبارة مثل (السجق) بطول متساوى ثم توضع في سطوار ويوضع عليها ماء مغلي وتتركها تسوي على نار هادئة مدة ١٠ دقائق ثم ترفعها من الماء وتتركها لكي تبرد وعند التخدم تغمس (بالمبير) لاجل التنفيس وتلف كل قطعة منها في ورقة مدهونة زبدة ويسوي جرية على نار هادئة ويخدم معها بوريه بطاطس بالكريمة ويقدم في الحال

Boudins Blancs de Volaille

بودين بلا دي قولاي

هو ان تدق مقدار ١١٥ جرام من صدور الفراخ النيء ومقدار ٥٠٠ جرام لارد طازج مقطع قطع صغيرة وتدق مع بعضها ثم يضاف عليها ١٠٠ جرام بصل مفروم مسوي بالزبدة ابيض مع قليلا من التان واللاورو و ١٥ جرام ملح وفلفل وجوز الطيب ومقدار بياض خمس بيضات ثم تخفقها بشده بيد الجرن وتصفي بالمنخل وتضع الفارسة في الجرن ثانيا وتخفقها شيئا فشيئا بمقدار نصف لتر لبن مغلي بارد وعملا المصران بالقمع كالسابق ذكره ويربط بطول متساوي ويسوي كالمقدم ذكره ثم يرفع من الماء لكي يبرد ويشكه بالمبير كالمقدم ويلف في ورق مدهون زبدة ويسوي جريه والجريه بطاطس الا كريم ويقدم في الحال ملحوظة : - ويمكن ان يوضع بدلا من اللارد دهن ضأن

Crêpinettes de Porc

كريپنيت دي بورك

هو ان تحضر مقدار كيلو لحم خنزير مفروم معه مقدار الثلث لارد طازج وملعقة مقدونس وملعقتين كونيالك وملح وفلفل خفيفا ومقدار ١٢٥ جرام تروف مفروم وتمزج جيدا ببعض وتقطع قطع متساويه مقدار القطعة ١٠٠ جرام وتلف في قطع من الطرب وتبط مربعة مستطيلة

Crépinettes Truffées

كريبيت تريفيه

هو ان تحضر الكريبيت كالسابق شرحه وبرش بالزبدة وبسوي جرييه على الفحم على نار هادئه ويرص في الصحن ويخدم معه في اناء آخر بطاطس بوريه بالكريم صوص يريجو في الصلصيرا ويقدم في الحال

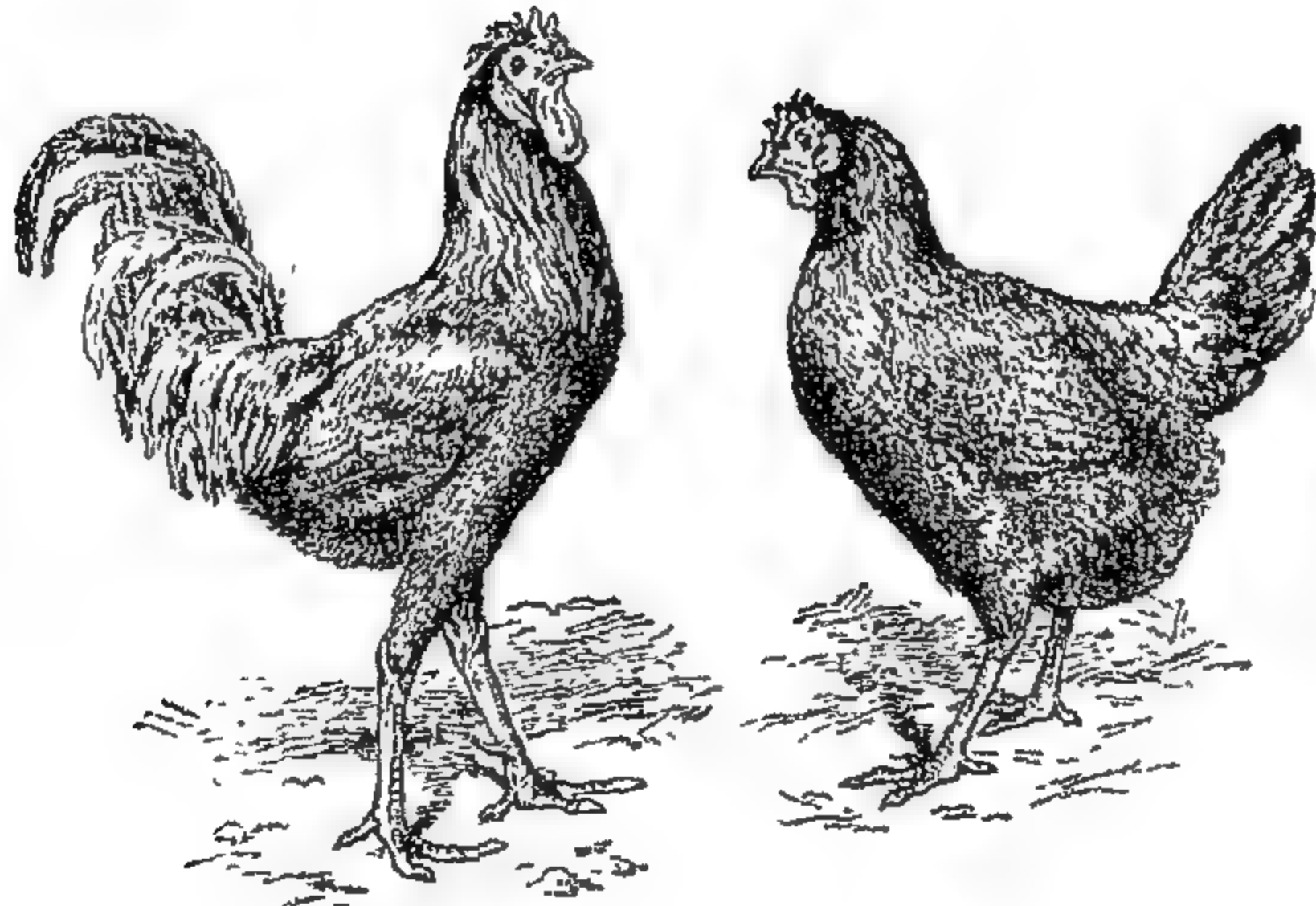
Crépinettes Cendrillon

كريبيت ساندريو

هو ان تحضر الكريبيت كالسابق ذكره وتصلحها بضاوى وترص فوق قطع من عجينه البانيه وتطبق العجينة وترص في صنيه وأطراف العجينه المطبقة من اسفل وتدهن العجينة بصغار بيض من اعلى وتسوي في فرن متوسط مدة ٢٠ دقيقة وعند ما يخرج من الفرن يرص على قوطه أو ورق داتله ويقدم في الحال

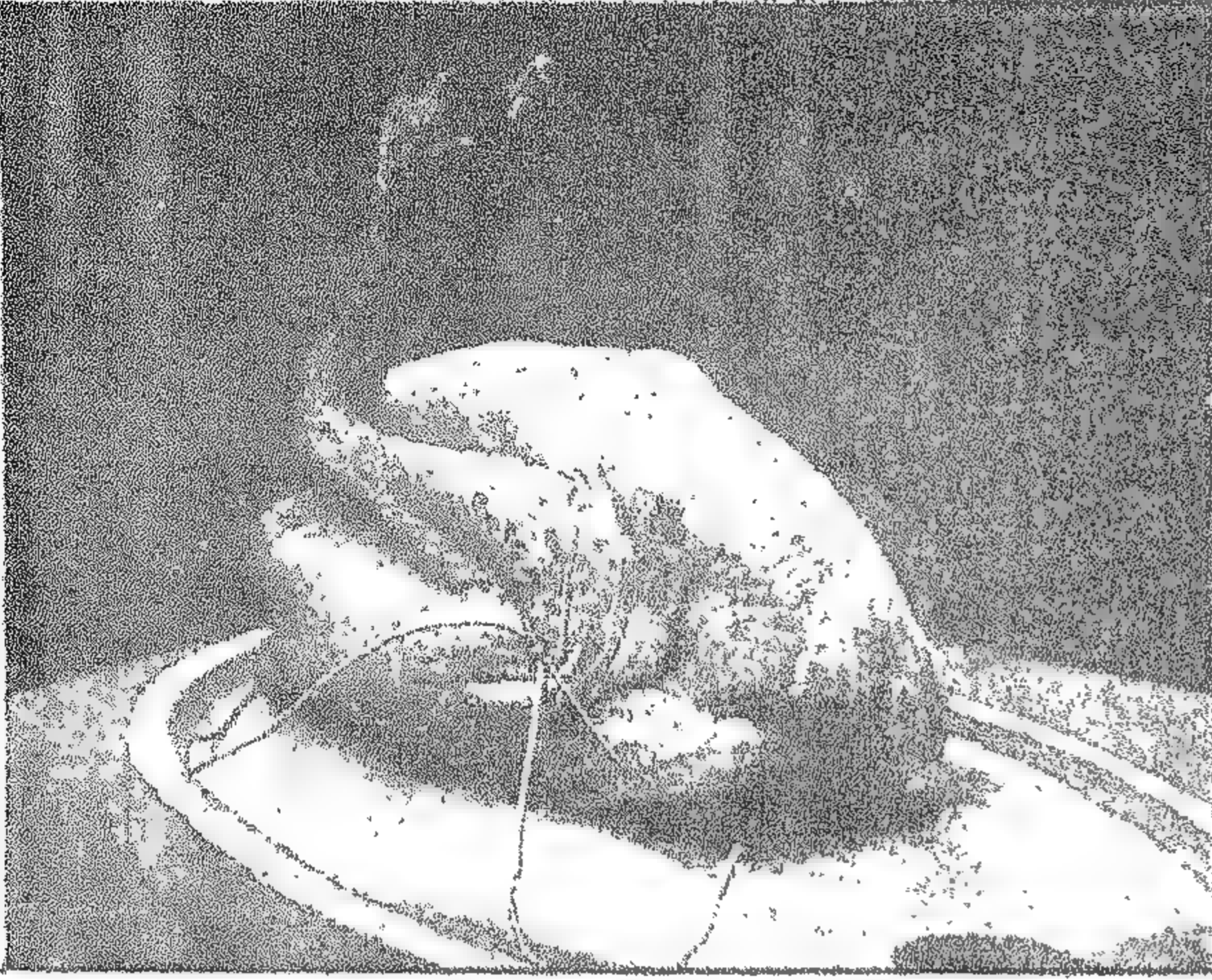
انواع الطيور

انواع الفراخ

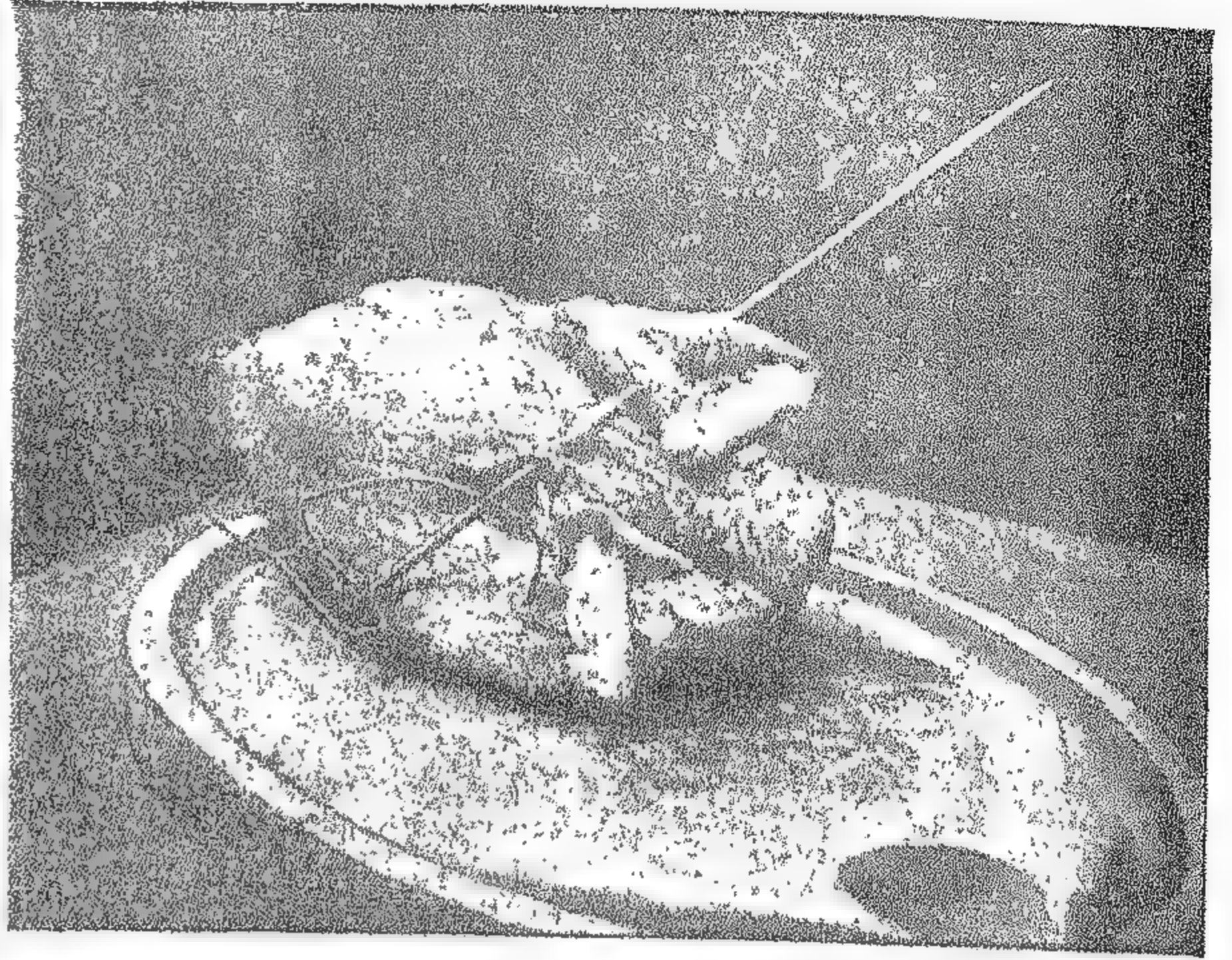


الفراخ البولارد

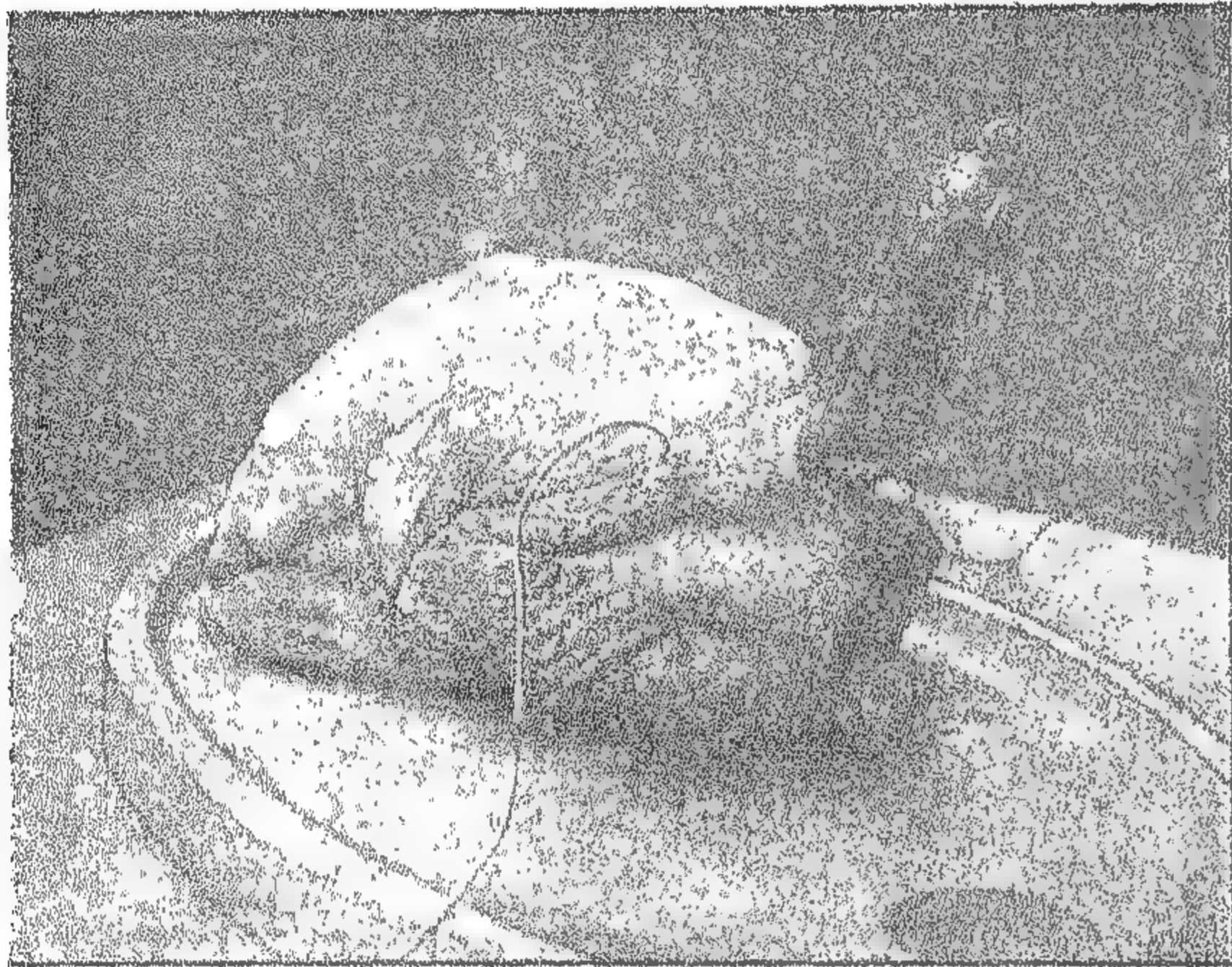
(رسم ٥٧)



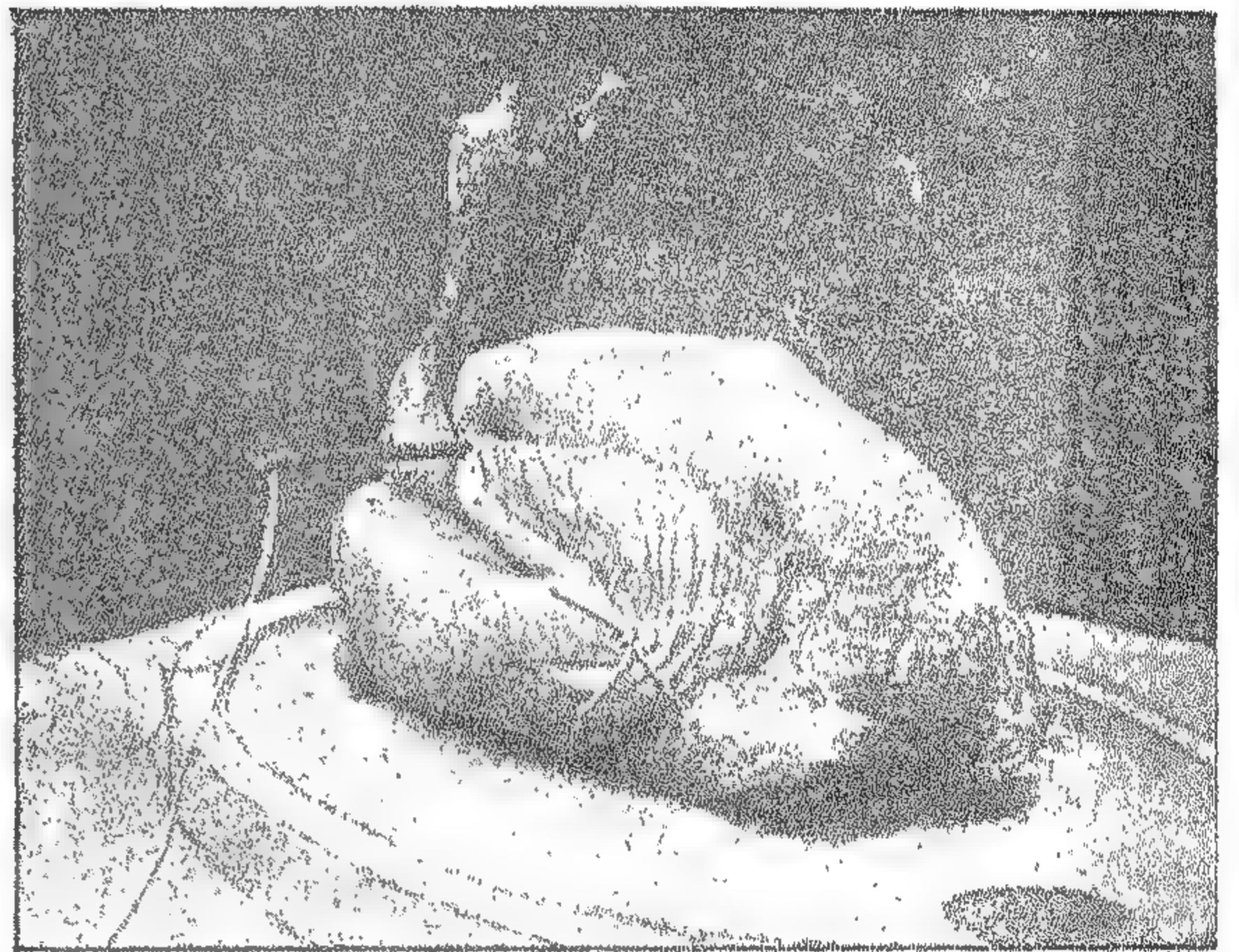
(رسم ٥٩) كيفية تكتيف الفراخ



(رسم ٥٨) كيفية تكتيف الفراخ



(رسم ٦١) كيفية تكتيف الفراخ



(رسم ٦٠) كيفية تكتيف الفراخ

تقسم الفراخ الى عدة اقسام وهي : —
 الفراخ الكبيرة الفيومي ويقال لها (بولارد) أو (شابو) والدندى أيضاً هي غالباً تقدم صحيحة وتسوى بوشيه أو بوايليه ولا تسوى بريزيه الا نادراً .
 الفراخ البدارى : وهي تسوى روتى ولا أنواع السوتيه اي انواع الراجو - الكتاكت - تسوى جرييه أو فى الكوكوت كما سيوضح فيما بعد .

كيفية تجهيز البولارد : اي الفراخ الكبيرة الفيومي والدندى هو ان تحضر الفرخة وتنظفها جيداً وتجفف بالفوطة ثم تكتف ارجلها بالدوبارة كالمعتاد ولاجل تسويتها بوشيه يدعك صدرها بالليمون لسكى لا يسود واذا كانت ستخدم كوليته أو بيكه تغطس الفرخة فى مرقه مغليه مدة دقيقة ثم تغرس بيكه فى صدرها بالتروف أو اللسان أو العجاميون حسب الطلب بواسطة (الابره) المخصصة لذلك وكيفية تسويتها بوشيه : هو ان تسوى مغطاه بيهريزا بيض من الفراخ أو خلافه وتضيف لها حزمة خضار مكونة من جزر وكرات ورؤوس كرفس

وورقة لاورو ويضاف لها ايضا ملحاً خفيفاً ثم تغطي وتسوى على نار هادئة حتى يتم تسويتها ولاجل ان تعرف أمام تسويتها تجس من الفخذة فاذا كانت لينة تحت الاصبع فتكون استوت جميعها

وكيفية تسويتها بوايليه : هو ان تحضر الفرخة بعد ان تنظفها وتكتفها كالسابق شرحها ثم تحضر كساروله ذات قاعدة مينة ودائر عالى « مرتفع » ثم تضع بارضيتها مقدار ١٠٠ جرام زبدة ومقدار ١٥٠ جرام جزر وكرات وكرفس وبصل مقطعه « ايمنسيه » ترس رفيع ثم تضيف للفرخة ملحاً وفلفلًا وتضعها فوق الخضروات وتضيف لها ايضا ورقة لاورو وتغطي وتسوى فى فرن هادىء وعند ما يقرب أمام تسويتها تضيف لها مقدار كبشة من خلاصة الفراخ المستقوية او من خلاصة التروف أو الشامبنيون أو مادير أو نبيذ ابيض أو احمر حسب الطلب وبعد ما تضيف لها تلك السوائل : الشوربة او النبيذ : تغلي بسرعة حتى ترسى وبعد ذلك تلمع الفرخة بالصلصة ثم ترفع الفرخة فى اناء آخر وتغطي بورقة اجلاسيه مدهونة بالزبدة ثم تنظف الزبدة من محل التسوية وتصفي محل التسوية من الشنوار لاجل ان يخدم مع الفرخة ويمكن ايضا ان يلف صدرالفرخة بالفخذتين باللارد قبل التسويه ثم تسوى وهي مغطاه باللارد لاجل ان تظل طريه « مخصصة » والتسوية كالتقدم ذكرها .

وكيفية تسويتها بريزيه هو ان تحضر الفراخ وبعد تنظيفها جيداً تكتفها كالسابق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا ثم ترصها فى كساروله بارضيتها مقداراً من الخضروات جزر وكرفس وكرات وبصل وورقة لاورو ثم ترشها بالزبدة وتدخلها الفرن وبعد ان تورد قليلاً تطفى عليها بمقدار من خلاصة البتلو او الفراخ مقدار ان يغطس نصف علو الفراخ وتغطي وتسوى على نار هادئة حتى يتم تسويتها ثم ترفع الفراخ وتضعها فى صينية ويرش عليها بيجو مستقوي ثم تدخلها فى فرن حام لاجل ان يورد من اعلى قليلاً مدة ٥ دقائق ثم تغطي بورقه اجلاسيه مدهونه زبدة لوقت الطلب وبعد ذلك تضع محل التسويه على النار حتى يرسى ويصفى منه الزبدة وتلقى عليه بالمادير او النبيذ الابيض ومقداراً من خلاصة اللحم ويصفى بعد ذلك بالشنوار فى كسارولة اخري صغيره لكي تخدم مع الفراخ وهذه كيفية تسويتها بريزيه ويمكن ان تسوي مغطي صدرها باللارد

ملحوظه . — لايجب ان تسوى اللحم او الطيور قبل ميعادها بزمن بعيد لاجل ان لا يضيع طعمها ولا يفرف الاكل الا عند الطلب ويخدم فى الحال لاجل ان لا يجف الاكل فى الصحون وذلك اذا وضع فى محل دافى واستمر طويلاً واذا وضع فى محل رطب يبرد وتضيع مزيتة ايضا

انواع الفراخ البولارد

التي تستورد من الخارج أو الفراخ الفيومي الكبيرة

Poulard Albuféra

بولارد البيفرا

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فيومي كبيرة وغلاً بالأرز الموضح فى باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرناير ممزوجاً بقطع من الفواجر مقطعه قطعاً مربعة صغيرة مثل زهر الطاولة وقطع من التروف ثم تسوى

بوشيه كما سبق شرحها وبعد أن تسوى تخلع صدر الفرخة من أعلى وتقطعه وترصه محله ثانيا فوق الفارسة وتوضعها في وسط الصحن وتكسيها بصوص اليفرا وتضع لها جرنيه حول الدائر تارتليت من العجين مسوى فاضى مملوء بتروف بالملقة مثل البازلا وكانل صغير مثله من الفراخ وقطع من الشامبنيون وكلاوي الديك ممزوجة بصوص اليفرا وبين التارتليت والآخر قطعة من اللسان مقطعه برسم عرف الديك أو حجاب ويخدم معها صوص اليفرا وتقدم في الحال

Poulard Alexandra

بولارد الاكسندرا

هو أن نحضر فرخة بولارد كبيرة مستورده من الخارج أو من الفراخ الفيومي الكبيرة وتفرس بيكه بالتروف واللسان في صدرها ثم تسوي بوشيه كالمتقدم شرحه وعند أعام تسويتها تخلع صدر الفرخة ويقص العظم من أعلى بالمقص ويملا بفارسة موسلين من الفراخ الموضحة في انواع الفرس وتصلح من أعلى بيشاويبا كهيشها الطبيعية ثم توضعها في صينية مدهونة زبدة ثم تغطى الفرخة بورقة اجلاسيه مدهونه زبده وتوضعها في فرن متوسط الحرارة لا جل أن تسوي الفارسة وعندما يتم تسويه الفارسة وتخرج الفرخة من الفرن تكسيها بصوص مورناي وتورد في فرن حامي ثم توضعها في وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر تارتليت من العجين مسوى فاضى مملوء برؤوس اسبرج بالزبده ويوضع فوق كل تارتليت قطعة مستديرة من صدور الفراخ ويصب في دائر الصحن جلاس ديشياند خفيف وتقدم في الحال

Poularde à l'Ambassadrice

بولارد الامبصادريس

هو أن نحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فيومي كبيرة وتكسى صدرها بمينت نون الموضحة في باب تجهيزات مختلفة لأجل الجرناتير وهي خضروات مسواه بالزبده ثم تلف بشاشة وتربط من الطرفين وتسوي بريزيه وعند ما يتم تسويتها تفك من الشاشة وتخلع صدرها وتقص العظم من أعلى من الدائر ويملا محل الصدر من الداخل برؤوس اسبرج بالزبده ثم تقطع صدر الفرخة ترش رقيق ويرص محله ثانيا حتى ترجع الفرخة إلى هيشها الطبيعية وتكسى الفرخة من أعلى بصوص سوبريم راسية ثم توضع في وسط الصحن وتضع حولها جرنيه من الدائر حلويات مسواه بريزيه ورؤوس اسبرج بالزبده وصوص سوبريم في الصلصيرا وتقدم في الحال

Poulard à l'Andalouse

بولارد الا اندالوز وهي على طريقتين :

الطريقه الاولى : هو ان نحضر فرخة بولارد كبيرة مستوردة من الخارج أو فيومي كبيرة وبعد أن تنظف جيدا وتلف كالمعتاد تسوي بوشيه وبعد أن يتم تسويتها تخلع صدرها ويقطع ويرص محله ثانيا ثم توضع في الصحن وتكسيها بصوص سوبريم ممزوجة بمقدار ١٥٠ جرام زبدة الفلفل الموضحة في انواع الزبدة المركبه على مقدار اللتر من الصلصه وتضع لها جرنية حول الدائر فلفل ضوله وقطع باذنجان مستديرة متبنة في الدقيق وحمرة بالزبده وأرز مسوى « روزوتو » مكبوس في قوالب بابا صغيرة مدهونه زبدة وتقلب حول الفرخة موضوع كل منها على حدة بجانب الآخر ويخدم معها صوص سوبريم في الصلصيرا ممزوجة بزبدة الفلفل ويخدم في الحال

الطريقة الثانية : هو أن تسوى الفرخة يريزيه وبعد أن تسوي توضع مثل الاولى وتكسى بصوص ديميجلاس ممزوجة بالطماطم وزبدة الفلفل ويوضع لها الجريه المتقدم ذكره ويقدم معها باقى الصلصة فى الصلصيرا

Poularde à l'Ecosaise

بولارد الايكو سيز

هو أن تحضر فرخة بولارد كبيرة مستوردة من الخارج أوفيومى كبيرة ويخلى صدرها وتملا بمقدار ٢٠٠ جرام فارسه جودى أو الاكرىم الموضحة فى انواع الفرس ممزوجة بمقدار ١٥٠ جرام برينواز من الخضارات مسوى مكمورا بالزبدة وتلف بشاشة وتربط من الطرفين وتسوى بوشيه كالعتاد وعند تمام تسويتها يقطع الصدر ترش ويوضع محله ثم توضع الفرخة فى الصحن وتكسبها بصوص ايكو سيز ويخدم معها فى اناء اخر فاصوليه خضراء الاكرىم أى بالكريم وتقدم فى الحال

Poularde Édouard VII

بولارد ادوارد السابع

هو أن تحضر الفرخة بولارد كبيرة مستوردة من الخارج أوفيومى كبيرة وتملا بمقدار ٢٠٠ جرام ارز مسوى نصف تسويه بالزبدة ويمزج معه مقدار ١٠٠ جرام فواجرا و ١٠٠ جرام تروف وتقطعها قطعاً صغيرة وتسوى بوشيه وبعد ان يتم تسويتها تخلع صدر الفرخة من اعلا وتقطع ترش ثم يرد محله ثانيا وتوضع فى الصحن وتكسى بصوص سوبريم بالكري ممزوجة بمقدار ١٠٠ جرام فلفل أحمر حلو مقطع قطعاً مربعه صغيره على اللتر من الصلصة ويخدم معة فى اناء اخر خبار الاكرىم وتقدم فى الحال

Poularde à l'Élysés

بولارد الايليزيه

هو ان تحضر فرخة بولارد كبيرة مستوردة من الخارج أوفيومى كبيره ثم تخلى من الصدر وتملا بمقدار ١٠٠ جرام فارسه موسلين الموضحة فى انواع الفرس ممزوجة بمقدار ١٢٥ جرام فواجرا ومقدار ١٢٥ جرام تروف مقطعه قطعاً صغيرة وتلف بفوطه وتربط من الطرفين وتسوى بوشيه كالعتاد وبعد ان يتم تسويتها تفك من الفوطه ثم يقطع صدرها ترش ويرد محله ويوضع له جرناتير حول الدائر كائل من الفراخ وشامبيون وكلاوي وعرف الديك ممزوجة بصوص سوبريم ويضاف لها من كل جانب من الجانبين مقدار ٥ قطع تروف مرصوصه مثل الهرم ويخدم معه فى الصلصيرا صوص سوبريم وتقدم فى الحال

Poularde à l'Espanole

بولارد الاسبانيول

هو أن تحضر فرخة بولارد كبيرة مستوردة فى الخارج أو فيومى كبيره وتملا بمقدار ٢٥٠ جرام أرز مسوى ثلثين تسويه بالزبدة ويمزج معه مقدار ٥٠ جرام فلفل حلو مقطع قطعاً صغيرة ومقدار ١٢٥ جرام حمص مسلوق وتسوى الفرخة بوايليه كما سبق شرحه وبعد أن يتم نضجها يخلع صدر الفرخة ويقطع ترش ويرد ثانيا فوق الفارسه ثم توضع فى وسط الصحن وتكسى بمحل التسوية بعد ان يصفى ويربط ربطاً خفيفاً ويضع لها جريه حول الدائر طماطم صغيرة مقشرة ومعصوره من البذر ومسواه بالزبدة والبصل محرق فريتو بالزيت موضوعاً بين الطماطم وبعضه وباقى الصلصة فى الصلصيرا وتقدم فى الحال

بولارد أن استوفاد

Poulare en Estouffade

هو أن نحضر فرخة بولارد مستورده من الخارج أو فيومي وتسوي بوايليه في كساروله مقدار نصف تسويه ثم توضعها في كوكوت بيضاوي أو في كساروله التي يمكن تقديمها في المائد وتوضع لها حول الدائر مقدار ٥٠٠ جرام جزر وبصل وكرفس مقطعة قطعاً مستديرة ورفيعة ويوضع لهما ملحاً وقليل من السكر وتسوي بالزبدة نصف تسويه ثم تطفئ على محل تسوية الفرخة بمقدار ربع لتر فون دي قو أي جو بتلو مستقوي ثم يغلى حتى يرسي على النصف ثم توضعها فوق الفرخة والخضار وتغطي الكساروله وتلحم الغطاء بقطعة من العجين معجونته بالماء ويكمل تسويتها في فرن متوسط مدة ثلاثة اربع ساعة وتقدم مثل ما هي وتحتها صحن آخر مفروداً بداخله فوطة أو ورق دانتله

بولارد الاستراجون

Poularde à l'Estragon

هو ان نحضر الفرخة كالمقدم ذكرها وتسويها بوشيه بالخضروات العادية وتزيد عليها عودين استراجون وعند اتمام نضجها ينخلع صدر الفرخة ويقطع ترنش ويرد تحله ثانياً ثم توضعها في الصحن وترسم على صدرها فرع شجرة بورق استراجون مسوي « بلانشيه » أي غلوه واحده ويخدم معها محل التسوية بعد ان يرسي ويربط بالفيكيل أو الاراروت وتضيف لها ملعقة استراجون مفروم في الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد ابراتريس

Poularde à l'Impératrice

هو ان نحضر فرخة بولارد مستورده من الخارج أو فيومي كبيرة وتسوي بوشيه وبعد ان تسوي ينخلع صدرها ويقطع ترنش ويرد محله وتوضع في الصحن ويوضع في طرفي الصحن هرمين من الحلويات البتلو مسواه بريزيه أبيض ومن الجانبين هرمين آخرين من المنخ البتلو مسوي بوشيه أبيض على لونه ومقطع قطع مربعة متساوية وهرمين من البصل القويرة مسوي أبيض في صلصة فوليتيه خفيفة بمزقة الفراخ وبكسي بصوص سوبريم ممزوج معها مقدار الربع بوريه من الفراخ بالكريمة وتقدم في الحال

بولارد ايزابيل دي فرانس

Poularde Isabelle de France

هو أن نحضر فرخة بولارد مستورده من الخارج أو فيومي ونملأ « بروزوتو » ممزوج معها بمقدار ٥٠ جرام تروف مقطع ترنش ومقدار ١٨ كرفس مسوي الا بوردوليز أو مقدار ٢٥ جرام من الجبيري وتسوي بوشيه كالمعتاد وتضيف لها زجاجة من النبيذ « شابل » أو أبيض وبعد ان يتم نضجها تجهز صوص سوبريم بمحل التسويه وبعد ذلك تنخلع صدر الفرخة وتقطعه ترنش ثم ترده ثانياً مكانه فوق الارز وتكسي بصوص سوبريم ويوضع لها جرنيه حول الدائر تروف كبير مسوي بالشامبانيه ومرصوص فوق كروتون من العيش مستدير ومخلئ قليلاً من الوسط ومحمراً بالزبدة ويخدم معه باقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد الانديان

Poularde à l'Indienne

هو أن نحضر فرخة بولارد كبيره مستورده من الخارج أو فيومي كبيره وتسوي بوشيه كالمعتاد وبعد أن

تسوي بخلع صدرها ويقطع ترنش ويرد محله ثم توضعها في الصحن وتكسيها بصوص الالهيديان الموضحة في انواع الصلص ويقدم معها في اناء آخر أرز مسوي الالهيديان وباقي الصلصة في الصلصير وتقدم في الحال

Poularde aux Œufs d'or

بولارد ارييف دور

هو ان تحضر فرخة بولاد كبيرة مستوردة من الخارج أو فيومي وتسويها بوايليه وتحمرها مستكاوي وبعد ان يتم تسويتها بخلع صدرها ويقطع ترنش ويرد محله وتوضع في وسط الصحن وتضع لها جرنه حول الدائر كوركيت من البيض ممزوج بالتروف وملفوف مثل البيضه ويحمر فرينو وقت الطلب ويخدم معه محل التسويه حول الصلصيرا بعد ان ينظف من الزبدة ويربط خفيف بالاروت وتمزج بقليل من صلصة الطاطم ومقدار ١٠٠ جرام زبدة طازجه مع الضرب بالسلك وعصير نصف ليمونه وقليل من الشطة كايين يبر وتقدم في الحال

Poularde Beau Fort

بولارد بوفور

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة فيومي كبيرة وتخلي من الصدر وتغلا بكبدة أوز طازجه مسواه بالزبدة ومطفي عليها بالمادير وحول الكبده فارسه عاديه من اللحم البتلو وتلف في شاشه أو ورق أجلاسيه وتسوي بريزيه وبعد ان يتم تسويتها تقطع صدر الفرخة ترنش وهو محله أو تظل صحيحة حسب الطلب ثم توضعها في وسط الصحن فوق قاعدة من العيش محمره فريتو وتوضع لها جرنه من الدائر لسان ضاني مسوي بريزيه وبين الواحده والاخرى فوند خرشوف مسوي بالزبدة مملوء بوريه سوييز بالكيس أو بوريه بصل ويخدم معه في الصلصيرا محل التسويه بعد ان تنظف جيدا من الزبدة ويصفى من الشنواز وتقدم في الحال

Poularde Banquière

بولارد بانكيير

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فيومي كبيرة وتخليها من الصدر وتغلا بمقدار ٢٠٠ جرام فارسه موسلين الموضحة في انواع الفرس وتمزج معها مقدار ١٠٠ جرام فواجرا مقطعة قطعاً مربعة مثل زهر الطاولة وتلف في ورقة أجلاسيه مدهونه زبدة وتسوي بوايليه وبعد ان يتم تسويتها ترص في الصحن ويقطع صدرها ترنش وهو محله أو تظل صحيحة حسب الطلب وتضع لها جرنه حول الدائر مقدار ١٠ تارتليت من العجين مسوي فاضي موضوع بداخله مقدار ثلثه تروف وفواجرا مقطعة قطعاً صغيرة وفوقها « موثيت » اي عصفوره صغيرة مثل السمان مخلية ومسواه بريزيه بالمادير وبجانها كائل من الفراخ ويخدم في الصلصيرا محل التسويه بعد ان تنظف من الزبدة ويضاف عليه بقدره جلاس ديشياند وتحققها بمقدار ١٠٠ جرام زبدة طازجه وتقدم في الحال

Poularde Boïeldieu

بولارد بويلديه

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة فيومي كبيرة وتخليها من الصدر وتغلا بمقدار ٢٥٠ جرام فارسه موسلين من الفراخ الموضحة في انواع الفرس ممزوجة معها ١٥٠ جرام بوريه فواجرا وتفرس صدر الفرخة بالتروف وتلفها في ورق أجلاسيه وتسوي بوايليه بالزبدة وبعد ان تسوي توضعها في وسط الصحن

مقطع صدرها ترنش وهو محله أو تظل صحيحة حسب الطلب وتضع امام صدرها هرم من التروف بالمعلقة مثل البندق مسوى بالمادير وكانل من الفراخ من الجابين ثم تطفي على محل تسوية الفرخة بكباية نبذ أبيض ويغلي حتى يرسى على النصف ويربط خفيف بالا راروت أو بالفكيل ثم يصقي بالشنوار ويخدم مع الفرخة في الصلصيرا وتقدم في الحال

Poularde à la Bouquetière

بولارد ألا بو كوتير

وهو مثل بولارد ألا ريني صانص

Poularde Paramè

بولارد پاراميه

هو أن تحضر فرخه بولارد مستورده من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتغطي صدرها وفيخذتها بطبقة من الممت نون أي خضروات مسواه بالزبد الموضحة في باب تجهيزات مختلفة لأجل الجرناير وتلف في طبقة من اللارد وتربط داخل شاشة وتسوي بوإليه وبعد ان يتم تسويتها تفك الشاشة وترفع من عليها اللارد وخضروات وتقطع صدرها وتوضعه في محله ثانيا وتوضعها في وسط الصحن وتضع لها جرنه من الدائر ويكون بشكل اهرامات صغيرة مكونة من جزر ولقت ملفوفه مثل الزيتون ومسواه بالزبد ولا توجه مقسومة على اثنين مسواه بريزيه وكل صنف على حدته ويخدم معها في الصلصيرا چو مربوط خفيف وتقدم في الحال

Poularde à la Parisienne

بولارد الأباريزين

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتسوي برشيه كالعتاد وبعد أن يتم تسويتها يخلع صدرها وتقطعة ترنش وتردة محلة ثانيا وتوضعها في وسط الصحن وتكسيها بصوص الماند وترسم من أعلا بقطع من التروف واللسان الاحمر وتضع لها جرنية حول الدائر ينوعين من الكانل ومن الفراخ الأول ممزوج تروف مفروم والثاني ممزوج بچامبون مفروم وتضع حولها في دائر الصحن خيط من جلاس ديشاند خفيف وصوص الماند في الصلصيرا وتقدم في الحال

Poularde Adelina Patti

بولارد أدلينا باتي

هو أن تحضر فرخه بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتغلا من الداخل بمقدار ٢٥٠ جرام أرز مسوي بالزبد ثلاثي تسويه ويمزج معه ١٠٠ جرام فواجرا و ١٠٠ جرام تروف مقطعه قطعا صغيرة وتسوي بوشيه كالعتاد وعند اتمام تسويتها يخلع صدرها ويقطع ترنش ويورد محله فوق الارز وتوضعها في وسط الصحن فوق قاعدة ارتفاعه مقدار ٢ سنتيمترا وتكون مصنوعة من الارز أو العيش الافرنكي وتكسي بصوص سوبريم ممزوجه بالبابريكة أي (الفلفل الاحمر القراؤطي) وتضع لها الجرنه حول الدائر فوندرشوف صغير مسوي بريزيه مملوء بتروف ممزوج بجلاس ديشاند ويقدم معها باقي الصلصة في الصلصير وتقدم في الحال

Poularde à la Paysanne

بولارد الأبايزان

هو أن تحضر الفرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتسوي بوشيه كالعتاد ثم تحضر

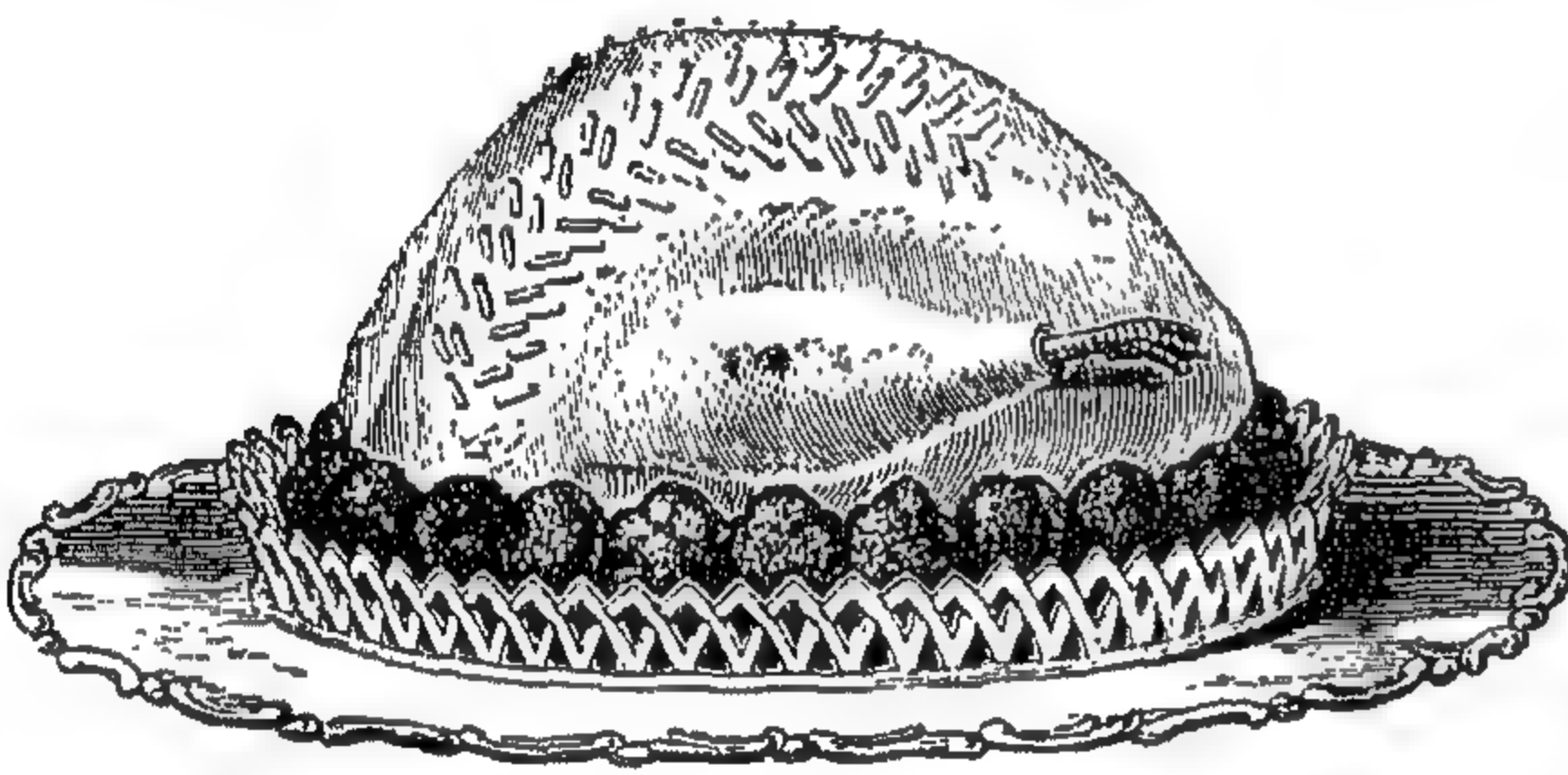
مقدار ١٢٤ جرام جزر و ١٠٠ جرام بصل و ٥٠ جرام كرفس وتقطعها اينسيه أى ترص رفيع وتسوى مكورة بالزبدة وبعد أن يتم تسويتها تمزج بربع لتر صوص الماند وتضيف عليها ايضاً ملعقتين بازلا وملعقتين فاصوليه خضراء مقطعه قطعاً صغيرة ثم تخلع صدر الفرخة وتقطع ترش وترده محله وتوضعها في وسط الصحن وتكسيها بصوص الماند وهذه الجرباير حول الدائر ثم تقدم في الحال

طريقة أخرى : - هو أن نحضر الفرخة المذكورة ونحمرها بالزبدة وتوضعها في كوكوت من الفخار يضاف لها الخضروات السابق ذكرها بعد أن تسوي نصف تسويه سوتيه بالزبدة ويضاف لها ملح وفلفل خفيف وتسوى في فرن متوسط ويرش عليها من اعلا زبدة من محل التسويه حتى يتم تسويتها وعندما يتم تسويتها تضع لها كبشه چو بنلو مستقوى والبازلا والفاصوليه الخضراء وتقدم في الحال مثل ماهي في الكوكوت موضوعة داخل صحن اخر مفرد بداخله فوطه او ورق دانتلة

Poularde à la Périgourdine

بولارد الايريجوردين

هو ان نحضر فرخة بولارد مستورده من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتغرس صدرها بكيه بالتروف ويملا



(رسم ٦٢) بولارد الايريجوردين

بقارسة ممزوجة بالتروف ويسوى بوابليه أو بوشيه وعند انعام تسويتها تقطع صدرها ترش وتورده محله وتوضعها في وسط الصحن فوق قاعده من الفارسه وترص حولها قطع كبيره من التروف ويخدم معها صوص ديمجلاس بخلاصه التروف والباقي في الصلصيرا وتقدم في الحال

Poularde petites Mariée

بولارد بتت مارييه

هو ان نحضر فرخة بولارد مستورده من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتسوي بوشيه بخلاصة الفراخ أو اللحم مستقويه وتكون بيضاء وتسوى معها مقدار ثمانية بصلات قويرمه ومقدار ثمانية قطع من الجزر ومثلها بطاطس وتكون مستديره مثل البصل وملعقتين بازلا طازجه وعند انعام تسويتها توضع في كوكي بيضاء والخضروات من حولها وتضع محل التسويه على النار حتى يرسى وتمزجه بمقدار من صوص سو بريم وتكسي به الفرخة والخضروات وينطى الكوكي ويوضع في صحن مفرد به فوطه أو ورق دانتله وتقدم في الحال

Poularde à la Piémontaise

بولارد الاپيامو نتييز

هو أن نحضر فرخة بولارد مستورده من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتملأها بمقدار ٣٠٠ جرام روزوتو ممزوج بمقدار ٢٠٠ جرام تروف أبيض مقطع قطعاً صغيره وتسوي بوابليه وعند انعام تسويتها يخلع صدر الفرخة ويقطع ترش ويرش فوق الارز محله وتوضع في الصحن ويوضع لها الجرباير من الدائر من نفس الروزوتو مكوس في قوالب بابا صغيره مدهونه زبدته وتقلب حول الفرخة ويخدم معها في الصلصيرا چو بنلو مربوط ممزوج بمل التسويه وتقدم في الحال

Poularde Polignac

بولارد بولونيك

هو أن نحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوشيه كالعتاد وعند اتمام تسويتها نخلع صدر الفرخة وتفص العظم محل الصدر بالمقص وتملأها بمقدار ٤٠٠ جرام فارسه موسلين الموضحة في انواع الفرس ويمزج معها ١٠٠ جرام شامبنيون ، ١٠٠ جرام تروف مقطعة جليين رفيع ثم تقطع صدر الفرخة ترنش ويرش محله فوق الفارسه حتى تصير كهيئتها الطبيعيه وتضع بين الترنش والاخر قطع رفيعة من التروف ثم توضع الفرخة في صنيه وتغطي الفرخة في أعلى بورقه اجلاسيه مدهونه زبد و توضعها في فرن متوسط حتى أن تسوى الفارسه وعند ما يتم تسوية الفارسه توضعها في وسط الصحن وتكسيها بصوص سوبريم ممزوجه بمقدار الربع بوريه شامبنيون وماء قتين تروف وشامبنيون مقطعة جليين رفيع وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

Poularde à la Portugaise

بولارد الاورتوجيز

هو أن نحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي ثم تملأها بمقدار ٣٥٠ جرام أرز مسوى ثلثين تسويه بتخلصة الفراخ وتمزج معها ١٥٠ جرام طماطم كنفكاسيه الموضحة في باب تجهيزات مختلفة لأجل الجرناتير وتسوي بوايليه وعند اتمام تسويتها نخلع صدر الفرخة وبقطع ترنش ويرد محله فوق الارز وتوضع الفرخة في وسط الصحن وتكسيها بصوص بورتوجيز الموضحة في انواع الصلص وتضع لها الجرنيه حول الدائر مقدار عشرة طماطم صغيره فارسي وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

Poularde Princesse

بولارد پرنسيس

هو أن نحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة فيومي وتسويها بوشيه كالعتاد وبعد أن يتم تسويتها نخلع صدر الفرخة وتقطعه ترنش وترده محله ثانياً وتضعها في وسط الصحن وتكسي بصوص الماندمزوجه بمقدار الربع بوريه أسبرج وتضع لها الجرنيه حول الدائر كروستاد من البطاطس بوم دوشيس مملوء برؤوس أسبرج بالزبد وقطعة تروف من أعلى وتضع له حول الجرناتير من الدائر كاتل مستدير من الفراخ وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

Poularde Printanière

بولارد پرينطانيير

هو أن نحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتوضع بداخلها ١٠٠ جرام زبد بريطانيير الموضحة في انواع الزبدة المركبه وتخييط الفرخة من الجهة المفتوحة وتسويها بوايليه مقدار نصف تسويه وتوضعها في كوكي بيضاوي من الفخار أو في كساروله التي يمكن تقديمها الى المائدة وتضع لها جرناتير بريطانيير الموضحة في انواع الجرناتير وتضيف لها ملعقتين أو ثلاثة چو ويكمل تسويتها في فرن هادى وعند ما يتم تسويتها نخدم مثل ما هي في الكوكي ويكون تحتها صحن آخر مفروش بفوطه أو ورق دانتله وتقدم في الحال

Poularde Talleyrand

بولارد تاليران

هو أن نحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوايليه وبعد ان يتم تسويتها

تخلع صدرها وتقطعه قطعا مربعة مثل زهر الطاولة وتمزجه بقدره مكرونة مقطعة قطعا صغيرة ومسواه بالماء وتمزجها بصوص كريم وجبنه برمزان مبشورة ومقدار صدر الفرخة فواجرا وتروف مقطعة قطعاً مثله ويقص عظم الصدر من اعلى بالمقص وتغلى الفرخة بهذه التجهيزات وتغطي بفارسة موسلين الموضحة في انواع الفرس وتصلحها بالسكينة حتي تصير على هيئتها الطبيعية وترسم صدرها من اعلى بقطع من التروف وتغطي من اعلى بورق اجلاسيه مدهون زبدة وتوضعها في صنية وتدخلها في فرن هاديء لاجل ان تسوى الفارسة وتسخن الفارسة من الداخل وعندما تخرج من الفرن توضعها في وسط الصحن وتضيف لها ملعقتين صلصة ديمجلاس ممزوجة بالتروف على الدائر وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

Poularde Tivoli

بولارد تيفولي

هو ان تحضر فرخة بولاد مستورده من الخارج او فرخة كبيره فيومي وتسوى بوشيه وعند ما يتم تسويتها تخلع صدرها وتقطعه ترنش وترده محله ثانيا وتوضعها في وسط الصحن وتضع لها الجرنيه من الدائر رؤوس شامبنيون كبيرة ومسواه بالزبدة مملوءه بعرف وكلاوي، الديك ممزوجه بصوص الماند وبين الواحدة والاخرى هرم صغيرة من روس الاسبرج وتمكسي الفرخة بمحل التسوية بعد ان ينظف من الزبدة ويرسي وتضيف له عصير ييمونة وتخفقه بمائة جرام زبدة طازجة وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

Poularde Tosca

بولارد توسكا

وهو ان تحضر فرخة بولاد مستورده من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتغلاها بأرز كما هو موضح في باب تجهيزات مختلفة لاجر الجرناتير وتنسوي بوشيه كالمعتاد وعندما يتم تسويتها تخلع صدرها وتقطعه ترنش وترده محله فوق الارز ثم توضعها في وسط الصحن فوق قاعدة من العيش الافرنكي ويحمر بالزبدة وتضع لها جرنيه حول الدائر فينو كيا مسواه برزبه ويخدم معها محل التسوية بعد ان يرسي وتخفقه بقطعة زبدة طازجة وتقدم في الحال

Poularde à la Toulousaine

بولارد الاتولوزين

وهو ان تحضر فرخة بولارد مستورده من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتسوي بوشيه كالمعتاد وعندما يتم تسويتها تخلع صدرها وتقطع ترنش ويرد محله وتوضع في وسط الصحن وتمكسي بصوص الماند وتضع لها جرناتير الاتولوزين الموضحة في أنواع الجرناتير وكل صنف منها على حدته ويقدم معها في الصلصيرا صوص الماند وتقدم في الحال

Poularde Trianon

بولارد تريانو

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وسويها بوشية كالمعتاد وعندما يتم تسويتها تخلع صدرها وتقطع ترنش ويرد محلة وتوضع في وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر مقدار ١٠ من الفراخ ممزوجة بالتروف وعشره من الفراخ ممزوجة بمقدونس واستراجون مفرمه كل صنف على حدة وبين الواحدة والاخرى قطعه كبيره من التروف وتغرس في الفرخة من أعلى سيخ من الفضة مغرس في السيخ رأس شامبنيون وقطعه تروف وقطعه كانل مرسومه باللسان ويقدم معها في الصلصيرا صوص سوبريم ممزوجه عند الطلب بملعقه بورية فواجرا وتقدم في الحال

بولارد الا سانتاليانس

Poularde à la Sainte-Alliance

هو ان تحضر فرخه بولارده مستورده من الخارج أوفرخه كبيرة فيومي وتسوي بوايله كالمعتاد وتسوي أيضا مقدار ١٢ قطعة من التروف متساويه مثل البندق وتسوي بالزبدة والمادير وتضيف لها ملح وفلفل وتسوي أيضا مقدار ١٢ (أورتولان) أى نوع من العصافير السمينه سوتيه بالزبدة ومقدار عشرة ترنش فواجرا وتخلع صدر الفرخة ويقطع ترنش ويرد محله ثانيا ثم توضع الفرخة في سط الصحن وأمامها هرم من التروف والعصفور والفواجرا على الجانبين ويخدم معه محل التسويه في الصلصيرا بعد أن ينظف جيدا من الزيده وتقدم وهي ساخنة جدا

بولارد سانتا لوسيا

Poularde Sainte-Lucia

هو أن تحضر فرخه بولارده مستورده من الخارج أوفرخة كبيرة فيومي وتسوي بوايله كالمعتاد وتحضر مقدارا من التروف كالمقدم ذكره وبعد ان يتم تسويه الفرخة تخلع صدرها ويقطع ويوضع محلة ثانيا وتوضعها في وسط الصحن فوق قاعده واطيه مصنوعه من الارز او العيش الافرنكي ويوضع امامها هرم من التروف ومن الدائر نيوكى الارومين وفواجرا مقطعة قطعاً مستديره ومحل التسويه في الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد الاسيسليين

Poularde à la Sicillienne

وهو ان تحضر فرخة بولارد مستورده من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتسوي بوشيه وبعد ان يتم تسويتها تخلع صدرها وتقص عظم الصدر من اعلى بالمقص وملا الفرخة من الداخل بمكرونة مقطعة قطعاً صغيرة ممزوجة بصلصة ديمجلاس بالطمطم مستقويه ويمزج معها مقدارا من التروف والفواجرا مقطعة قطعاً صغيره وعرف وكلاوى الديك وبعد ان ملا وتصلح بوضاوى من اعلى تلف بطرب رفيع من الضاني حتى تصير الى هيئتها الطبيعية وتوضعها في صينية وترش بعيش افرنكي مدقوق وزبده سائحه خفيف وتدخلها الفرن ويكون متوسط لاجل ان يحمر الطرب ويتم تسويتها وبعد ذلك توضعها في وسط الصحن فوق قاعده من الارز او العيش وتكسيها بجلاس ديشاند خفيف ممزوج بزبده طازجه وتضع لها جرنية حول الدائر مقدار عشرة تارتليت من العجين مسوي فاضى احدها مملوء بترنش من صدور الفراخ وفوقه من اعلى قطعة فواجرا مستديره والتارتليت الاخر مملوء بترنش فواجرا سوتيه بالزبدة وفوقه قطعة تروف مستديره ويقدم معه في الصلصيرا جلاس ديشاند خفيف مخفوق بزبده طازجة وتقدم في الحال

بولارد سوفليه

Poularde Soufflée

هو ان تحضر فرخة بولارد مستورده من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتسوي بوشيه وبعد ان يتم تسويتها تخلع صدرها وتقطع ترنش رفيع وتقص عظم صدر الفرخة من اعلى بالمقص وملا من الداخل بمقدار ٥٠٠ جرام فارسة موسلين من الفراخ الموضحة في انواع الفرس ويمزج معها ١٥٠ جرام بوريه فواجرا وتكون طبقة من الفارسة وطبقة من صدور الفراخ والتروف حتى يتم ملا الفرخة وتصلح من اعلى حتى تصير على هيئتها الطبيعية ويرسم صدرها من اعلى بقطع من التروف واللسان ويبيض ببيض مسوي وتوضعها في صينية صغيرة موضوعة داخل

صينية كبيرة داخلها ماء ساخن وتغطي الفرخة بورقة اجلاسيه مدهونه زبده وتدخلها في فرن متوسط لاجل أن تسوى الفارسة وعندئذ توضعها في الصحن وتخدم معها صوص الماند بخلاصة التروف وتقدم في الحال طريقة أخرى :- وهي تملأ الفرخة بالفارسة ممزوجة بالبوريه فواجرا وترسم كالسابق شرحها وتغطي بورقة اجلاسيه مدهونه زبده وتوضعها في صينية وتدخل في فرن متوسط بدون ماء وبعد أن تسوى الفارسة توضعها في وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر تارتليت من فارسة موسلين مسوي بوشيه في الحله وفوق كل تارتليت ترش من صدر الفرخة ويخدم معها صوص الماند في الصلصيرا كالمتقدم ذكرها

بولارد سواروف

Poularde Souwaroff

وهو أن تحضر فرخة بولارد المستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتخلي صدرها وتملأ بمقدار ٢٥٠ جرام فواجرا و ١٥٠ جرام تروف مقطعة قطعاً مربعة مثل زهر الطاولة وتلف في ورقة اجلاسيه مدهونه زبده وتسوى بوايلة مقدار ثلثين تسويه ثم ترفع منها الورقة وتوضعها في كوكي من الفخار بيضاوي أو في كسارولة صغيرة التي يمكن تقديمها في المائدة وتضيف لها مقدار عشر قطع متساوية وتغطي على محل التسوية بنصف كوب من المادير وتوضع فوق الفرخة ويضاف لها ثلاثة ملاعق چو وتغطي الكسارولة أو الكوكي ويلحم الغطاء بقطعة عجينة معجونة بالماء وتدخل فرن متوسط حتى يتم تسويتها وبعد ذلك توضعها بالكوكي فوق صحن مفرو د بداخله ورقة داتله وتقدم في الحال

بولارد سيلفانا

Poularde Sylvana

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتملأها بمقدار ٤٠٠ جرام (موسورون) سحر سوتيه بالزبده وهو مثل الشامبينون ويوجد في العلب عند البقال وتسوى نصف تسويه في الفرن بالزبده ثم تحضر كسارولة وتوضع بداخلها ٢٥٠ جرام بازلا طازجه مسواه غلوة واحدة ومقدار ١٠ بصلات قويرمة مغلية أيضا غلوة واحدة ولا توجه مغلية أيضا غلوة واحدة ومفككة من بعضها (وبوكي جرنى) أي حزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وعود نعناع وورقة لاورو صغيرة وملح وفلفل وقليل من السكر وتضيف لها ٢٥٠ جرام زبده وملعقتين بهريز أو ماء وتغطيها وتضعها تسوى على نار هادئة مقدار نصف تسويه وتنطقها من وقت إلى آخر ثم توضع الفرخة في كوكي بيضاوي أو كسارولة صغيرة التي يمكن تقديمها في المائدة وتضيف لها الخضروات حولها وتغطيها بغطاء محكم وتدخلها في فرن هادي حتى يتم تسويتها مدة ثلثي ساعة وتخدم مثل ماهى ويخدم معها في الصلصيرا چو مستقوي من الفراخ وتقدم في الحال

بولارد ستالي

Poularde Stanley

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتملأ بمقدار ٢٥٠ جرام ارز مسوي ثلثين تسويه بالزبده ممزوج معه ١٠٠ جرام شامبينون ومقدار من التروف مقطعة جليين وتسويها بوشيه كالعتاد مغطاه بقدر النصف بخلاصة الفراخ وتضيف لها ٥٠٠ جرام بصل مقطع (ايمنسيه) ترس رفيع مسوي غلوة واحدة بالماء وملعقة كرى صغيرة وتغطيها وتضعها على نار هادئة حتى يتم تسويتها ثم ترفع الفرخة وتوضعها في اناء آخر وتصق

ملعقتين بشامل وملعقتين كريمه وتلفها على النار حتي ترسي وتصير مثل البوريه وتصفي ثانيا من الفوطه وتضيف لها ٤ ملاعق كريمه ثم تخلع صدر الفرخة وتقطعه ترش وترصه ماله فوق الفارسه وتوضع الفرخة في وسط الصحن وتكسيها بنصف الصلصه في الصلصيرا وتقدم في الحال

Poulard des Gastronomes

بولارديه جاسترونوم

هو ان تحضر فرخه بولارد مستورده من الخارج او فرخه كبيرة فيومي وتسوي بوايله وبعد ان تسوي تصفي الزبدة من محل التسوية وتصب عليه بملقه شامبا نيا ثم تخلع صدر الفرخة وتقطعه ترش وترده محله وتوضعها في وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول لدائر تروف مسواه بالشوربه وملعقتين چو وموريل سوتيه بالزبدة او شامبنيون موضوع كل صنف على حدته بشكل اهرامات صغيرة وبين الواحدة والاخر كلوة ديك ويخدم معه في الصلصيرا صوص ديمجلاس ممزوجه بمحل التسوية وتقدم في الحال

Pouladre Godard

بولارد جودار

هو ان تحضر فرخه بولارد مستورده من الخارج او فرخه كبيرة فيومي وتسوي بريزيه كالمعتاد وتخلع صدرها وتقطعه ترش وترده محله وتوضعها في وسط الصحن وتضع لها جرنيه الاجودار الموضحه في انواع الجرنابير حول الدائر كل صنف على حدته وتكسي الفرخة والجرنابير بصوص جودار وباقي الصلصه في الصلصيرا وتقدم في الحال

Poularde Grammont

بولارد جرامون

هو ان تحضر فرخه بولارد مستورده من الخارج او فرخه كبيرة فيومي وتسوي بوشيه وبعد ان تبرد قليلا تخلع صدرها وترفع عظم الصدر وتملأها من الداخل (موقيت) عصافير صغيرة محمرة بالزبدة او رؤس شامبنيون وعرف وكلاوى الديك ممزوجه بملعقتين بشامل بخلاصه التروف ثم تقطع صدر الفرخة ترش وترصه فوق الجرنابير من اعلى وتكسي بصلصه بشامل ممزوجه بالكريمه ويرش بالحنة برمزان مبشورة وزبد سائحه خفيف وتوضعها في الصنيه وتوردها في فرن حامى وعندما تخرج من الفرن تضعها في وسط الصحن وتقدم في الحال

Poularde Grand-Hôtel

بولارد جران اوتيل

هو ان تحضر فرخه بولارد مستورده من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتقطعها من المفصل الفحذه على اثنتين والصدر يقطع على ثلاثة وتضيف له ملح وفلفل وترصها في سطوار وتسويها بالزبدة مغطاة بورقة اجلاسية ثم ترصها في كوكي او كساروله صغيرة التي يمكن تقديمها في المائدة وتوضع فوقها ١٥٠ جرام تروف مقطع ترش وملح وفلفل خفيف ثم تجلس محل التسوية بملعقتين نبيذاً بيض ومقدار من الجوز وترشها فوق الفرخة وتغطيها وتدخلها في فرن متوسط مدة ١٠ دقائق وعندما تخرج من الفرن تقدم في الحال مثل ماهي وتحت منها صحن آخر مفرد بداخله فوطه او ورقة داتله وتقدم في الحال

Poularde au Gros sel

بولارد أو جروسل

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتسوى بوشيه وتسوى معها مقدار ١٢ قطعة من الجزر ملفوفة مثل الزيتون ومقدار ١٢ بصلة قويرة وبعد أن يتم تسويتها ترفع الفرخة من الكسارولة وتخلع صدرها وتقطع ترش وترده بحله ثانياً وتوضع في وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر الجزر والبصل موضوع بشكل أهرامات صغيرة ويخدم معها في الصلصيرا مقداراً من المرقه من محل التسوية وصحن صغير داخله ملح خشن وتقدم في الحان

Poularde à la Greeque

بولارد الاجريك

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتغلاها بمقدار ٤٠٠ جرام أرز مسوى الاجريك ثلثين تسويه وتسوى الفرخة بوايليه وبعد أن يتم تسويتها تخلع صدر الفرخة وتقطع ترش وترده بحله وتوضع الفرخة في وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر أرز الاجريك مكبوس في قوالب بابا صغيرة مدهونه زبدة وتقلب حول الفرخة وتمكس الفرخة بمحل التسوية مربوط خفيف بالاراروط أو الفيكيل والباقي في الصلصيرا وتقدم في الحان

Poularde Régence

بولارد ريچانص

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتخلي صدرها من العظم وتغلاها بمقدار ٤٠٠ جرام فادسة موسلين من الفراخ الموضحة في أنواع الفرس ممزوجة بمقدار ١٠٠ جرام بوريه من الجبرى وتربطها في شاشة أو ورقة أجلاسيه وتسويها بوشيه وعندما يتم تسويتها توضع في وسط الصحن وتقطع صدرها ترش بالسكينة وهو محله أو تظل صحيحة حسب الطلب وتمكس بصوص الماند من خلاصة التروف وتضع لها حول الدائر جرناتير الاريجانص الموضحة في أنواع الجرناتير موضوع كل صنف على حدته وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحان

Poularde à la Reine

بولارد الارين

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوشيه كالعتاد ثم تخلع صدرها وتقطع ترش ويرد محله وتوضع الفرخة وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر بمال صغير من بوريه الفراخ ممزوج بالارز وصفار بيض مسوى بوشيه في مول دار بول مدهون زبدة وتقلب حول الفرخة ويخدم معها صوص سوبريم ممزوج ببوريه من الفراخ وتقدم في الحان

Poularde Reine - Anne

بولارد رين أن

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة فيومي وتسوى بوايلية وعند تمام تسويتها تخلع صدرها وتقص عظم الصدر بالمقص وتغلاها من الداخل بمكرونة مقطعة قطعاً صغيرة ألا كريم وتمزج معها مقداراً

من الفواجرا والتروف مقطعة قطعا صغيرة وتكسى المكرونة بصوص مورناى وتورد في فرن حامى وعندما تخرج من الفرن توضعها في وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر مقدار ٨ تارتليت من العجين مسوي فاضى وتلاه بكلاوي وعرف الديك ممزوجة بصوص الماند وتوضع فوق كل تارتليت ترش من صدور الفراخ ويوضع فوق تارتليت كبير خلف الفرخة من العجين مسوي فاضى ومملوء بتروف مثل الهرم ويقدم معا في الصلصيرا صوص الماند بخلاصة التروف وتقدم في الحال

Poularde Reine-Blanche

بولارد دين بلانش

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتخلي صدرها من العظم وتملأها بمقدار ٣٠٠ جرام فارسة مقطعة قطعا متوسطة وتلف الفرخة بشاشه او ورقة اجلاسيه وتسويها بوشيه كالعتاد وعند اتمام تسويتها توضعها في وسط الصحن وتقطع صدرها وهو محله ترش او تظل صحيحة حسب الطلب وتضع لها جرنيه حول الدائر تارتليت من العجين مسوي فاضى مملوء بكلاوي وعرف الديك وتروف مقطعة ترش وشامبنيون ممزوجة بصوص الماند ويخدم معها صوص الماند في الصلصيرا وتقدم في الحال

Poularde Reine Margot

بولارد رين مارجوا

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتخلي صدرها من العظم وتملأها بمقدار ٣٠٠ جرام فارسة موسلين من الفراخ الموصحة في انواع الفرس وتمزج معها ٥٠ جرام بوريه لوز مقشره طازجه وتلفها بشاشه او ورقة اجلاسيه وتسويها بوشيه كالعتاد وعند اتمام تسويتها توضعها في وسط الصحن وتقطع صدرها ترش وهو محله او تظل صحيحة حسب الطلب وتكسى بصوص سوبريم ممزوج معها اخيرا قليلا من خلاصة الالوز وتضع لها الجرنيه حول الدائر نوعان من الكانل ومن الفراخ الاول ممزوج بزبدة الفستق الموضحة في انواع الزبدة المركبة والآخر ممزوج بزبدة حمراء من الجبيري مرصوص كل مصنف على حدته على شكل اهرامات صغيرة وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

Poularde Reine Marguerite

بولارد رين مارجريت

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوشيه كالعتاد ثم تخلع صدرها وتقص عظم الصدر من اعلى بالمقص وتوضعها في وسط الصحن فوق قاعدة من الارز ثم تقطع صدر الفرخة ترش رفيع وتضيف عليه مقدارا من التروف مقطعة قطعا رفيعه مع تجهيزات سوفليه بالجينه وتلاه بها الفرخة وتلف حول الفرخة ورقة اجلاسيه مدهونه زبدة وتوضع فوق السوفليه جنبه جرافيرا مقطعة ترش رفيع وتدخلها في فرن متوسط الحرارة وعندما يسوي السوفليه تخرجها من الفرن وتخدم معها في الصلصيرا صوص سوبريم ممزوجة بقطع رفيعه من التروف وتقدم في الحال

Poularde Renaissance

بولارد ريني صانص

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوشيه كالعتاد وبعد أن يتم

تسويتها بخلع صدرها وتقطعه ترشش ويرد محله ثم توضع في وسط الصحن وتكسيها بصوص الماند من خلاصة الشامبنيون وتضع لها جرناتير الاريني صانص الموضحة في أنواع الجرنا تير موضوع كل صنف على حدته وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد أوي

Poularde Auriz

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوشيه كالعتاد وعند انمام تسويتها بخلع صدرها وتقطعه ترشش وترده محله وتكسي بصوص الماند بخلاصة الفراخ ويوضع لها جرنيه حول الدائر أرز مسوى بالزبدة ومرة الفراخ ويكبس في قوالب بابا صغيرة مدهونه بزبدة وتقلب حول الفرخة وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد روسيني

Poularde Rossini

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوابليه وعند انمام تسويتها بخلع صدر الفرخة ويقطع ترشش ويرص في دائر صحن مستدير وبين كل ترشش قطعة مستديرة من الفواجرا سوتيه بالزبدة وتضع لها في الوسط الملعقتين چو من الفراخ مستقوى ممزوج بخلاصة التروف وباقي الجو في الصلصيرا ويخدم معه في إناء آخر مكرونة نوى بالزبدة وتقدم في الحال

بولارد ديميدى

Poularde Demi-deuil

هو أن تحضر فرخة بولارد مستورة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتخلي صدرها من العظم وتغلا بمقدار ٢٠٠ جرام فارسة موسلين و ١٠٠ جرام بوريه زوف وتغرس في صدر الفرخة بين الجلد واللحم قطع ترشش رفيعة من التروف وتلف في شاشة او ورقة اجلاسيه وتسوى بوشيه كالعتاد وبعد أن يتم تسويتها تصنى محل التسوية بشاشة وتضعه على النار حتى يرسى ومزجه بصوص سوريم وتضيف عليها قطع من التروف ثم توضع الفرخة في وسط الصحن ثم تقطع صدرها ترشش وهو محله أو تظل صحيحة على حسب الطلب وتضع لها جرنيه حول الدائر فارسة موسلين مسواه في قوالب بابا صغيرة مدهونة زبدة ومقطعة قطعاً مستديرة وتكسي الفرخة بنصف الصلصة وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد ديميدوف

Poularde Demidoff

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوابليه ثلثين تسوية ثم توضع في كوكي بضاوي من الفخار وتضع لها حول الدائر الجرنا تير الآتي وهو مقدار ٢٠٠ جرام جزر و ١٥٠ جرام لفت مقطعة هلالاات صغيرة ومسواه بالزبدة مكورة ومقدار ١٠ بصلات صغيرة مقطعة قطعاً مستديرة رفيعة جدا و ١٥٠ جرام كرفس أبيض مقطع ترشش رفيع ومسوى بالزبدة مكورة ايضاً وتضع لها محل تسوية الفرخة وتغلى ويكمل تسويتها في فرن هادى وعند انمام تسويتها تضيف لها ملعقتين چو وتخدم مثل ما هي في الكوكي تحت منها صحن آخر مفروش بفوطه أو ورقة داتله وتقدم في الحال

Poularde Derby

بولارد ديربي

هو أن تحضر فرخة بولارد مستورده من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتملأها بمقدار ٢٠٠ جرام أرز مسوي ثلثين تسويه وتمزج معه مقدار ١٠٠ جرام فوجرا أو ١٠٠ جرام ترؤف مقطعة قطعا مربعة مثل زهر الطاولة وتسوي بوايليه وعند اتمام تسويتها تخلع صدرها وتقص العظم من اعلى بالمقص وتقطع صدرها ترش ويرد محله فوق الارز وتوضع الفرخة في وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر ترؤف كبير مسوي بالشامبانيا وقطع مستديرة من الفواجرا سقيه بالزبدة موضوعة فوق كروتون من العيش مستدير محمر بالزبدة موضوعة حول الفرخة ترؤف وفراجرا وهكذا ويخدم معها في الصلصيرا محل التسوية ممزوج بهجو بتلومر بوطر بطا خفيفا بالاراد روط او الفكيك وتقدم في الحال

Poularde Devonshire

بولارد ديفونسير

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتخلي صدرها وتملأها بفارسة الا كريم من الفراخ الموضحة في أنواع الفرس وتوضع في وسط الفارسة قطعة مستطيلة من اللسان وتلف بشاشة وتسوي بوشيه كالمعتاد وعند اتمام تسويتها تبرد قليلا ثم تخلع صدر الفرخة مملوء بالفارسة من أسفل بالسكينة ثم توضع الفرخة في وسط الصحن فوق قاعدة واطيه من الارز أو العيش ثم تقطع الصدر نصفين بالطول ويقطع كل نصف ترش ويرد محله فوق الفرخة وتكسي بصوص الماند ممزوجه بلسان أحمر ومقطع قطعا رفيعة وتضع لها جرنيه حول لدائر مقدار ٨ بمال من بوريه البازلا طازجة ممزوج البورية بكريمة وصفار بيض ومسوي في قوالب بابا صغيرة الدهونة زبدة وتقلب حول الفرخة وباقي الصلصة في الصلصير وتقدم في الحال

Poularde Diva

بولارد ديفا

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتملأها بمقدار ٢٠٠ جرام أرز مسوي ثلثين تسويه وتمزج معه ١٠٠ جرام فواجرا أو ١٠٠ جرام ترؤف مقطعة قطعا صغيرة مربعة مثل زهر الطاولة وتسويها بوشيه وعند اتمام تسويتها تخلع صدرها وتقص العظم وتقطع الصدر ترش ويرد محله ثانيا فوق الارز وتوضع الفرخة في وسط الصحن وتكسيها بصوص سوبريم ممزوجة بقليل من (البابريكا) فلفل أحمر قرناوطي ويخدم معها في اناء آخر سب سوتيه ممزوج بصوص الا كريم وتقدم في الحال

Poularde à la Dreux

بولارد الادريه

هو أن تحضر فرخة بولارد مستورة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتغرس في صدرها قطع رفيعة من التروف واللسان بآبرة مخصوصة الليكيه وتسويها بوشيه كالمعتاد وعند اتمام تسويتها تخلع صدرها وتقطع ترش ويرد محله ثانيا وتوضعها في وسط الصحن وتكسيها بصوص الماند وترسم من أعلا بقطع من التروف وتضع لها حول الدائر مقدار ٤ كانل من الفراخ مرسومة بالتروف وهرمين صغيرين من كلاوى الديك وهرمين من عرف الديك وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد دورو

Poularde Duroc

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي ثم تخلي صدرها من العظم وعملها بفارسة أجراتان بالفواجر الموضحة في انواع السفرس وتمزج معها ١٥٠ جرام لسان احمر و ١٥ جرام تروف مقطعة جليين نحين وتلفها في ورقه اجلاسيه وتسويها بوابليه وعند اتمام تسويتها تقطع صدرها وهو محله ترنش او تظل صحيحه حسب الطلب وترسم من اعلى بقطع من التروف واللسان وتخدم معها في الصلصيرا صوص ماديير راسية وتقدم في الحال

بولارد او شامبنيون ابرين (اي بالصلصه الحمراء) Poularde aux Champignons à brun

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوابليه وبعد أن يتم تسويتها ترفع الفرخة وتصفى الزبدة وتغطى على محل التسوية بمقدار من ماء الشامبنيون واربع ملاعق صوص ديمجلاس وبعد ان ترسى على النصف تصفى من الشنوار ثم تخلع صدر الفرخة وتقطعه ويرد محله ثم توضع الفرخة في وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر مقداراً من روس الشامبنيون سوتيه بالزبد ثم تخفف الصلصة بقطعه زبدة طازجة وتكسي الفرخة بالصلصة والجرناتير وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد او شامبنيون ابلان (اي بالصلصه البيضاء) Poularde aux Champignon à blanc

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوشيه وبعد ان يتم تسويتها تخلع صدرها ويقطع ويرد محله ثانياً وتوضعها في وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر مقدار ٢٠ راس شامبنيون مسواة بالزبد وتكسي الفرخة بصوص الماند والباقي في الصلصيرا وتقدم في الحال

Poularde Chanoinesse

بولارد شانوانيس

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتسويها مثل بولارد سوفلية وبعد ان تخرج من الفرن تضع لها جرنيه حول الدائر ييتي بوشية مملوء بقطع من الجبري وكروتون مستدير من العيش محمر بالزبدة وفوق الكروتون قطع مستديره من صدور الفرخ وقطعة تروف فوق صدر الفرخة بين قطع الكروتون والاخرى بيت بوشيه ويخدم معه في الصلصيرا صوص سوبريم مزوجه بزبد حرام من الجبري وتقدم في الحال

Poularde Châtelaine

بولارد شاتيلين

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوابلية حيث يكون لونها مستكاوي وبعد ان يتم تسويتها تخلع صدرها وتقطعه ترنش ويرد محله وتضع الفرخة في وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر فوند خرشوف مسوي بالزبد مملوء بوريه سوييز اي بصل ممزوج بالكريمة ومقداراً من ابوفروية مسوي بالشوربه وملعقتين جوف ويرش حول دائر الصحن ملعقتين من محل التسويه مربوط ربطاً خفيفاً بالاراروت والباقي في الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد شيبولاتا

Poularde Chipolata

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوايليه وبعد ان يتم تسويتها توضعها في كوكوت بيضاوى من الفخار وتضع لها الحجو الخارج من التسوية ثم تغطي الكوكوت وتضعه على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق وتقدم في الحال مثل ماهي

بولارد شيفرى

Poularde Chivry

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوشيه وبعد ان يتم تسويتها تخلع صدرها ويقطع ويرد محله ثم توضعها في وسط الصحن وتكسي بصوص شيفرى ويخدم معها في اناء اخر ماسدوان من الخضروات سوتيه بالزبدة او الا كريم وتقدم في الحال

بولارد فافوريت

Poularde Favourite

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرة فيومي ثم تخلي صدرها من العظم وتضيف لها ملح وفلفل ثم علاها بمقدار ٢٠٠ جرام فارسة موسلين الموضحة في انواع الفرس وتمزج معها ١٠٠ جرام فواجرا و ١٠٠ جرام ترؤف مقطعة قطعا مربعه صغيرة ثم تلفها بشاشة او ورقة اجلاسيه وتسويها بوشيه كالمعتاد وبعد ان يتم تسويتها تقطع صدرها ترش وهو محله او تظل صحيحة حسب الطلب ثم توضعها في وسط الصحن وتكسي بصوص سوبريم وتضع لها جرنيه حول الدائر من عرف وكلاوي الديك وقطع من التروف وصوص سوبريم في الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد فينانسيير

Poularde Financière

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج فرخة كبيرة فيومي وتسويها بريزيه بالحجو وبعد ان يتم تسويتها تخلع صدرها وتقطعه وترده محله وتوضعها في وسط الصحن وتضع لها جرناتير حول الدائر الافينانسيير الموضحة في انواع الجرناتير موضوعا كل صنف على حدته موضوعة على شكل اهرامات صغيرة ويخدم معها في الصلصيرا صوص فينانسيير وتقدم في الحال

بولارد الا فالانسيين

Poulardé à la Valenciennes

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوايليه وند امام تسويتها تخلع صدرها وتقطعه ويرد محله ثانيا ثم توضع الفرخة في وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر ارز مسوي روزوتو وتمزج معه چمبون مقطع قطعا صغيرة ويكس في قوالب بابا صغيرة مدهونه زبدة وتقلب حول الفرخة وقطعة ترش چمبون مستديرة فوق قوالب الارز ويخدم معها في الصلصيرا صوص سوبريم ممزوجة بصلصة طماطم وفليل من الشطة كاين بيبر وتقدم في الحال

بولارد الاثانسيين

Poularde à la Vénitienne

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوشيه وعند اتمام تسويتها تخلع صدرها ويقطع ترنش ويرد محلة وتوضع الفرخة في وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر روس شامبيون ومنخ مسوي بوشيه ابيض مقطع ترنش وعرف وكلاوي الديك وتكسى الفرخة بصوص سوبريم ممزوجة بالزبدة او افيجوت الموضحة في انواع الزبد المربة والباقي في الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد فيربريه

Poularde Vert-Pré

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوشيه وبعد نضجها تخلع صدرها وتقطع ترنش ويرد محله ثم توضع الفرخة في وسط الصحن وتوضع لها جرنيه حول الدائر بازلا سوتيه بالزبدة وفاصوليا خضراء ورؤوس اسبرج وتكسى الفرخة بصوص سوبريم ممزوجة معها على مقداراً للتر ١٠٠ جرام زبد خضراء من الفستق الموضحة في انواع الزبد المربة وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد فيكتوريا

Poularde Victoria

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوايليه ثلثين تسويه ثم تضعها في كوكوت بيضاوي من الفخار وتوضع لها جرنيه حول الدائر مقدار ٤٠٠ جرام بطاطس مقطعة مربع مثل زهر الطاولة وحمرة سوتيه بالزبدة ومقدار ٢٥٠ جرام فواجرا او ١٥٠ جرام تروف مقطعة مثل البطاطس ثم تطفى على محل التسوية بمقدار اربعة ملاعق چو من الفراخ وملعقة مادير وتصفى فوق الفرخة وتطفى ويكمل تسويتها في فرن هادي وعند ما يتم تسويتها تقدم مثل ما هي في الكوكوت وتقدم في الحال

بولارد الا فيرچ

Poularde à la Vierge

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوشيه وعند اتمام تسويتها تخلع صدرها وتقطع ترنش ويرد محله وتوضعها في وسط الصحن وتوضع لها جرنيه حول الدائر حلويات بتلو مسواه برينيه مقطعة قطعاً مستديرة ومنخ مسوي بوشيه مقطع قطعاً مستديرة أيضاً وبين المنخ والحلويات عرف وكلاوي الديك وتكسى الفرخة بصلصة شامل بالكريمة وبخلاصة الفراخ وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

بولارد فيلار

Poularde Villars

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوشيه وعند اتمام تسويتها تخلع صدرها وتقطع وترده محله وتوضعها في وسط الصحن وتوضع لها جرنيه حول الدائر حلويات بتلو وكلاوي الديك وشامبيون وبين الحلويات والكلاوي والشامبيون قطعة من لسان أحمر وتكسى الفرخة بصوص الماند وبخلاصة الشامبيون وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

Poularde Cussy

بولارد كوسي

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتسويها بريزيه وتخلع صدرها وتقطعه ويرد محله ثانيا وتوضعها في وسط الصحن وتضع لها جرناتير حول الدائر تروف مسوي بالمادير ورؤوس شامبيون كبيرة مسواه بالزبدة مملوه بيوريه خرشوف وتوضع بين التروف والشامبيون كلاوي الديك مسواه بالزبدة وتكسى الفرخة بصوص مادير ممزوجة بمحل التسوية وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال .

Poularde à la Languedocienn

بولارد الالانجودوسين

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوايليه وبعد اتمام تسويتها تخلع صدرها وتقطعه ويرد محله وتوضعها في وسط الصحن وتوضع لها جرنيه حول الدائر بشكل أهرامات صغيره طماطم مقشرة وخالية من البذور سوتية بالزبدة وقطع مستديرة من الباذنجان محمرة فريتو والسب سوتيه وتكسى الفرخة بچو من الفراخ المربوط ربطا خفيفا وممزوج بالمادير وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

Poularde Louisaine

بولارد لويزين

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتغلاها بذرة الاكريم ممزوجة بچلين من الفلفل الحلو ومقدار الذرة ٤٠٠ جرام والفلفل ٥٠ جرام وتلف في ورقة اجلاسيه وتسوي بوايليه وعند اتمام تسويتها يخلع صدرها ويقص العظم من أعلى بالمقص ويقطع الصدر ويرد محله وتوضعها في وسط الصحن ويوضع لها جرنيه من الجانبين تمبال صغير من الارز وبين الواحد والاخر موز محمر فريتو ومن طرفي الصحن يوضع هرمين من الذرة مسوي الاكريم في قار تليت من العجين مسوي فاضي ويقدم معها محل التسوية في الصلصيرا وتقدم في الحال

Poularde Luculus

بولارد لوكولوس

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتخلي صدرها من العظم وتغلاها بمقدار ٣٠٠ جرام فارسة موسلين الموضحة في انواع الفرس ممزوجة معها ١٥٠ جرام بوريه تروف وتلف في ورق اجلاسيه وتسوي بريزيه وبعد اتمام تسويتها تقطع صدرها وهو محله او تظل صحيحة حسب الطلب ويوضع لها جرنيه من الجانبين تروف مسوي بالشامبانيا وعرف الديك امام الفارسة وتخدم معها في الصلصيرا صوص ديمجلان بخلاصة التروف ممزوجة بمحل التسويه وتقدم في الحال

Poularde Mancini

بولارد مانيني

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوشيه وبعد أن يتم تسويتها تخلع صدرها ويقص العظم من أعلى بالمقص وتوضع الفرخة في وسط الصحن فوق قاعدة من العيش والارز وتغلاها من الداخل بمكرونه مقطعة قطعا صغيرة ممزوجة بالحنة وصوص كريم و١٠٠ جرام فواجرا مقطعة قطعا

مربعه مثل زهر الطاولة و ٥٠ جرام تروف مقطعه جليلين ثم تقطع صدر الفرخة ويرد محله فوق المكرونة من اعلى بصوص كريمة راسيه وترش بالحينة برمزان مبشورة وتورد في فرن حامي وتقدم في الحال

Poularde Maintenon

بولارد ميمنتينو

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتسويها بريزيه ابيض وعند أمام نضجها تخلع صدرها ويقطع ترنش ويرد محله وتوضعها وسط الصحن وتوضع لها جرنية حول الدائر كاتل من الفراخ وروس شامبنيون بالزبدة وفوند خرشوف مسوي بريزيه داخلة قطعه من التروف ومكسي بصوص مورناي ومورد في فرن حامي وتكسي الفرخة بصوص سوبريم ويرسم صدرها بتروف ولسان وورق استراجون وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

Poularde Maréchale

بولارد ماريشال

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتغلاها من الداخل بحلويات ضاني او بتلو مسواة بوشيه مقدار ستة قطع ومقدار ٢٠ راس شامبنيون صغيره ومخ بتلو مسوي بوشيه ومقطع ترنش وتمزج الجميع بصلصة فوليتيه يابسه وتلف الفرخة في شاشه وتسوي بوشيه وعند أمام نضجها تخلع صدرها ويقص العظم من اعلى بالمقص ويقطع صدر الفرخة ويرد محله فوق الفارسه وتوضع الفرخة في وسط الصحن وتكسي بصوص سوبريم ويوضع لها جرنية حول الدائر كاتل من الفراخ ممزوجة بتروف مفروم وعرف وكلاوي الديك وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

Poularde Marie-Louise

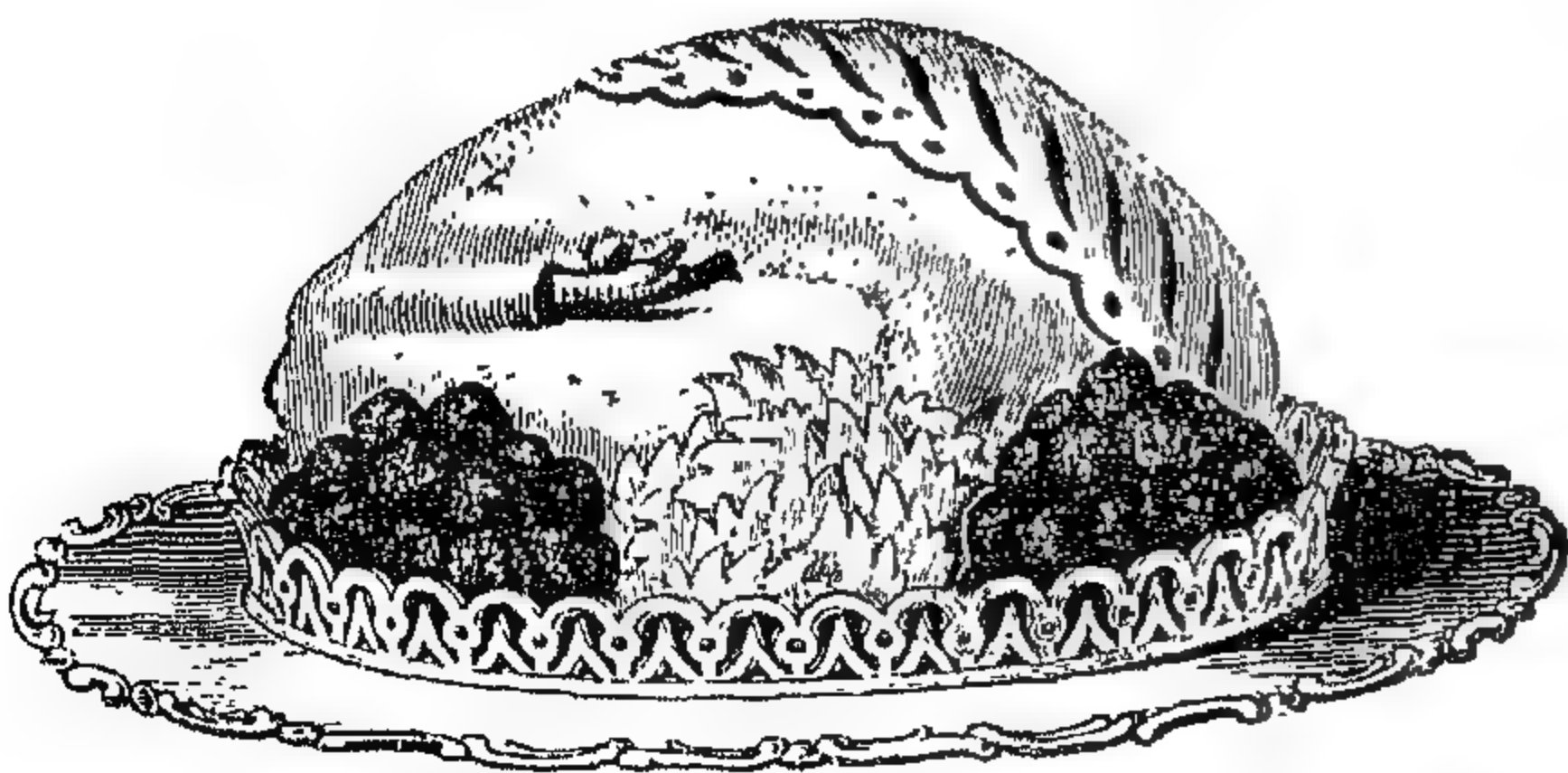
بولارد ماري لويز

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتغلاها بمقدار ١٥٠ جرام ارز مسوي بلاف بالزبدة وتمزج معه ٣٠٠ جرام شامبنيون مقطع (ايمسبة) ترس ربيع سوتيه بالزبدة و ١٠٠ جرام تروف مقطع ترنش وتمزج الجميع بمقدار ربع لتر صوص الماند ممزوجة ببورية بصل وتلف في الشاشه وتسوي بوشيه وعند أمام نضجها تخلع صدرها ويقص العظم من اعلى بالمقص ويقطع الصدر ويرد محله فوق الفارسه ثم توضعها في وسط الصحن وتكسيها بصوص الماند وتضع لها جرنية حول الدائر فوند خرشوف مسوي بريزيه معلوء بوريه شامبنيون ممزوجة ببورية بصل ولا توجه مقسومة على اثنين مسواة بريزيه وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

Poularde à la Napolitaine

بولارد الا نابوليتين

هو أن تحضر فرخة بولارد وتخلي من العظم وترش بالملح والفلفل وتكسي بطبقه خفيفه بفارسه بناد الا كريم



(رسم ٦٣) بولارد الا نابوليتين

من الداخل وبعد ذلك تغلا بمقدار ٥٠ درهم مكرونة مقطعه قطعا صغيره مسواة ثلثي تسوية وتمزج عليها مقدار النصف قطعا من اللسان والتروف والفواجرا وتمزج بصوص ديمجلالاس ومقدار ٢٥ جرام جبنة برمزان مبشورة وقليل من جوز الطيب وتخييط الفرخة وتلف داخل شاشه وتسوي بوشيه بخلاصة الفراخ وبعد ذلك تفك من

الشاشة ويجفف بفوظة وبكسي صدرها من اعلا بفارسة بناد الا كريم وترسم بقطع من التروف وبعد ذلك تدخلها الفرن قليلا حتى تسوي الفارسة من اعلا وتضعها في صحن مستطيل على قاعدة من الفارسة ويرص حولها من الجانبين تروف وعرف الديك وصوص ديمجلاس في الصلصيرا وتقدم في الحال

Poularde à la Monte-Carlo

بولارد الامونت كارلو

هو ان تحضر فرخة بولارد مستورده من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتسويها يوشية وبعد ان يتم نضجها تخلع صدرها ويقطع ويرد محله ثم توضعها في وسط الصحن ويكسي الصدر من أعلى على جنب واحد بصوص سوبريم والجانب الاخر بصوص سوبريم ممزوجة بصلصة طماطم وتضع لها جرنية من الجانبين كاندل ابيض من الفراخ في الجانب المكسي بالصلصة الحمراء وكاندل أحمر من الفراخ في الجانب المكسي بالصلصة البيضاء وتقدم في الحال

Poularde Montmorency

بولارد مونت مور ينسي

هو أن تحضر فرخة بولارد مستورده من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتسويها بريزية بالمادير وعند اتمام نضجها يخلع صدرها ويقطع ترنش ويرد محله ثم توضعها في وسط الصحن ويوضع لها من الطرفين كاندل من الفراخ مرسوم بالتروف وعلى الجانبين فوند خرشوف مملوء بروس اسبرج بالزبدة وبين الو'حدة والاخرى هرم صغير من روس اسبرج ويخدم معها في الصلصيرا صوص ديمجلاس بالمادير وتقدم في الحال

Poularde à la Niçoise

بولارد الانيسواز

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوايلية ثم تخلع صدرها وتقطعة ويرد محله ثم توضعها في وسط الصحن ويوضع لها جرنية من الطرفين فاصوليا خضراء وتيه بالزبدة وزيتون اسود مخلي بدلا من البطاطس الموضحة في جرناتير نيسواز ويخدم معها في الصلصيرا محل التسوية مربوط ربطاً خفيفا بالاراروط وتقدم في الحال

Poularde aux Nouilles

بولارد او نوي

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتملأها بمقدار ٢٠٠ جرام مكرونة نوي مسواه نصف تسويه ممزوجة بصوص كريم وجينه برمران مبشورة و ١٠٠ جرام فواجرا و ١٠٠ جرام تروف مقطعة قطعا صغيرة وتسوي بوشيه كالمعتاد وعند اتمام نضجها يخلع صدرها من العظم ويقص الصدر من اعلى بالمقص ويقطع ترنش ويرد محله فوق المكرونة وتكسي الفرخة بصوص مورناي وتورد في فرن حامي وتقدم في الحال

Poularde à la Hollandaise

بولارد الا هولاندينز

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوشيه وبعد اتمام نضجها تخلع صدرها ويقطع ترنش ويرد محله ثانيا ثم توضعها في وسط الصحن وتضع لها جرنية حول الدائر بطاطس مصلح مثل البيضة. به مسوي الا انجليز بالماء والملح ويخدم معها صوص هولاندينز في الصلصيرا وتقدم في الحال

Poularde à la Hongroise

بولارد الا هونجرواز

هو ان تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخة كبيرة فيومي وتسويها بوايليه وبعد اتمام تسويتها فتلحم صدرها ويقطع ترش ويرد محله ثم توضع في وسط الصحن وتضع لها جرنه حول الدائر ارمسوى بلاف مسزوج بطماطم كركاسيه ومكبوس في قوالب بابا صغيرة مدهونة زبدة ومقلوبة حول الفرخة ويخدم معها صهس هو نجرواز في الصلصيرا وتقدم في الحال

Dinde

الديك الرومي (الهندي)



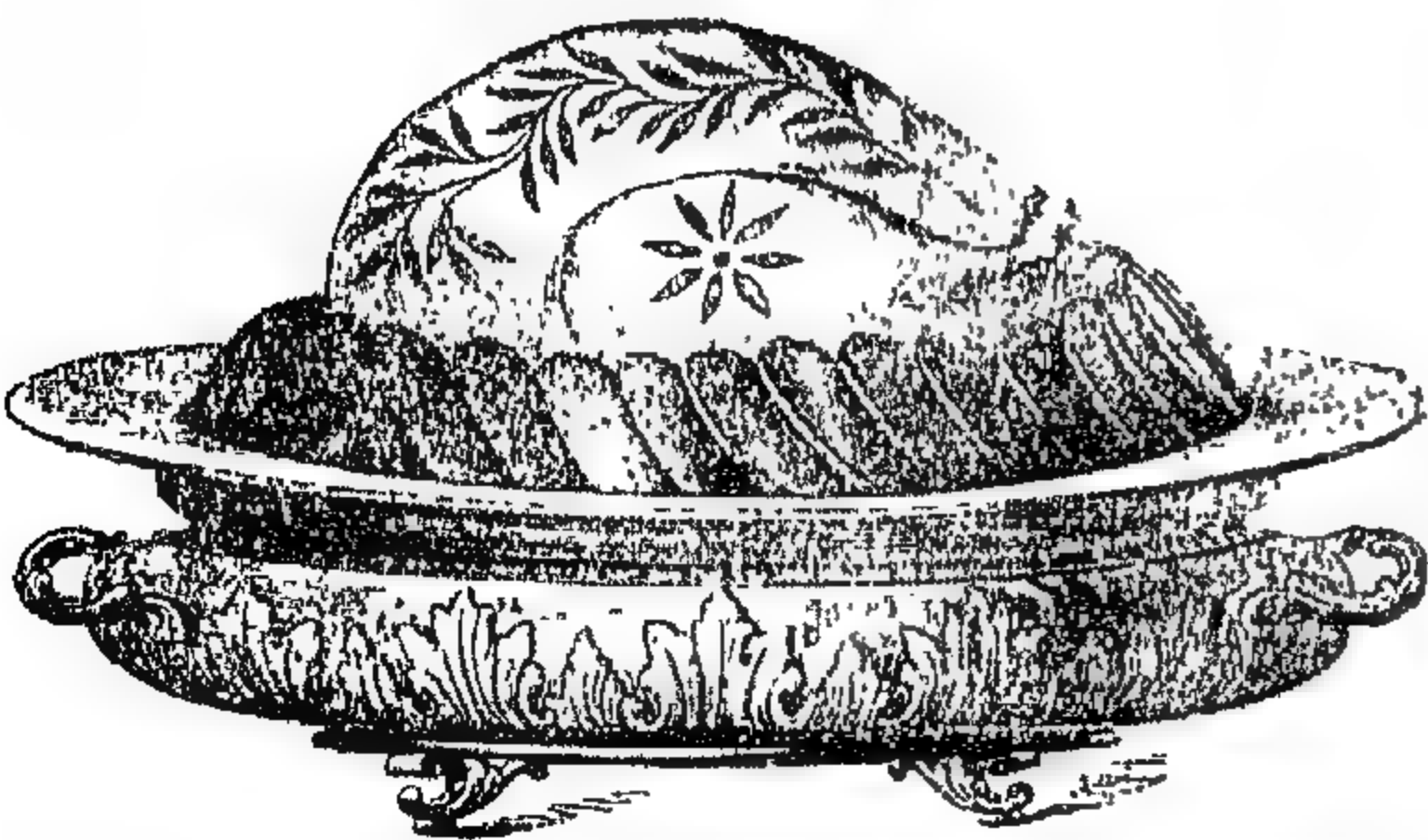
(رسم ٦٤) الديك الرومي (الهندي)

الهندي هو يسوى مثل الفراخ البولارد السابقة ويتنوع على حسب انواعها سواء في الساخن أو البارد الا قليلا منه وسبوضح في الآتى

Dinde à l'Écarlate

داند الا إيكارلات

هو أن تحضر دندي (ديك رومي) وينظف جيداً ويكتف مثل البولارد السابق توضيحها ويحشى صدره



بالفارسة الآتية :- هو ان تحمر بصلة مفرومة فرماً ناعماً بالزبد
أو المسلى وعند ما يصفر لونها تضيف عليها مقدار ١٥٠ جرام
لارد مقطع قطعاً صغيرة أو دهن من غطاء الكوستلينة الضأن
وبعد أن تحمر قليلاً ترفع عن النار وتمزج بمقدار ٢٠٠ جرام قلب
عيش أفرنجي مصفى من المنخل أو مبللاً في اللبن ومصوراً جيداً
وتضيف لها ملحاً وفلفلًا ونليل من المقدونس المفروم والشاي

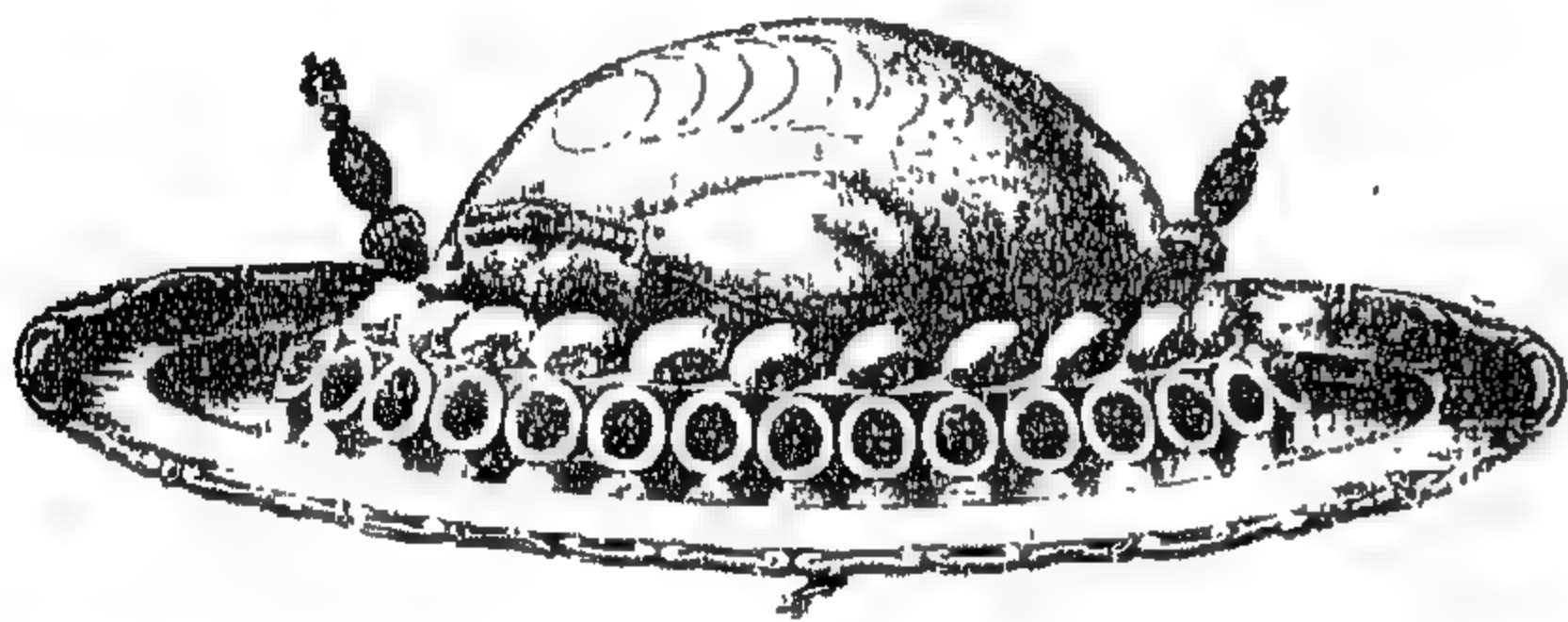
(رسم ٦٥) داند الا إيكارلات

الجلي و مقدار بيضتان أو ثلاثة وتمزج ببعضها مزجا جيدا ويملا صدر الدندي ويسوى بوايليه وبعد اتمام نضجه يقطع صدره ترنش رفيع وهو محله ويرسم صدره بورق استراجون مغليا غلوة واحدة بالماء ويوضع في صحن مستطيل فوق قاعدة من الارز أو العيش ويرص حوله قطعا من اللسان مسوى بريزيه ويخدم معه محل التسوية في الصلصيرا بعد أن يربط ربطا خفيفا بالفيكيل ويقدم في الحال وهو ساخن وتحت منه سخان به ماء ساخن

داند فرواد ألا باريزين

Dinde Feroides à la Parisienne

هو أن تحضر ديك رومي (دندي) ممين من النوع الحيد وينظف وتنظف جيدا وينجلي صدره من العظم ويملا بفارسة من البتلو كالموضحة في انواع الفرس بأسم فارسة للجلاتين والباتيه وتكتف ارجله بالدوبارة ويلف داخل قطعة من الشاش ويسوى بوشيه ابيض على لونه بهريز فراخ أو لحم وبعد اتمام نضجه يترك حتى يبرد نصف تبريد



(رسم ٦٦) داند فرواد الا باريزين

وبعد ذلك يفك من الشاشه وتغسل الشاشه وتعصر جيدا ويلف فيها ثانيا ويوضع فوق الثلج حتى يبرد تماما وبعد ذلك يقطع صدره قطعا رقيقة متساوية وبعد ذلك ترص محلا ثانيا تدريجيا كما هي موضحة في الرسم وبعد ذلك يلمع بالجليه ابيض ويوضع على قاعدة يضاوية في صحن مستطيل ويرص حوله من اعلى برؤوس شامبينون مكسية بصلصه شوفروا يضاء ويرص حوله

من اسفل فوند خرشوف مملوء بصلاتة خضروات ممزوجة بالجليه ويرش على الدندي والجرناير چليه مربوط ربطا خفيفا على الثلج ويفرس سيخان من الفضة مغروسا فيها قطعا من التروف والليمون احدهما من الامام والاخر من الخلف ويوضع في التلاجة لوقت الطلب

داند الا چيليه

Dinde à la Gelé

هو أن تحضر دندي (ديك رومي) وينظف وتنظف جيدا ويكتف بالدوبارة كالمعتاد ويسوى بوايليه وبعد ان يتم نضجه يترك حتى يبرد في محل التسوية وبعد ذلك يوضع فوق الثلج حتى يبرد تماما ثم يقطع صدره قطعا



داند الا چليه

(رسم ٦٧)

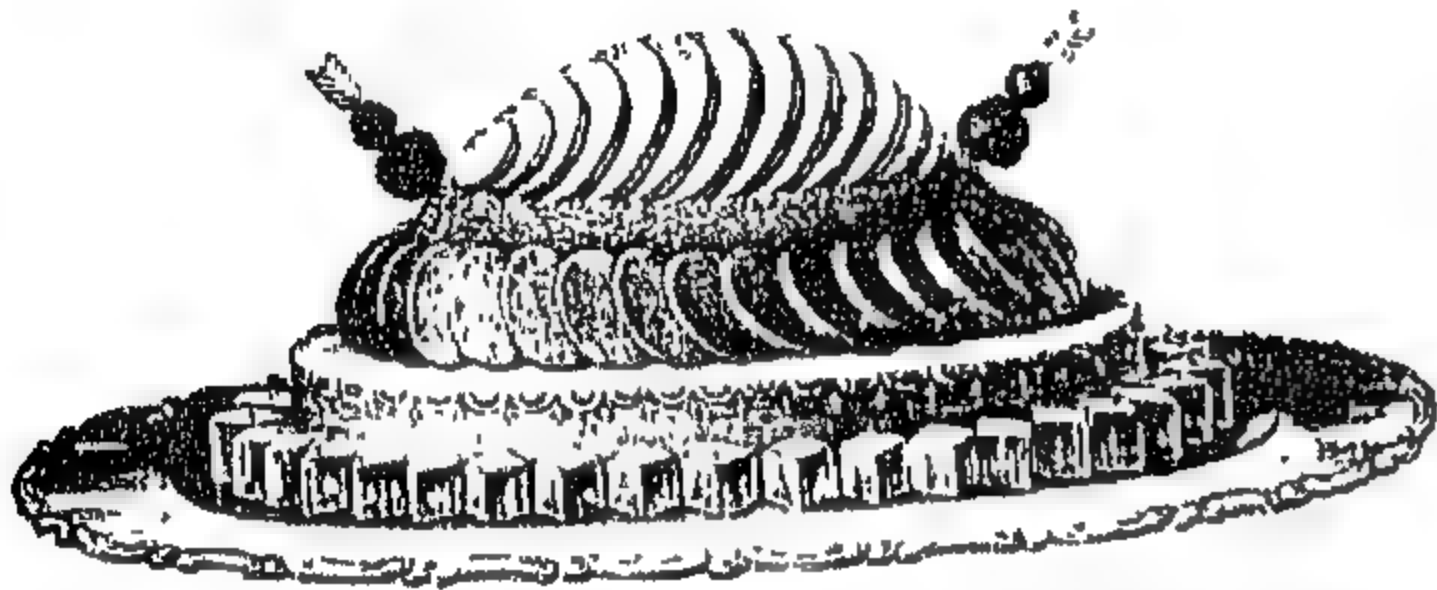
رقيقه وترص محلا ثانيا بالتدريج كما هي موضحة في الرسم ويلامع بالجليه ويوضع في صحن مستطيل مفرودا بأرضيته طبقة من الجليه ويرص حوله من الجانين كروتون من الجليه مقطع بقطعه

مربعه كما هو موضح في الرسم وتضع من الامام والخلف مقداراً من ورق الكريسون ويوضع في ارجله وردتين من الورد الاصطناعي وبعد ذلك يوضع في الثلاثه لوقت الطلب

Galantine de Dinde à la Écarlate

جیلانتین دی داند الا ایکارلات

هو أن تحضر دندي (ديك رومي) وينظف تنظيفاً جيداً ويخلع ارجله ويخلي صدره ويبط بطاً خفيفاً ويرش بالماير والسكونياك وقليل من الملح والفلفل وجوز الطيب ثم تخلص الارجل من العظم ويصنع منها فارسة مثل فارسة الجيلاتينة الموضحة في انواع الفرس ويملا بها الصدر ويلف داخل قطعة من الشاش ويسوى بوشيه بيهرينز من



الفراخ وبعد أن يتم نضجه يترك حتى يبرد قليلاً في محل تسويته ثم يرفع من محل التسوية ويفك من الشاشه وتغسل الشاشه وتعصر جيداً ويلف بها الدندي ثانياً ويوضع فوق الثلج حتى يبرد تماماً وبعد ذلك يقطع قطعاً مستديرة بتخانة متوسطة وترص فوق قاعدة من الارز أو الصمولينه أو الخشب مكسيه

بالدهن ويرص حوله فوق قاعدة متسعة عن الأولى قطعاً من (رسم ٦٨) جيلاتين دي دانو الا ايكارلات اللسان المملح مقطع قطعاً متساوية ويجمع الجميع بالجليه ويصب حول الدندي جلييه مفروم ويرص حوله من اسفل جلييه مقطع قطعاً مربعة ويغرس في طرفي الدندي سيخان من الفضة مغروس في كل منها قطعاً من التروف وبعد ذلك يوضع في الثلاثه لوقت الطلب

ملحوظة : — وباقي انواع الدندي البارد والساخن مثل انواع البولارد

انواع صدور الفراخ ونسبها بالأسماء الآتية

فليه اوسوبريم . او كوتليت دي فولاي Filets ou Suprêmes Cotelettes De Volaille

الشرح : الكوتليت دي فولاي هو يؤخذ من صدور الفراخ البدارا او الكتنا كيت وينظف من الجلد والعظم وتظل عظمة الجناح متماسكة في الصدر والسوبريم دي فولاي يؤخذ أيضاً من هذه الفراخ ولكنه يؤخذ أحياناً من صدور الفراخ البولارد أي الفراخ الكبيرة وهنا يقطع على ثلاثة أو على أربعة وتبط بطاً خفيفاً وتصلح من الجوانب بالسكينة على شكل بيضاوي مثل الكستري

ويصنع أيضاً الصدر فارسي وطريقة عمله هو ان تفتح الصدر من الامام بحروف السكينة بدون فتحه من الجوانب حتى تصير مثل الكيس وتملا بفارسة المطلوبه حسب الطلب بالكيس بلبلة صغيرة متوسطة ودائماً الكوتليت أو السوبريم نسوي بالزبدة بدون أن يدخلها ماء او اي سائل آخر لأنه إذا وضع عليها أي سائل تجفف وسوبريم دي فولاي المسوي بوشيه هو بعد ان تسوي الفرخه وهي صحيحة يخلع منها الصدر

والسكوتليت يسوي على طريقتين : — الطريقة الاولى وهو يسوي احمر والثانية ابيض فيكفية تسوية الطريقة الاولى هو أن تحضر صدر الفرخة منظم جيداً كما سبق شرحه وتضيف له ملحاً وفلفلًا وتبين بالدقيق وترص في سطوار او صينية بداخلها قليلاً من الزبدة المكررة ساخنة جداً ويحمر على الجانبين بسرعة ويرفع عن النار وتسويته بهذه الكيفية حتى يظل طري بدون ان يجف وفيخذ الفراخ البداري والكتاكت تسويتها على هذه الكيفية وكيفية تسويتها ابيض (الطريقة الثانية) هو أن تبط الصدر قليلاً وتضيف له ملحاً وفلفلًا وترصه في سطوار بداخله قليلاً من الزبدة ساخنة بدون تكرير وتضيف لها عصير ليمونه وتغطي السطوار وتدخله في فرن حامى ويسوي مدة ٧ دقائق وهذه كيفية تسويته ابيض ويسوي أيضاً السوبريم والسكوتليت بانيه وبعد ان يضاف لها ملح وفلفل تبين في الدقيق وتغطس في البيض مضروب بالشوكة خفيف ثم تبين ثانياً في قلب عيش افرنكي مصفي من المنخل ممزوجاً بحبيبه برمان مبشورة ويحمر فريتو او سوتيه بالزبدة حسب الطلب وتسوي جرييه أيضاً بعد ان تغطس في زبدة ساخنة ممزوجة بصغار ييض ومتبنة في قلب العيش الافرنكي ويلاحظ أيضاً ألا يسوي السكوتليت او السوبريم الا عند الطلب ويسوي بسرعة ويقدم في الحال

Suprême de volaille Agnès Sorel

سوبريم ديثولاي انيه سوريل

هو ان تحضر تارتليت يضاوي ويدهن بالزبدة وييطان بفارسة موسلين الموضحة في انواع الفرس وتملاً بشامبيون مقطع (ايمغسيه) ترس رفيع سوتيه بالزبدة ويغطي بطبقة من الفارسة وتسوي بوشيه في صينية داخلها ماء في الفرن مدة ١٠ دقائق وبعد ان تسوي ترص في وسط الصحن ويوضع فوق كل تارتليت صدر فرخة مسوي بوشيه ويكسى بصوص الماند وترسم بقطعة مستديرة من السان وتضع له من الدائر خيط من جلاس ديثياندا خفيف وتقدم في الحال

Suprême de volaille Alexandra

سوبريم ديثولاي اليكساندرا

هو أن تسوي صدر الفراخ البدارا ابيض مكوره بالزبد وترص في وسط الصحن وفوق كل صدر قطعة من الزوف وتكسى بصوص مورناي بخلاصة الفراخ وتورد في فرن حامى وعند ما تخرج من الفرن وتضيف لها جرينه رؤوس اسبرج حول الدائر وتقدم في الحال

Suprême de volaille à l'Ambassadrice

سوبريم ديثولاي الا أمبا سادريس

هو أن ترص في وسط الصحن مقداراً من صدور الفراخ مسواه بوشيه وتكسى بصوص سوبريم وتضع لها جرينه حول الدائر حلويات بتاو مسواه بريزيه ابيض واهرام صغيرة من روس الاسبرج بالزبدة وصوص سوبريم في الصلصيرا وتقدم في الحال

Suprême de volaille' Albuféra

سوبريم ديثولاي البفيرا

هو ان تقطع صدر الفرخة على اثنين او ثلاثة وتبطها بظا خفيفاً وتساوي يضاوي وتكسى بفارسة موسلين وترصها في سطوار مدهون زبدة وتسوي بوشيه على الناشف بدون ان يضاف لها اي شيء في الفرن مدة

٥ أو ٦ دقائق وترص في الصحن فوق تارتليت من العجين مسوي فاضى مملوء ترشف موضبة صغيرة مثل البازلا بالملعقة ومثلها كاتل من الفراخ وشامبنيون وعرف وكلاوى الديك معزوجه بصوص اليفرا وتكسي الفرخه بصوص اليفرا خفيف والباقي في الصلصيرا وتقدم في الحال

Suprême de volaille à l'Arlésienne

سوبريم ديقولاى الارليزيين

هو ان تحضر مقداراً من صدور الفراخ البدارا وتببط بطا خفيفا ويضاف لها ملح وفلفل وتتب في الدقيق وتحمر بزبدة مكررة في سطوار على الوجهين ويرص في دائر صحن مستدير فوق باذنجان مقطع قطعاً مستديرة ومتبني في الدقيق وتحمر فريتو بالزيت وفي الوسط طماطم كنيكاسيه مسواه بالزبدة ويضاف لها ايضاً من الدائر بصل مقطع حلق محمر فريتو ويخدم معها في الصلصيرا صوص ديمجلاس بالطماطم وتقدم في الحال

Suprême de volaille Belle-Hélène

سوبريم ديقولاى بيل هيلين

هو ان تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتقطعها على اثنين او ثلاثة وتصلحها بيبضاوى مثل الكمثرى وتببطها بطا خفيفا وتضيف لها ملح وفلفل وتحمرها سوتيه بالزبدة وترص في الصحن فوق كوركيت من رؤوس الاسبرفي متساوى مثل صدر الفراخ وقطعة تروف من الارش ورش بزبدة مقدحة (بيرنوازيت) وچو مر بوطر بطا خفيفا في الصلصيرا وتقدم في الحال

Sudrême de volaille Boitelle

سوبريم ديقولاى بواتيل

هو ان تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتفتحها من الجانب بحرف السكينة بالطول وتملأها بالكيسي ببليلة متوسطة فارسة موسلين من الفراخ الموصحة في انواع الفرس ممزوج معها مقدار النصف بوريه شامبنيون ثم ترصها في سطورا ومعها ٣٠٠ جرم شامبنيون مقطعة (ايمنسيه) ترص رفيع ثم تضيف لها ملح وفلفل وعصير ليمونه وتغطي بورقه أجلسيه مدهونه زبدته ويغطي السطوار وتضعه في فرن هادىء جدا حتى يتم تسويتها دون أن تضيف لها أى شيء آخر وبعد اتمام نضجها ترص صدور الفراخ حول دائر صحن مستدير والشامبنيون في الوسط وتوضع محل التسوية على النار حتى يرسى ثم تخفقه بعيداً عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازجة ويضاف له عصير ليمونه ويرش فوق صدور الفراخ والشامبنيون ويرش رشاً خفيفاً بمقدونس مفروم فرماً ناعماً وتقدم في الحال

Suprême de volaille en Papillote

سوبريم ديقولاى أن پاپيوت

هو ان تحضر مقداراً من صدور الفراخ ويقطع كل جانب من الصدور على اثنين وتصلح بيبضاوى وتببط بطاً خفيفاً وتضيف لها ملح وفلفل وتحمر سوتيه بالزبدة على نار حامية بسرعة ثم ترص كل صدر فوق ترش من العجامبون مكسى بصوص ايطاليين راسيه جدا وتغطي بطبقة من الصلصة وتغطي ايضاً بترش من العجامبون وتلف في ورقة أجلسيه مدهونه زبدته وتطبق من الجانب حتى تصير بيبضاوية وترص في صينية وتدخلها الفرن حتى يتم تسويتها مدة ١٠ دقائق وترص في الصحن وتقدم مثل ماهي

Suprême de volaille Parisienne

سوبريم ديقولاى باريزين

هو ان تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتقطع كل جانب من الصدر على اثنين ويصلح يضاوي مثل الكمثرى وتضيف لها ملح وفلفل وتسوي سوتية بالزبدة بيضاء على لونها وترص في الدائر صحن مستدير وتكسي بصوص الماند وتضع لها جرناتير في الوسط كاندل من فارسه الفراخ ممزوج بلسان أحمر وتروف مفرومة وتوضع فوق كل قطعه من الفراخ هلال من اللسان الأحمر مقطع بالقطاعة وهلال من التروف أصغر منه أمامه ملمع بجلاس ديشياندا وصوص الماند في الصلصيرا وتقدم في الحال

Suprême de volaille au Parmesan

سوبريم ديقولاى أوبار ميزان

هو ان تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتببط بطا خفيفاً وتضيف لها ملح وفلفل وتغطس في بيض مضروب بالشوكه وتبين في جنبه برمزان ميشورة ونحمر بالزبدة او المسلي وترص في الصحن فوق كوركيت من البولاننا متساويه مثل صدور الفراخ وترش بزبدته مقدوحة وتقدم في الحال وتسوى عند الطلب

Suprême de volaille en Paupiettes

سوبريم ديقولاى ان بويت

هو ان تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتببط بطا رقيقاً وتضيف لها ملح وفلفل وتكسي بفارسه موسلين من الفراخ الموضحة في انواع الفرس وتلف حول بعضها وتربط بفتله خبط وترص في سطوار مدهون زبدة وتغطي بورقه أجلاسيه مدهونة زبدة وتغطي الصطوار ويسوي في فرن على نار هادئة وعندما يتم تسويتها ترص فوق كروستاد من البطاطس بوم دوشيس ملفوف مثل السكور كيت وتخلي بعد ان نحمر فريتو ويوضع في وسطه البوويت اي صدر الفرخه الملفوف وتكسي بصوص الماند بقطعه تروف من اعلى وتقدم في الحال

Suprême de volaille à la Périgueux

سوبريم ديقولاى الابريجو

هو ان تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتقطع كل صدر على اثنين او ثلاثة وتببط بطا خفيفاً وتصلح يضاوي مثل الكمثرى وتكسي بفارسه موسلين من الفراخ الموضحة في انواع الفرس ممزوجة بتروف مفرومة وترص في سطوار مدهون زبدة وترش بزبدته من اعلى ويسوي في الفرن مده ١٠ دقائق ويخرج من الفرن وترص في دائر صحن مستدير وصوص يريجو في الوسط والباقي في الصلصيرا وتقدم في الحال

Suprême de volaille Polignac

سوبريم ديقولاى بولينياك

هو ان تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتببط بطا خفيفاً وتسوي بيضاء بالزبدة بدون أن تضيف لها أى شيء ثم ترص في الصحن وتكسي بصوص سوبريم ممزوج معها تروف وشامبنيون ولسان مقطعة حليين رقيق وتقدم في الحال

Suprême de volaille Pojarski

سوبريم ديقولاى بوجارسكى

هو ان تفرم مقدار رطل من صدور الفراخ وتمزج معها مقدار ١٢٥ جرام قلب عيش افرنكي مغطس في اللبن

ومعصور جيداً و١٢٥ جرام زبد طازجة وتضيف لها ملح وفلفل وجوز الطيب وتمزج جيداً ببعض ثم تقطع منها قطعاً متساوية وتصلحها مثل الكوستليته وتبن في الدقيق وتحمر في الزبد على الجانبين عند الطلب وترص في الصحن وتقدم في الحال ويخدم معها أي نوع من الجرناتير وأي نوع من الصلص

Suprême de volaille Régence

سوبريم ديقولاى ريجانص

هو أن تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتقطع كل صدر على اثنين أو ثلاثة وتصلح بياضوي مثل الكمثرى وتببط بطاً خفيفاً وتضيف لها ملح وفلفل وتسوى بوشيه بالزبد وترص كل قطعة فوق كابل من الفراخ متساوي مثل صدور الفراخ ويرص في وسط الصحن وتكسى بصوص الماند بخلاصة التروف ويوضع في كل قطعة كلوكة ديك وقطع من التروف مثل الزيتون وعرف الديك بين التروف وكلوكة الديك وتقدم في الحال

Suprême de volaille Richelien

سوبريم ديقولاى ريشيلية

هو أن تحضر مقداراً من صدور الفراخ أو تببط بطاً خفيفاً ويوضع لها ملح وفلفل وتبن في الدقيق وتغطس في بيض مضروب خفيف بالشوكة وتبن في قلب عيش افرنكي مصفي من المنخل وتحمر في زبد مكررة على الجانبين وترص في وسط الصحن ويضاف لها زبد الامتروويل الموضحة في أنواع الزبد المربعة

Suprême de volaille Rimini

سوبريم ديقولاى ريمينى

هو أن تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتغرش بيكه بالتروف مقطعة قطعاً رفيعة وتسوى بوشيه وترص فوق تارتليت عجينة بياضوي مسوى فاضى من عجينة الفيتاج مملوء بيوريه شامبنيون ويخدم معها في الصلصيرا صوص الماند وتقدم في الحال

Suprême de volaille Rossini

سوبريم ديقولاى روسينى

هو أن تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتببط بطاً خفيفاً وتضيف لها ملح وفلفل وتحمر سوتيه بالزبد وترص في الصحن فوق ترش من الفواجرا سوتيه بالزبد وتكسى بصوص مادير راسيه وقطعة تروف من اعلا وباقى الصلصه في الصلصير وتقدم في الحال

Suprême de volaille Talleyrand

سوبريم ديقولاى تاليران

هو ان تحضر اولاً مقداراً من التارتليت من العجين مسوي فاضى وتملا بمكرونه مقطعة قطعاً صغيره ممزوجه بصوص كريم ويمزج معها ١٠٠ جرام فواجرا و ١٠٠ جرام تروف مقطعة قطعاً صغيره على مقدار ٢٥٠ جرام مكرونه ثم تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتقطع كل صدر على اثنين او ثلاثة وتببط بطاً خفيفاً وتصلح بياضوي مثل الكمثرى وتكسى بفارسه جودى أو الا كريم الموضحة في انواع الفرس ممزوجه معها مقدار النصف بيوريه فواجرا وتسوى بوشيه بالزبد على الناشف بدون ان يضاف لها أى شيء وبعد ان تخرج من الفرن توضع فوق التارتليت السابق ذكره المملوء بالمكرونه وتكسى بصوص الماند وترص حول دائر الصحن حول هرم من المكرونه في الوسط ويخدم معها صوص مادير ممزوج بجلبن من التروف وتقدم في الحال

Suprême de volaille Georgette

سوبريم ديقولاى جورجيت

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس الانكليزى كبيره وتغسلها جيداً وترصها في صينية وتسوى في فرن هادى وعند اتمام تسويتها تفتح من الجنب بالسكينه مثل انغطاء ويخلى القلب بالملقه ويملا مقدار الثلثين بقطع من صدور الفراخ والشامبنيون مزوجه بصوص كريم ويوضع فوقه من الداخل صدر فرخه مسوى بوشيه ويكسى بصوص كريم وقطعة تروف من اعلا وترص في صحن مستدير مفروش بورق داتله ويقدم في الحال

Suprême de volaille Jardinier

سوبريم ديقولاى چاردينيير

هو أن تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتبط بطا خفيفاً وتضيف لها ملح وفلفل وتحمّر سوتيه بالزبدة وترص في وسط الصحن وتضع لها جرناتير چارد نبيير الموضحة في انواع الجرناتير كل صنف منها على حدته وتكسى بچو مربوط خفيف والباقي في الصلصير وتقدم في الحال ويرش عليها أيضاً عند الطلب ملعقتين زبدة مقدوحة

Suprême de volaille Judic

سوبريم ديقولاى چوديك

هو أن تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتقطع الجنب الواحد على اثنين وتصلح يضاوى مثل الكشري وتضيف لها ملح وفلفل وتسوي بوشيه بيضاء بالزبدة على الناشف وترص في الصحن فوق لا توجه مقسموه على اثنين ومسواه بريزيه ويوضع فوق كل قطعة من الصدر قطعة تروف وكلو ديك وتكسى بچو مربوط بطا خفيفاً والباقي في الصلصيرا ويقدم في الحال

سوبريم ديقولاى أو شامبنيون (وهو على طريقتين)

Suprême de volaille aux Champignons

الطريقة الأولى : — هو ان تحضر مقداراً من صدور الفراخ مسواه بوشيه بماء شامبنيون وترص بدائر صحن مستدير وتضع لها جرنيه في الوسط روس شامبنيون مسواه ابيض بالزبدة وتكسى بصوص الماند وباقي الصلصه في الصلصيرا وتقدم في الحال

الطريقة الثانية : هو ان تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتبط بطا خفيفاً وتضيف لها ملح وفلفل وتتبّن في الدقيق وتحمّر بالزبدة على الجانبين وترص بدائر الصحن مستدير وتضع لها جرنيه في الوسط شامبنيون مقطع (ايمسليه) ترس رفيع سوتيه بالزبدة وفوق كل صدر من الفرخة رأسين من الشامبنيون وتكسى بصوص شامبنيون والباقي في الصلصيرا وتقدم في الحال

Suprême de volaille Chimay

سوبريم ديقولاى شيماي

هو أن تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتبط بطا خفيفاً وتضيف لها ملح وفلفل وتتبّن في الدقيق وتحمّر سوتيه بالزبدة المكررة على الجانبين وترص في وسط الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر موريل سوتيه بالزبدة وتضيف لها ملعقة چو مربوط حول الدائر والباقي في الصلصيرا ويقدم في الحال

Suprême de volaille Favorite

سوبريم ديقولاى فاڤوريت

هو ان تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتببط بطاً خفيفاً وتضيف لها ملح وفلفل وتحمّر سوتيه بالزبدة ويرص صدر فوق ترش من الفواجرا سوتيه بالزبدة المكررة وتضع له جرينه في الوسط رؤوس اسبرج بالزبدة ويخدم معها في الصلصيرا جلاس ديشياند خفيف مخفوق بالزبدة طازجة ويقدم في الحال

Suprême de volaille Financière

سوبريم ديقولاى فينانسيير

هو ان تحضر مقداراً من صدور الفراخ ويقطع كل جنب من الصدر على اثنين وتببط بطاً خفيفاً وتصلح بياضوي مثل الكشري وتكسى بفارسة من الفراخ ممزوجة بترف وتسوى بوشيه بالزبدة في سطوار على الناشف بدوان تضيف لها شيء مدة ٧ او ٨ دقائق وترص في دائر الصحن فوق كروتون من العيش مقطع مثلها وتحمّر بالزبدة وتضع لها جرناتير الافينا نسير في الوسط الموضحة في انواع الجرناتير وتكسى بصوص فينانسيير والباقي في الصلصيرا وتقدم في الحال

Surême de volaille à la Florentine

سوبريم ديقولاى الافلورانتين

هو أن تحضر مقداراً من صدر الفراخ وتببط بطاً خفيفاً وتضيف لها ملح وفلفل وترص في سطوار مسدهون زبدة وتغطي بورقة اجلاسيه مدهونة زبد وتسوى مكورة على نار هادئة وعند آتمام نضجها ترص في صحن مفرد بأرضيته مقداراً من ورق السبانخ مسوى بالزبدة وتكسى بصوص مورناى بمخلصة الفراخ وتورد في فرن حامي وعند ما يخرج من الفرن يقدم في الحال

Suprême de Volaille aux Fonds d'artichouts

سوبريم ديقولاى أوفوند دارتيشو

هو ان تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتببط بطاً خفيفاً وتتب في الدقيق وتحمّر سوتيه بالزبدة المكررة الجانين وترص في وسط الصحن وتضع لها جرينه حول الدائر فوند خرشوف مقطع ترش وهو نى تحمّر سوتيه بالزبدة وترش الفراخ بزبدة مقدوحة ويخدم معه في الصلصيرا وچو مربوط ربطاً خفيفاً ويقدم في الحال

Suprême de Volaille Valençay

سوبريم ديقولاى فالانساى

هو أن تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتقطع كل جنب على اثنين وتببط بطاً خفيفاً وتصلح بياضوي مثل الكشري وتكسى بقطع من التروف مقطع قطعاً رفيعة وممزوج بصلصة بشامل راسيه وقليل من جينه بارمزان مبشورة وصفار بيض وتقطس في بيض مضروب خفيف بالشوكة وتتب في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل وتحمّر في زبد مكرره وقت الطلب وترص في وسط الصحن وتضع لها جرينه حول الدائر كروتون من العيش تحمّر بالزبدة ويكسى بفارسه من الفراخ ممزوجة بالتروف ويدخل الفرن قليلاً حتى تسوى الفارسة ويرص حول صدور الفراخ ويخدم معه في اناء آخر بوريه شامبينون وچو مربوط خفيف في الصلصيرا ويقدم في الحال

Suprême de Volaille Valois

سوبريم ديفولاي قالوا

هو ان تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتببط بطاً خفيفاً وتضيف لها ملح وفلفل وتتب في الدقيق وتغطس في بيض مضروب وتتب في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل وتحمر بزبدة مكررة عند الطلب او مسلي وترص في دائر الصحن وتضع لها جرنيه في الوسط زيتون اخضر فارسي من فارسة الفراخ وتسوى بوشيه في الحال ويخدم معها صوص قالو في الصلصيرا ويخدم في الحال

Suprême de volaille Verneuil

سوبريم ديفولاي فيرني

هو ان تحضر مقداراً من صدور الفراخ البدارا وتببط بطاً خفيفاً وتحمر مدة ساعة مع جذور مقدونس وبصلة مقطعة ترس وعصير ليمونه وقليل من الزيت وملح وفلفل ثم ترش بالدقيق ويغطس في بيض مضروب خفيف بالشوكة وتتب في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين وترص في الصحن وتكسى بصوص كواير والباقي في الصلصيرا ويخدم معه في اناء آخر بوريه خرشوف ويقدم في الحال

Suprême de volaille Villeroy

سوبريم ديفولاي فيليروا

هو ان تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتسوى مكوره بالزبدة وبعد ان تسوي تنقل عليها خفيف حتى تبرد وتكسى بصوص فيليروا الموضحة في انواع الصلص وبعد ان تبرد الصلصة تغطس في بيض مضروب خفيف بالشوكة وتتب في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل وتحمر بالزبدة او المسلي عند الطلب وترص في صحن مفرد به ورق داتله ويخدم معه في الصلصيرا صوص بيريجو ويقدم في الحال

Suprême de volaille Cussy

سوبريم ديفولاي كوسى

هو ان تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتقطع كل جنب على اثنين او ثلاثة ثم تصلحها مستديرة مثل الريال وتضيف لها ملح وفلفل وتتب في الدقيق وتحمر سوتيه بالزبدة المكررة على الجانبين وتوضع كل قطعة فوق فوند خرشوف مسوى بريزية وتوضع فوق كل قطعة من اعلى ترش تروف وكولة ديك يضاء فوق التروف ويخدم معه في الصلصيرا چو مربوط من الفراخ ومخفوق بزبدة طازجة ويقدم في الحال

Suprême de volaille Doria

سوبريم ديفولاي دوريه

هو ان تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتببط بطاً خفيفاً وتضيف لها ملح وفلفل وتتب في الدقيق وتغطس في بيض مضروب خفيف بالشوكة وتتب ثانياً في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل وتحمر بزبدة مكررة او مسلي وترص في وسط الصحن ويوضع لها جرنيه حول الدائر خيار موزب مثل فصوص الثوم ومسوى مكور بالزبدة وترش عصير ليمونه فدور الفراخ وترش بزبدة مقدوحة ويقدم في الحال

Suprême de volaille à la Dreux

سوبريم ديفولاي الا دريه

هو ان تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتببط بطاً خفيفاً وترش فيها بين الجلد واللحم قطعة تروف مستديرة واسان

وتضيف لها ملح وفلفل وتسوي بيضاء بالزبدة بدون ان تضيف لها اي شيء آخر وترص في الصحن وتضيف لها جرنيه حول الدائر عرف وكلاوى الديك وتروف مقطعة ترنش وتكسى الجرناتير بصوص الماند والباقي في الصلصيرا وتقدم في الحال

سوبريم ديقولاى الايكوسيز « وهو على طريقتين » *Suprême de volaill à l'Ecosaise*

هو ان تحضر مقداراً من صدور الفراخ مسواة بوشيه وترص في وسط الصحن وتكسى بصوص ايكوسيز وتخدم معها في اناء آخر فاصوليا خضراء سوتيه بالزبدة ويقدم في الحال
الطريقه الثانيه : — هو ان تقطع جنب من صدر الفرخة على اثنين او ثلاثة وتبط بطاخفيا وتصلح مثل الكشر وتكسى بفارسة جود يثو الا كريم الموضحة في انواع الفرس وتمزج معها برينواز من الخضراوات مسوى بالزبدة وتسوى بوشيه بالزبدة وترص في وسط الصحن وتكسى بصوص ايكوسيز وتضع لها جرنيه حول الدائر فاصوليا خضراء سوتيه بالزبدة وتقدم في الحال

Suprême de volaille Orly

سوبريم ديقولاى اورلي

هو أن تحضر مقداراً من صدور السناكيت أو البدارا الصغيرة وتحمّر مدة ساعة مع جذور مقدونس وبصلة مفرومه (ايمسليه) ترس رفيع وعصير ليمونة وقليل من الزيت وملح وفلفل وجوز الطيب وعند الطلب تحفف صدر الفرخة بفوطه وتنطس في عججن بتافري الموضحة في باب تحيزات مختلفة لاجل الجرناتير ونحمر فريتو بالزبدة المكررة أو المسلى أو بالزيت وترص على فوطه أو ورقة دائتلة داخل الصحن وحوالها مقدونس فريتود ويخدم معه صلصة طماطم في الصلصيرا او صوص بير يجواو ديمجلاس وتقدم في الحال

Suprême de volaille à l'Indienne

سوبريم ديقولاى الانديين

هو أن تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتبط بطاخفيا وتضيف لها ملح وفلفل ونحمر سوتيه بالزبدة وتضيف لها مقداراً من صلصة كرى الموضحة في انواع الصاص وتركها على جانب الوابور بدون أن تنلى مدة ٥ دقائق وترص في صحن غويط وتكسى بصلصة كرى وتخدم معها في اناء آخر أرز مسوى الاهنديان وتقدم في الحال

Suprême de volaille à l'Italienne

سوبريم ديقولاى الايطاليين

هو أن تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتبط بطاخفيا وتضيف لها ملح وفلفل ونحمر سوتيه بالزبدة وترص في الصحن ويوضع لها جرناتير في الوسط خرشوف مقطع على اربعة ومسوى بالزبدة وتكسى بصوص ايطاليين وتقدم في الحال

Suprême de volaille Maréchale

سوبريم ديقولاى ماريشال

هو أن تحضر مقداراً من الفراخ وتبط بطاخفيا وتضيف لها ملح وفلفل وتنطس في بيض مضروب خفيف بالشوكة عادة السوبريم دى ثولاى ماريشال أو الكوتليت تبين بعد البيض بتروف مفرومة ولاجل الاقتصاد تبين ببدل

التروف يقلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ويحمر بالزبدة وترص في الصحن وتضيف له فوق كل صدر فرخه قطعة من التروف ويوضع لها جرنيه في الوسط روس اسبرج بالزبدة وجومر بوط ربطا خفيفا في الصلصيرا وتقدم في الحال

Suprême de volaille Marie Louise

سوبريم ديقولاى ماري لويز

هو أن تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتقطع كل جنب على اثنين او ثلاثة وتبط بطا خفيفا وتصلح مستديره مثل الريال وتضيف لها ملح وفلفل وتتب في الدقيق خفيف وتغطس في بيض مضروب بالشوكة خفيف ثم تبني في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل وتحمر بزبدة مكررة أو مسلي على الجانبين وترص فوق فوند خرشوف مسوى بالزبدة ومملوء ببوريه شامبنيون ممزوج معه مقدار النصف بوريه (سوبيز) أي بوريه بصل مقدار النصف وترش بزبدة مقدوحة ويقدم في الحال

Suprême de volaille Marie-Thérèse

سوبريم ديقولاى ماري تيريز

هو أن تسوى مقدار ٥٠٠ جرام أرز بلاف بخلاصة الفراخ أبيض وعندما يدخل على التسوية تضيف عليه مقدار ٢٠٠ جرام من صدور الفراخ مقطعة قطعاً صغيرة وعندما يتم تسوية الارز يعبأ في قالب يضاوي مدهون زبدة ويقلب في صحن مستدير ويزص حوله بالطول صدور الفراخ مسواه بوشيه بالزبدة وتكسى بصوص سوبريم وين الصدر والآخر قطعة من اللسان الاحمر مقطعة مثل عرف الديك أو حجاب وباقي الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال

Suprême de volaille Mary-Land

سوبريم ديقولاى ماري لان

هو أن تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتبط بطا خفيفا وتضيف لها ملح وفلفل وتتب في الدقيق وتغطس في بيض مضروب بالشوكة خفيف وتتب ثانيا في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل وتحمر في زبدة مكررة أو مسلي على الجانبين وترص فوق ترش من البيكين في وسط الصحن ويضاف له من الدائر كوركيت من البولانتا وموز مقطع قطعاً متساوية ومتين في الدقيق ويحمر فريتو بالزبدة المكررة أو المسلي ويخدم معها في الصلصيرا صوص ريفور ألا كريم وتقدم في الحال

Suprême de volaille Montpensier

سوبريم ديقولاى مونتپانسيه

هو أن تحضر مقدارا من صدور الفراخ ثم تبط بطا خفيفا وتضيف لها ملح وفلفل وتتب في الدقيق ثم تغطس في بيض مضروب خفيف بالشوكة وتتب ثانيا في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل وتحمر بالزبدة المكررة أو مسلي على الجانبين وترص في وسط الصحن ويوضع فوق كل صدر قطعة رفيعة من التروف ويوضع لها جرنيه حول الدائر رؤوس اسبرج بالزبدة وترش الصدور من أعلى بزبدة مقدوحة وتقدم في الحال

Suprême de volaille Henri IV

سوبريم ديقولاى هنري الرابع

هو أن تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتقطع كل جنب على اثنين أو ثلاثة وتبط بطا خفيفا وتصلح مستديره

مثل الريال وتضيف لها ملح وفلفل وتبني في السقيق وتحمر سوتيه بالزبدة مكررة على الجانبين وتوضع كل قطعة فوق فوند خرشوف مسوي بريزيه داخله قليلا من جلاس ديقيانند مخفوق بزبدة طازجة وقطعة تروف من أعلى الصدور ويخدم معه في الصلصيرا صوص يارنيز ويقدم في الحال

Suprême de volaille à la Hongroise

سوبريم دي فويلاي الا هو نجرواز

هو أن تسوي مقداراً من الارز يلاف من مرقه الفراخ وتضيف عليه مقداراً من الطاطم كنكاسيه مقطعة قطعاً صغيرة وتعباً داخل تورتة مستديره بحرف وإطى ثم تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتبطن بطا خفيفاً وتضيف لها ملح وترش بالبازليكه اى فلفل قرناووطى أحمر وتحمر سوتيه بالزبدة ويخلى بالارز في صحن مستدير ويرص فوقه صدر الفراخ وتطفي على محل التسويه مقدار ٤ ملاعق كريمه ومقداراً من صوص هو نجرواز وتضيفي من الشاشه ويكسي بها الفراخ من اعلا وتقدم في الحال

Filets de poulet Saint Germain

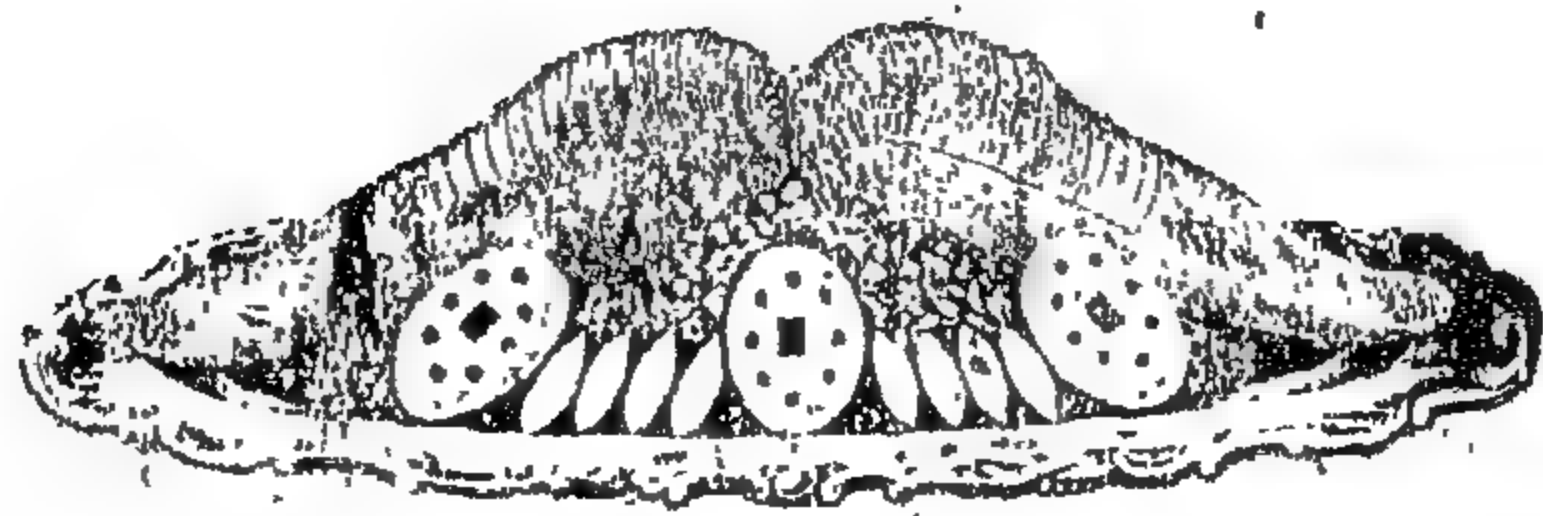
فليه دي بوليه سان جرما

هو ان تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتبطن بطا خفيفاً وتضيف لها ملح وفلفل وترش بالزبدة وتحمر بوريه علي الفحم البلدي وترص في الصحن ويخدم معها في اناء آخر بوريه بازلا طازجه ممزوجة بالكريمة وصوص يارنيز في الصلير ويقدم في الحال

Filets de poulet à la Princiére

فليه دي بوليه الا برينسيير

هو أن تصلح قاعدة من العجينة البيضاء الموضحة في باب تجهيزات مختلفه لأجل الجرناتير موضوعة في قالب باتيه مثل السلطانية ضيق من أسفل ومتسع من أعلى مستدير الشكل وتترك حتى تجف داخل القالب ثم تحضر مقدار ١٠ أو ١٢ من صدور الفراخ وتبطن بطا خفيفاً ويضاف لها ملح وفلفل وتكسى بطبقة خفيفة من الفارسة ويلصق في وسطها قطعة من التروف وترص في سطوار مدهون زيده وتسوي بوشيه بالزبدة قبل الطلب ثم توضع العجينة في وسط صحن مستدير مفرد بداخله فوطه او ورق دائله ويوضع جرناتير في الوسط عرف وكلاوي الديك وتكسى الصدور بصوص سوبريم وترص حول الجرناتير ويرص من أعلى عرف الديك وباقي الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال



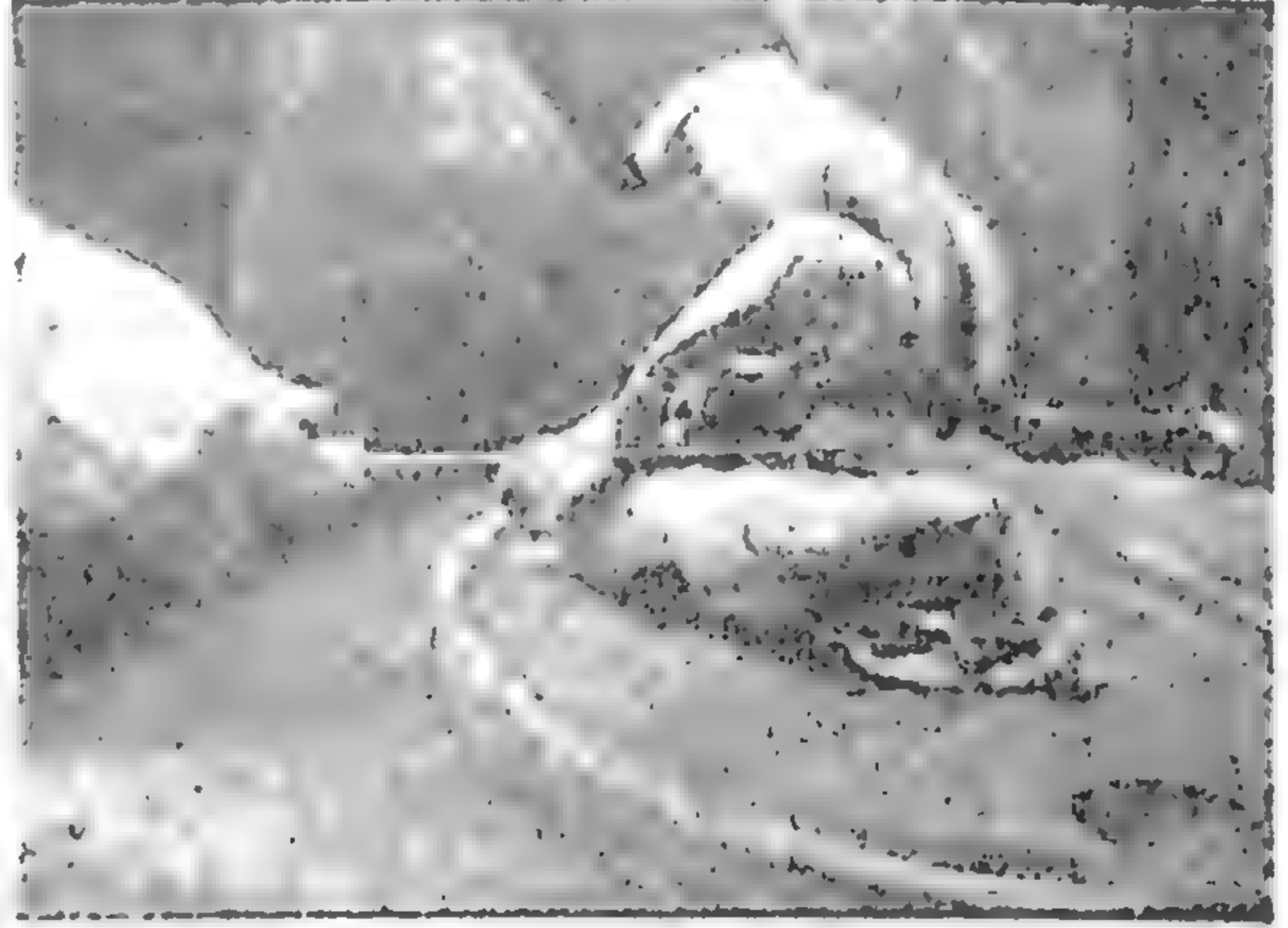
(رسم ٦٩) اللسان البقري

لانج دي ييف الا قداسير الموضح في صحيفة نمرة ٦٣٨

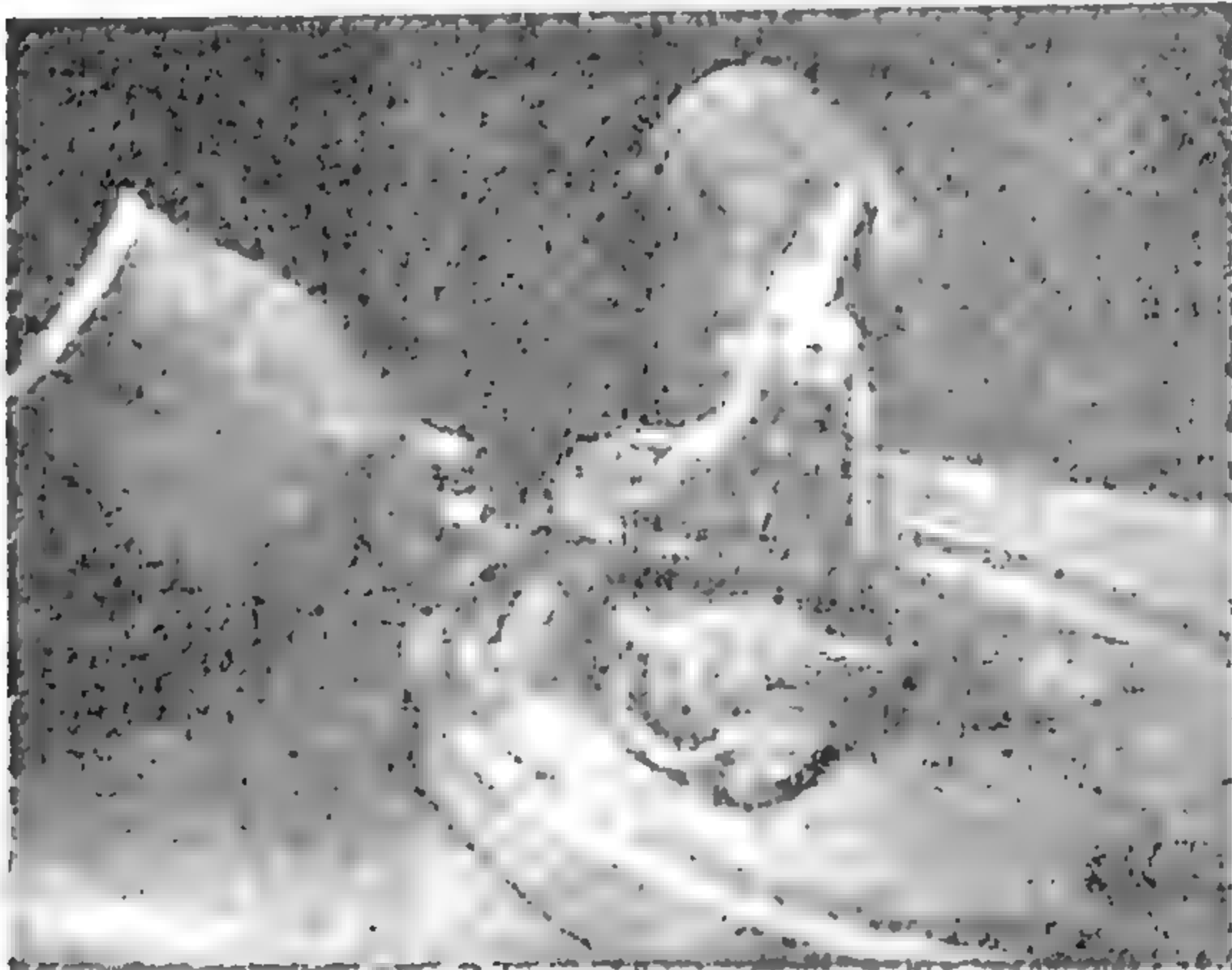
انواع الفراخ السوتيه أي أنواع الفراخ بالصلص



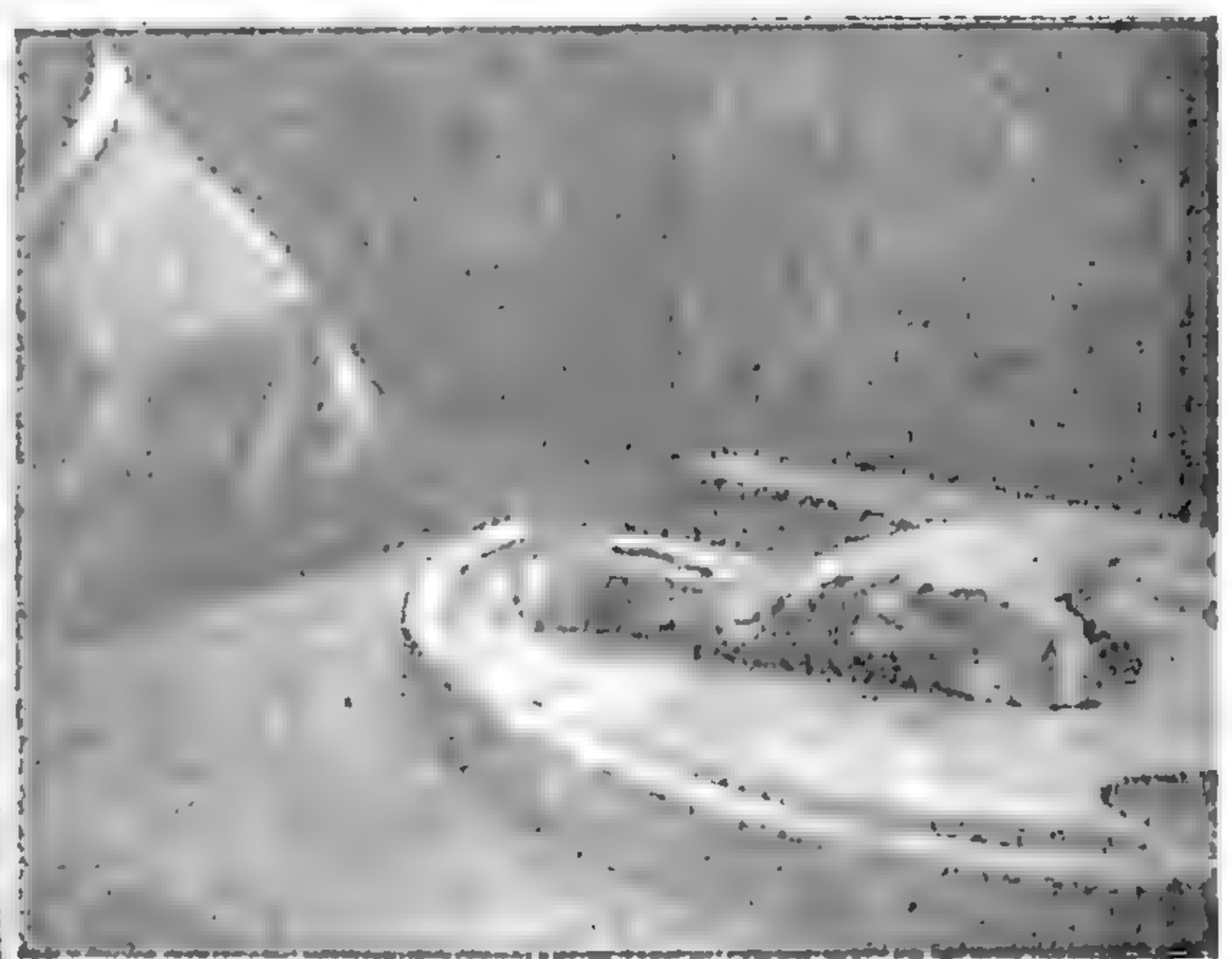
(رسم ٧١) كيفية تقطيع الفراخ



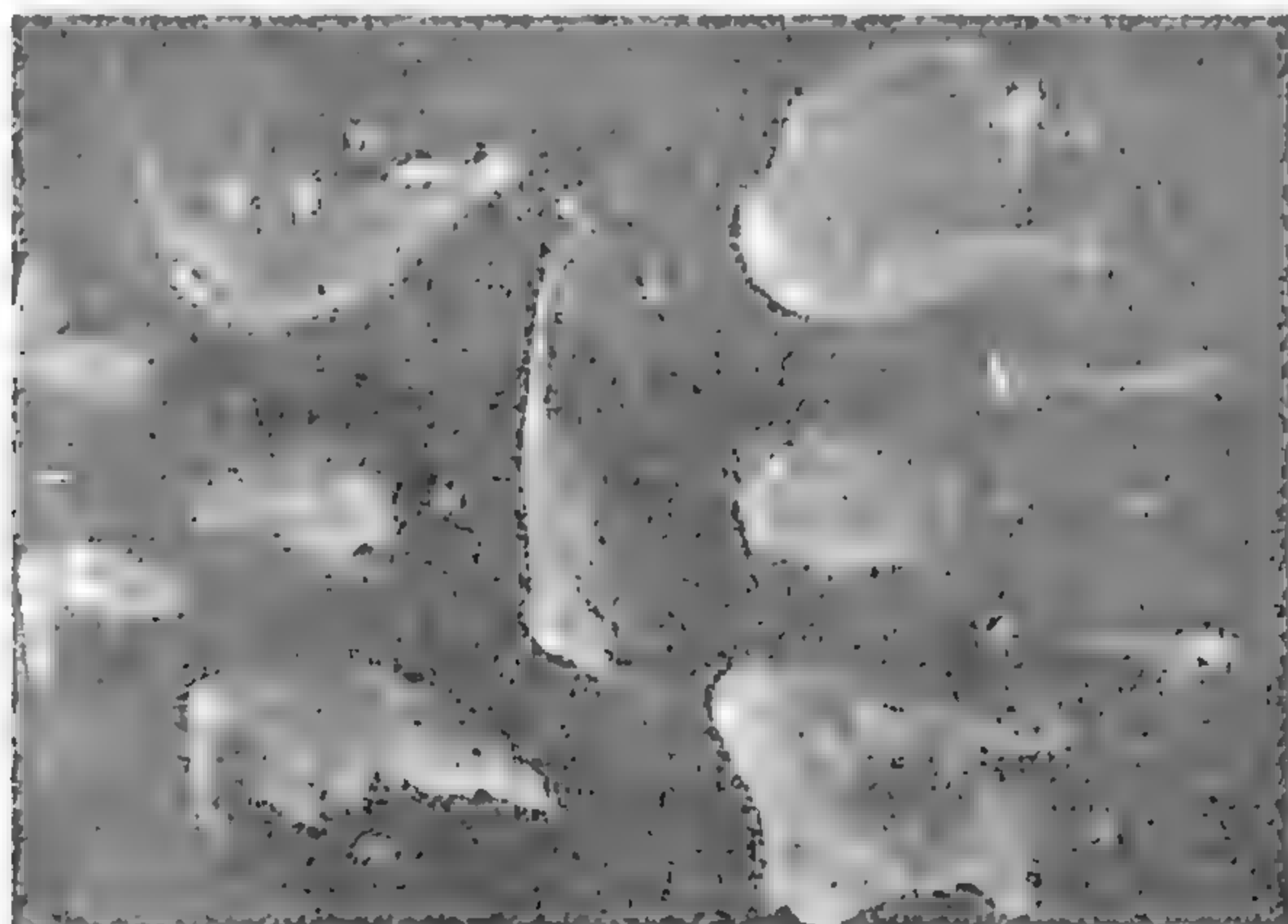
(رسم ٧٠) كيفية تقطيع الفراخ



(رسم ٧٣) كيفية تقطيع الفراخ



(رسم ٧٢) كيفية تقطيع الفراخ



(رسم ٧٤) اجزاء الفرخه المقطعه

هي أن تكون من الفراخ البدارا طرية ويجب قبل صنعها أن تكون مذبوحة قبلها بيوم أو اثنين على الأقل في الثلاجة وفائدة أنها تذبح قبل العمل بهذه المدة ووضعها في الثلج هو عند الأكل يصير لحمها طري ويقطع بسهولة تحت الاسنان أما الفراخ المذبوحة طازجة وإنها مهما كانت صغيرة وطرية ومهما استوت زيادة في النار فإنها تنسل وتمسك في الاسنان ومدغ تحت الاسنان بخلاف الأخرى لأنها تكون سهل ولا تمدغ وسريعة الهضم وكيفية تجهيزها للعمل هو أن نحضر الفرخة ونجففها جيدا بالفوطه ونقطع من المفاصل ويبدأ بالقطع من الفخذتين ونقطع كل فخذة على اثنين أو ثلاثة وكيفية تقسيمه على ثلاثة هو أن يبدأ بالقطع من جهة الجناح بطول الصدر وكذلك من الجهة الأخرى وتظل القطعة الوسطى متلبسة بثلاث الصدر وتقص من العظم الذي في الصدر وهذه كيفية تقطيعها للتسوية وكيفية تسويتها فهو على طريقتين أحمر أو أبيض

الطريقة الأولى : — هو أن نحضر قطع الفراخ كما سبق شرحه وتضيف لها ملح وفلفل وتحمّر في سطورار بزبد مكررة أو المسلى بسرعة وعندما تحمر من الجانبين تغطي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها بدون أن يضاف لها أي شيء آخر سوى الزبدة مدة ١٠ دقائق أو ١٢ دقيقة ثم تخرج الكسارولة من الفرن وترفع صدور الفراخ التي تسوي أولا وتظل الفخذة بعدها مدة ٥ أو ٦ دقائق حتى يتم تسويتها ثم تخرجها من الفرن وتوضعها في اناء وتغطي بورقه مدهونه زبد وبظل عظم الفرخة محل التسوية هو والاجنحه والرقاب وتغطي عليها بالمادير او النيزد الأحمر أو الأبيض حسب الطلب أو ماء شامبينون أو جزر من خلاصة الفراخ وتغلى حتى ترسي على الربع ويضاف عليها اي نوع من الصلص ديمجلاس أو طماطم أو خلاصها كما سيوضح فيما بعد ان ترسي ويضبط ملحها جيدا وتصفى من الشنوار أو من الفوطه وترص الفراخ في سطورار أو كسارولة وبوضع فوقها الصلصه وتترك على جانب الواور بدون أن تغلى الصلصه مع الفراخ لأنها لو غليت تجف الفراخ وهذه كيفية تسويتها بالصلصة الحمراء

الطريقة الثانية: أما كيفية تسويتها أبيض هو أن نحضر الفراخ وتضيف لها ملح وفلفل وترصها في سطورار به قليل من الزبدة ونحمر نصف تحمير على الجانبين وتسوي كالمعتاد ذكره بدون أن تضيف لها أي شيء وهنا يغطي عليها بأي نوع من السوائل كما سيوضح بعد ذلك في أثناء العمل وتتم بالكريمه كما سيوضح بعد

بولىه سوتيه اي أنواع الفراخ التي بالصلصه Poulets Sautés

بولىه سوتيه الاكسندرا Poulets sautés à la Alexandra

هو أن نحضر مقداراً من الفراخ البدارا وتوضعها كما سبق شرحها وتسوي بالزبدة ببيضاء ثم ترفع الفراخ وتغطي محلها بصوص سوبيز وأربع ملاعق كريمة وتقلب على النار بسرعة بالاسباتول حتى ترسي على النصف ثم توضعها فوق الفراخ بعد أن تصفى بالشنوار أو الفوطه ويوضع على جانب الواور مدة ٥ دقائق بدون أن تغلى بالصلصة ثم تغرف الفراخ في الصحن غوط فوقها الصلصة ويوضع لها جرنية حول الدائر دؤوس اسبرج بالزبد وتقدم في الحال

بولىه سوتيه الجيريين Poulets Sautés Algérienne

هو أن نحضر مقداراً من الفراخ البدارا وتوضعها كما سبق شرحها وتحمّر في سطورار بزبد مكررة بسرعة ثم تغطي ويتم تسويتها في الفرن كما سبق شرحها ثم ترفع الفراخ من السطورار وتوضعها في اناء آخر وتغطي بورقه

مدهونه زبدة وتطفى على محل التسوية ينبيذ ايض وطماطم مقشره وخاليه من البذور ومفرومه فرما ريفعا وفصين
ثوم مفرومه ومقدار من صوص ديمجلاس وملح وملف خفيف وينلى حتى يرسي على النصف ثم ترص الفراخ في صحن
غويط وتكسى بهذه الصلصة ويوضع لها جرنه حول الدائر خيار وبطاطه موضعه مثل فصوص الثوم مسواة بالزبدة
وتقدم في الحال

پولىه سوتيه انيت

Poulets Sautés Annette

هو أن تحضر مقداراً من الفراخ البدارا وتوضعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملح وفلفل وتحمّر بزبدة مكررة
في سطورار بسرعه وتغطى ويكمل تسويتها في فرن متوسط كما سبق شرحها ثم ترفع قطع الفراخ وتضعها في إناء
آخر وتغطى بورقه مدهونه زبدة وتطفى على محل التسوية بالمادير والشامبانيا وقليل من بوريه البصل وچو مربوط وبعد
ما ترسي على النصف تصفى من الشنوار أو الفوطه وتكسى بها الفراخ وتوضعها على جانب الواءوردون أن تغلى الصلصة على
الحرارة فقط مدة ٧ أو ٨ دقائق وترص الفراخ في صحن غويط وتكسى بالصلصة ويوضع لها جرنه حول الدائر
بطاطس يوم أنا مسوى في تارتليت أو قالب بابا صغيرة وتقدم في الحال

پولىه سوتيه أنفير سواز

Poulets Sautés Anversoise

هو أن تحضر مقداراً من الفراخ البدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتحمّر في سطورار مقدار نصف تحمير وتغطى
ويكمل تسويتها في الفرن كما سبق شرحها بدون أن تضيف لها أى شيء آخر يضاء على لونها ثم ترفعها في إناء آخر
وتغطى بورقه مدهونه زبدة وتطفى على محل التسوية بمقدار أربع ملاعق كريمة ومقدار أربع ملاعق صوص
سوبريم وتغلى على النار مع استمرار التقليب حتى ترمي على الثلث وتصفى بشنوار أو فوطه ويمزج معها مقدار ٥٠ جرام
(چيه دى هو بلون) وهو نوع مثل الاسبرج ويمكن أن توضع بدلها رؤوس اسبرج أخضر و ١٥٠ جرام لسان أحمر
مقطع جلابين ثم ترص الفراخ في صحن غويط والفخذ من أسفل والصدر من أعلى وتكسى بهذه الصلصة وتقدم في الحال

پولىه سوتيه ارشيدوك

Poulets Sautés Archiduc

هو أن تحضر مقداراً فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتحمّر نصف تحمير يضاء على لونها في سطورار
بزبدة مكررة وتضيف عليها بصلتين مقطعتين (ايمنسية) ترص رفيع مسواه بالزبدة وتغطى ويكمل تسويتها مع البصل
في الفرن كما سبق شرحها مدة ١٠ دقائق ثم ترفع قطع الفراخ وتضعها في إناء آخر وتغطى بورقه مدهونه زبدة
ثم تطفى على محل التسوية بكباية من الشامبانية وتغلى حتى ترسي على الثلث وتضيف عليها مقدار أربع ملاعق كريمة
ومقدار ٦ ملاعق صلصة فوليتيه ثم تصفى الصلصة من الفوطه مع الدعك بالدخشب حتى يصفى البصل مع الصلصة وتضعها
على النار مع استمرار التقليب حتى ترسي على النصف وتضيف لها بعيدا عن النار ٥٠ جرام زبدة طازجه مع استمرار
الضرب بالسلك وعصير نصف ليمونه وملعقة مادير ثم ترص الفراخ في صحن غويط والفخذ من أسفل والصدر من أعلى
ومقدار ١٠ أو ١٥ قطعة تروف مقطعة ترش وتقدم في الحال

پولىه سوتيه أرليزيين

Poulets Sautés Arlésienne

هو أن تحضر مقداراً فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتحمّر بالزيت على الجانبين ثم تغطى وتدخل الفرن

ويكمل تسويتها كما سبق شرحها وترفع قطع الفراخ وتضعها في إناء آخر ونطفي بورقه مدهونه زبدة وتغطي على محل التسوية بنصف كباية نبيذ أبيض وفصين ثوم مبطه ومقدار ربع لترصوص ديمجلاس ممزوج بصلاصه طماطم وتضعها على النار حتى تغلي وترسي على الثلث وتصفي من الفوطه أو الشنوار وترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتكسي بالصلصة وتضع لها حول الدائر باذنجان مقطع قطعاً مستديره ومتين في الدقيق وسحر فريتو وبصل مقطع حلق ومتين في الدقيق ايضاً وسحر فريتو وطماطم مقشره وخالية من البذور مقطعه قطعاً صغيرة ومسوى بالزبدة ويوضع كل صنف على حدة على شكل اهرامات صلبة وتقدم في الحال

Poulets Sautés Armagnac

بوليه سوتيه ارمانياك

هو ان تحضر فرختين يدارا وتوضيها كما سبق شرحها وترص في سطوار به زبدة مكرره وتحمر نصف تحمير ويكمل تسويتها في الفرن بيضاء كما سبق توضيحها ثم ترفع قطع الفراخ وتضعها في إناء آخر وتغطي بورقه مدهونه زبدة وتغطي على محل التسوية بكبايه صغيرة من الشامبانيا وعصير ليمونه واربع ملاعق كريمه وتضيف لها بعيدا عن النار مقدار ٥٠ جرام زبدة جمبرى حمراء مع الضرب بالسلك و ١٠٠ جرام تروف مقطعة ترش رفيع وترص الفراخ في صحن غويط الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتكسي بالصلصة وتقدم في الحال

Poulets Sautés Armenonville

بوليه سوتيه ارمينونفيل

هو ان تحضر فرختين يدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتحمر بالزبدة مكررة في سطوار على الجانبين ثم تغطي وتدخل الفرن حتى يتم تسويتها كما سبق شرحها ثم رفعها من السطوار وتضعها في إناء آخر وتغطي بورقه اجلاسيه مدهونه زبدة ثم تغطي على محل التسوية بفنجال من الكونياك وصلصة ديمجلاس ثم تغلي حتى يرسى على الثلث وتصفي من الشنوار فوق الفراخ وتضعها بجانب الوابور بدون ان تغلي الصلصة مدة ٥ دقائق ثم ترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتكسي بالصلصة وتضع لها جريه حول الدائر خرشوف مقطع على اربعة ومسوى بالزبدة وبطاطس موضب مثل فصوص الثوم ومسوى بالزبدة وطماطم ايضاً مقشره وخالية من البذور ومقطعة قطعاً صغيرة ومسواه بالزبدة وفاصوليا خضراء سوتيه بالزبدة سوتيه بالزبدة وتقدم في الحال

Poulets Sautés Dartois

بوليه سوتيه دارتو

هو ان تحضر مقدار فرختين يدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتحمرها بزبدة مكررة في سطوار على الجانبين بسرعة وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم تسويتها كما سبق شرحها وبعد اتمام نضجها ترفعها وتضعها في إناء آخر وتغطي بورقه اجلاسيه مدهونه زبدة وتغطي على محل التسوية بمقدار نصف كباية مادير وجلاس ديشياند بمقدار اربع ملاعق ثم تضيف عليها مقدار ١٢ قطعة من الجزر موضب مثل فصوص الثوم مسواه بالبهرين والزبدة ومجلسه بالزبدة ومقدار ٤ فوند خرشوف مقطعة على اربعة ومسواه بالزبدة ومقدار ١٢ بصلة قويرمة بحمرة ومسواه اجلاسيه بالزبدة وينلي الجميع مع الصلصة مدة ٥ دقائق على نار هادئة ثم ترفعها بعيدا عن النار وتحققها بمقدار ٥٠ جرام زبدة ثم ترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتكسي بالصلصة والجزر ناير وتقدم في الحال

بوليه سوتيه ايكوسيز

Poulets Sautés Écossaise

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتحمرهم بزبدة مكرره في سطوار على الجانبين بسرعة وتغطي وتدخل الفرن لتمام تسويتها كما سبق شرحها بعد ان تضيف لها ملحاً ولفلاً وورقة لاورو وبعد اتمام نضجها ترفعها وتوضعها في إناء آخر وتغطي بورقه مدهونه زبدة وتغطي على محل التسويه بنصف كوبه نبيذ أبيض وصلصة ديمجلاس وبعد ان ترسي على النصف تصفي بالشنوار وتضيف لها مقدار ٥٠ جرام تروف مقطع جليلين ولسان وفاصوليا خضراء مقطعه قطعاً سامبوسكا وترص الفراخ في الصحن الفخذ من اسفل والصدر من أعلى وتكسي بالصلصة وتقدم في الحال

بوليه سوتيه الاسبانيول

Poulets Sautés à l'Espagnol

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتحمر بزبدة مكرره في سطوار على الجانبين بسرعة ثم تصفي الزبدة وتضيف عليها في الصطوار ٢٥٠ جرام أرز مسوي بلاف و ٥٠ جرام فلفل حلو احمر مقطع قطعاً مربعة صغيره و ١٠٠ جرام بازلا خضراء مسواه ومقدار ٣ صوسيس مسواه بلانشيه ومقطعة ترش سوتيه بالزبدة ويمزج الجميع ببعض وتغطي وتوضع في فرن هادىء مدة ١٠ دقائق ثم تعرف الارز في الصحن وترص فوقه الفراخ وتغطي بطبقه من الارز ويصلح من الدائر ومن اعلي بالسكينه وتضع لها جرنيه حول الدائر مقدار ٨ قطع طماطم صغيره مقشرة ومعصورة من البذور وتضيف لها ملحاً ولفلاً وقليل من السكر ومسواه بالزبدة في الفرن وتقدم في الحال

بوليه سوتيه الاستراجون

Poulets Sautés à l'Estragon

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفلاً وتحمر بزبدة مكرره في سطوار على الجانبين بسرعة وتغطي السطوار وتدخله الفرن لاجل ان يتم تسويتها كما سبق شرحها وبعد اتمام تسويتها ترفع قطع اللحم وتوضعها في اناء آخر وتغطي بورقه أجلاسيه مدهونه زبدة وتغطي على محل التسويه نصف كوبه نبيذ أبيض ويغلي حتى يرسي على النصف وتضيف لها مقدار اربع ملاعق چو مربوط بالأراروط بخلاصة الاستراجون وتصفي بالشنوار أو الفوطه وترص الفراخ في صحن غويط من أسفل والصدر من اعلي وتكسي بالصلصة ويرسم فوق صدرها من أعلى بورق استراجون وتقدم في الحال

بوليه سوتيه اسكوريال

Poulets Sautés à l'Escorial

هو أن تحضر مقدار ١٠٠ جرام چمبون ني مقطع قطعاً صغيره بالزبدة و ١٥٠ جرام شامبنيون مقطعة على اربعة ثم توضعها في صحن ثم تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفلاً وتحمر بالزبدة محل الچمبون ثم ترفعها بعد التحمير وتغطي محل التسويه بمقدار نصف كوبه نبيذ أبيض ومقدار اربع ملاعق صوص ديمجلاس ثم تضيف عليها بالچمبون والشامبنيون ومقدار ٢٠ زيتونه خضراء فارسي بفارسة من الفراخ و ١٠٠ جرام تروف مقطعة قطعاً صغيره ثم تنلى الجميع على نار هادئة جدا وتضيف لها الفراخ وتترك على جانب الوابور بدون غليان مدة ٨ دقائق ثم تسوي مقداراً من الارز مسلوق بالماء ويصفي من الماء وتوضع في كسارولة

وتدخل في فرن هادئ حتى يجف ماؤه جيداً ثم تملأ في قالب مستدير مثل الكعكة مدهون زبدة ويكبس جيداً ويقرب في وسط صحن مستدير وتوضع الفراخ والجربانير في الوسط حول الدائر بيض صغير محمر فريته وتقدم في الحال

Poulets Sautés à l'Indienne

بوليه سوتيه الا انديين

وهو مثل بوليه سوتيه او كري اي بالكري

Poulets Sautés à l'Italienne

بوليه سوتيه الا ايتالين

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفللاً وتحمر بزبدة مكررة في سطوار على الجانبين بسرعة ثم تغطي وتدخل الفرن حتى يتم تسويتها ثم ترفع قطع الفراخ وتضعها في اناء آخر وتغطي بورقة اجلاسية مدهونه زبدة وتغطي على محل التسويه بنصف كوبه نبيذ وبعد ان يغلي ويرسي على النصف تضيف له مقدار ٤ ملاعق او خمسة صوص الا ايطالين الموضحة في انواع الصلص وتغلي مدة ٥ دقائق وترص الفراخ في الصحن غويط الفخذ من أسفل والصدور من اعلى وتكسي الصلصة وتضع لها جرنية حول الدائر خرشوف مقطع على اربعة مسوي الايطالين الموضح في انواع الخضار وتقدم في الحال

Poulets Sautés à l'Orléanaise

بوليه سوتيه الا اورليانيز

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفللاً وتحمر في سطوار به زبدة مكررة على الجانبين وتغطي وتدخل الفرن لأجل ان يتم تسويتها كما سبق شرحها ثم ترفع قطع الفراخ وتضعها في اناء آخر وتغطي بورقة مدهونه زبدة ثم تغطي على محل التسوية بربع كوبه نبيذ احمر ومقدار اربع ملاعق چو بتلو مربوط ربطاً خفيفاً بالأراروط وتغلي حتى ترسي على النصف وتخففها بعيداً عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازجة وتصفى بقوطه ثم ترص الفراخ في الصحن وتضع لها جرنية حول الدائر بصل قويمه مسوي اجلاسيه بالزبدة وروس شامبنيون سوتيه بالزبدة وتكسي الفراخ بالصلصة وتقدم في الحال

Poulets Sautés Otéro

بوليه سوتيه اوتيرو

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفللاً وتحمر في سطوار بزبدة مكررة نصف خمير ثم تغطي وتدخل الفرن حتى يتم تسويتها ثم ترفعها وتضعها في اناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة وتغطي على محل التسوية بمقدار ١/٢ نصف كوبه شامبايا من الصنف الجيد وتولعة وتضيف له نصف كوبه نبيذ برتو ومقدار ٤ ملاعق كريمة و ٥ أو ٦ ملاعق چو مربوط بالاراروط او الفكيك وبعد ان تغلي وترسي على النصف وتصفى من الشنوار او الفوطه وتمزج معها مقداراً من عرف وكلاوي الديك وتروفي مقطع ترنش رفيع وترص في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من اعلى وتكسي الفراخ بالصلصة ويوضع لها جرنية حول الدائر بيض محمر فريته وكوركيت من الفراخ وتقدم في الحال

Poulets Sautés Bagatelle

بوليه سوتيه باجانيل

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمّر في سطوار بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة وتغطي وتدخل الفرن لاتمام نضجها كما سبق شرحها ثم ترفعها وتضعها في إناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة وتطفي على محل التسوية بربع كوبه ماديّر ومقدار ثمن ($\frac{1}{8}$) لتر كريمة وتقلب على النار بسرعة حتي ترسي على النصف ثم تصفي بالشنوار أو الفوطه وترص الفراخ في الصحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلى ويوضع لها جرنيه حول الدائر جزر موزب (جوز داي) مثل فصوص الثوم ومسوي بالزبدة ووروس اسبرج بالزبدة موضوعة حول الدائر برسم اهرامات صغيرة وتقدم في الحال

Poulete Sautés Bazard

بوليه سوتيه بازار

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمّر في سطوار بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة وتغطي وتدخل الفرن لاتمام نضجها كما سبق شرحها ثم ترفع قطع الفراخ وتضعها وتغطي بورقة مدهونة زبدة وتطفي على محل التسوية بربع كبايه ماديّر ومقدار ربع لترصوص ديمجلاس ويغلي حتى يرسي على النصف ثم تصفي بالشنوار وتضيف عليها مقدار من الخرشوف مسوي بالزبدة ومقطع على اربعة ومقدار من الشامبينيون مقطع قطعاً رقيقه ومقدار من اللاردر مقطع قطعاً مربعه صغيرة وتحمّر سوتيه بالزبدة ومقدار من الزيتون المحلل ومقداراً من البصل القويّر مسوي اجلاسيه بالزبدة ويغلي الجميع على نار هادئة مدة ٥ دقائق ثم ترص الفراخ في وسط الصحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلى وتكسي بالصلصة ويوضع لها جرنيه حول الدائر بطاطس بالمعلقة مثل البندق محمّر بالزبدة وباذنجان مقطع قطعاً مستديرة متبن في الدقيق وتحمّر فريتو وتقدم في الحال

Poulets Sautés Beaulieu

بوليه سوتيه بووليه

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمّر في سطوار بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة ثم تغطي وتدخل الفرن لاتمام نضجها كما سبق شرحها ثم ترفعها وتضعها في إناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة وتطفي على محل التسوية بنصف كوبه نبيذ أبيض وجو بيلو مربوط ربطاً خفيفاً بالاراروط أو الفيكيل ويغلي حتى يرسي على النصف ويصفي من الشنوار أو الفوطه وترص الفراخ في الصحن وتضع لها جرنية حول الدائر فوند خرشوف مقطع على أربعة مسوي بالزبدة وطماطم مقشرة وخاليه من البذور ومقطعة قطعاً صغيرة ومسواة بالزبدة (اي كنيكاسية) وزيتون اسود مخلي وبطاطس (جرز داي) موزب مثل فصوص الثوم محمّر بالزبدة وتكسي الفراخ بالصلصة وتقدم في الحال

Poulets Sautés Béhanzin

بوليه سوتيه بيهانزين

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمّر في سطوار بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة ثم تغطي وتدخل الفرن لاتمام نضجها كما سبق شرحها وتضعها في إناء آخر

وتغطي بورقة مدهونه زبدة وتطني على محل التسوية بنصف كوبه نبيذ أبيض وجو بتلو مربوط بالاراروط أو الفيكيل ويغلي حتى يرسي على النصف ويصفي من الشنوار أو الفوطه ثم ترص الفراخ في الصحن وتضع لها جرنيه حول الدائر خيار موزب مثل فصوص الثوم ومسوى بالدبدبه او كوسه وتكسي بالصلصه وتقدم في الحال

Poulets Sautés Bercy

بوليه سوتيه بيرسي

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفلاً وتحمّر بالزبد مكررة في سطوار على الجانبين بسرعة وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم تسويتها ثم تخرجها من الفرن وتضع الفراخ في صحن وتغطي بورقه مدهونه زبدته ثم توضع على محل التسوية ملعقه بصل شارلوت مفروم ويلف قليلاً بالزبد ثم تغطي عليها بنصف كوبه نبيذ أبيض وثلاث ملاعق جلاس ديشياند وعصير ليمونه وبعد أن ترسي على النصف تخففها بعيداً عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبد طازجه وتمزج معه مقدار ٥ صويسيس شيدولاته مسواه غلوه واحده (بوشيه) ومقدار ١٠٠ جرام شامبنيون مقطعه « ايمسليه » ترص رقيق وتحمّر سوتيه بالزبد ثم ترص الفراخ في الصحن الفخذ من أعلى والصدور من أعلى وتكسي بهذه الصلصة وتقدم في الحال .

Poulets Sautés Bergère

بوليه سوتيه بيرجير

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفلاً وتحمّر بالزبد مكررة في سطوار على الجانبين بسرعة نصف تحمير وتكون بيضاء على لونها وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها على لونها كما سبق شرحه ثم تضعها في صحن آخر وتغطي بورقه اجلاسيه مدهونه زبدته ثم تغطي على محل التسوية بربع كوبه مادير وجو بتلو مربوط بالأراروط أو الفيكيل وتغلي حتى ترسي على الثلث وتخففها بعيداً عن النار بثلاثه ملاعق كريمة وتصفي من الشنوار أو الفوطه ثم ترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتضع لها جرنيه حول الدائر شامبنيون سوتيه وبطاطس بومباي وتكسي الفراخ بالصلصه وتقدم في الحال

Poulets Sautés Biarrotte

بوليه سوتيه بياروت

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفلاً وتحمّر بزبد مكرره في سطوار على الجانبين بسرعة وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها كما سبق شرحها وترفع قطع الفراخ وتوضع في اناء آخر وتغطي بورقه مدهونه زبدته وتغطي على محل التسوية بنصف كوبه نبيذ أبيض ومقداراً من صلصة الطماطم ويغلي حتى يرسي على النصف ويصفي من الشنوار وترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتكسي بالصلصة وتضع لها جرنيه حول الدائر باذنجان مقطع قطعاً مربعة صغيرة مثل زهر الطاولة وحمح فريتو وبصل مقطع حلق وحمح فريتو أيضاً وبطاطس بالملعقة مثل البندق وحمح بالزبد وسب سوتيه بالزيت وبمزج مع الصلصة قليلاً من الباريكا أي فلفل احمر (قرناوطي) وتقدم في الحال .

Poulets Sautés Belle Gabrielle

بوليه سوتيه بيل جابرييل

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفلاً وتحمّر نصف تحمير

علي لونها الطبيعي بزبدة مكرره في سطوار علي الجانبين بسرعة وتغطي وتدخل الفرن حتى تتم تسويتها بيضاء كما سبق شرحها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء اخر وتغطي بورقة مدهونه زبدة وتطفى علي محل التسوية بمقدار ثمن لتر كريمه ومقدار ربع لتر صوص سوبريم ويغلي علي النار مع استمرار التقليب بسرعة حتى يرسي علي النصف ثم يصفى بشنوار أو فوطه وترص الفراخ في صحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلى وتكسى بالصلصة ويرش بتروفي مفروم من اعلى وتضع لها كروتون عيش من الدوائر مقطع مثل الحجاب ويحمر بالزبدة وتقدم في الحال

Poulets Sautés Bohémienne

بوليه سوتيه يوهيميين

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر سوتيه بالزيت في سطوار علي الجانبين بسرعة وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها كما سبق شرحها وترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء اخر وتغطي بورقة مدهونه زبدة وتطفى علي محل التسوية بنصف كوبه نبيذ ابيض وصوص ديمجلان مزوجة بالطماطم وفصين ثوم مفرومه وقليل من الفينوكيه الناعمه ويغلي حتي يرسي علي النصف ثم تصفى من الشنوار وترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من اعلى وتكسى بالصلصة وتضع لها جريه حول الدوائر طماطم مقشرة وخالية من البذر مقطعه علي اربعة سوتيه بالزبدة وفلفل حلو مسوي جريه او يحمر بالزبدة وبصل قورمه مسوي أجلسيه بالزبدة ويخدم معه في اناء اخر ارز مسوي أبيض بالزبدة وتقدم في الحال

Poulets Sautés Boivin

بوليه سوتيه بوافين

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر في سطوار بزبدة مكررة علي الجانبين بسرعة وتضيف عليها مقدار ١ بصلات قورمه محمرة بالزبدة ومقدار ٤ خرشوف مقطعه علي اربعة مسواة نصف تسويه بالليمون ومقدار ٢٠ قطعه من البطاطس موضبة مثل فصوص الثوم (جوزداي) أي بالملقة مثل الزيتون وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتطفى وتسوي الجميع مع بعض في الفرن بدون أن تضيف لها اى شيء وعند اتمام نضجها ترص الفراخ في الصحن الفخذ من اسفل والصدر من اعلى ويرص فوقها البطاطس والبصل ويرص الخرشوف من الدوائر ثم تطفى علي محل التسويه بكبشه من خلاصه الفراخ وتضيف عليه ملعقتين جلاس ديشاند ويغلي حتي يرسي ثم تضع له بعيدا عن النار عصير نصف ليمونة وتخفها بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازجة وتكسى بها الفراخ وتقدم في الحال

Poulets Sautés Bonne Femme

بوليه سوتيه بون فام

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر في سطوار بزبدة مكررة علي الجانبين بسرعة وتغطي وتدخل الفرن لتمام نضجها كما سبق شرحها وترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء اخر وتغطي بورقة مدهونه زبدة وتطفى علي محل التسوية بنصف كوبه نبيذ ابيض وصوص سوبريم ويغلي حتي يرسي علي النصف ثم يصفى بالشنوار وترص الفراخ في الصحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلى وتضع لها جريه حول الدوائر بصل قورمه مسوي أجلسيه بالزبد وبطاطس موضب مثل فصوص الثوم مسوي بالزبدة ولارد مقطع قطعا مربعه مثل زهر الطاولة مسوي بلانشية غلوة واحدة ويحمر سوتيه بالزبدة وتكسى الفراخ بالصلصة وتقدم في الحال

Poulets Sautés Bordelaise

بوليه سوتيه بورديليز

هو ان نحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحا وفلفلًا ونحمر بزبدة مكرره على الجانين بسرعة وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم تسويتها كما سبق شرحها وترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء آخر وتغطي بورقه مدهونه زبده ثم توضع على محل التسويه ملعقه بصل مفروم ويلف قليلا وتغطي عليها بنصف كوبه نبيذ أبيض وتغلي حتي ترسي على النصف وتضع لها أربعة ملاعق صوص ديمجلاس ثم ترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدر من أعلى وتضع لها جرنيه حول الدائر خريشوف مقطع على أربعه ويصل مقطع حلق سمح فريتو والسب سوتيه وبطاطس مقطع قطعا مستديره سوتيه بالزبده ثم تصفى الصلصة وتكسي بها الفراخ ومقدونس سمح فريتو بين الجرناتير وبعضه وتقدم في الحال

Poulets Sautés Bourguignonne

بوليه سوتيه بوجينيون

هو ان نحضر ١٥٠ جرام لارد مقطع قطعا مربعة مثل زهر الطاولة ويسوي بالانشيه بالماء غلوة واحدة ونحمر سوتيه بالزبده ومقدار ١٠ جرام بصل قويرمه سمح بالزبده و ١٠٠ جرام شامبنيون مقطع على اربعة ثم نحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحًا وفلفلًا ونحمر بزبدة مكرره في سطور على الجانين بسرعة ثم توضع معها البصل والشامبنيون والالارد وتغطي وتدخل الفرن وتساوي الجميع مع بعض وبعد ان يتم نضجها ترفع قطع الفراخ وتوضعها في الصحن الفخذ من أسفل والصدر من اعلا وتوضع حولها الجرناتير ثم تدفئ على محل التسويه بنصف كوبه نبيذ احمر وفصين ثوم مبطوطه وتغلي حتي ترسي على النصف ثم تربط بمقدار ٣٠ جرام زبده مانيه اى ممزوجه بالدقيق ثم تصفى وتكسي بها الفراخ وتقدم في الحال

Poulets Sautés à la Bretonne

بوليه سوتيه الا بريطون

هو ان نحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحًا وفلفلًا ونحمر نصف تحمير علي لونها بزبده مكرره في سطور وتضيف عليها مقدار ١٠٠ جرام كرات مقطع ترنش وبصلتين منطعه ترس مسواه مكموره بالزبده و ١٠٠ جرام شامبنيون مقطع (ابنسيه) ترس رفيع مقطعه سوتيه بالزبده ويغطي السطور وتدخله الفرن حتى يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء آخر وتغطي بورقه مدهونه زبده وتوضع محل التسويه على النار وتضيف لها اربع ملاعق كريمه ومقدار ربع لتر صوص سويريم وتغلي حتي ترسي على النصف مع استمرار التدليب ثم ترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدر من اعلى وتكسي بالصلصة وتقدم في الحال

Poulets Sautés Paprika

بوليه سوتيه بابريكا

وهو مثل بوليه سوتيه هنجرواز

پوليه سوتيه بارمينتيه

Poulets Sautés Parmentier

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفللاً وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها وترفع قطع الفراخ في إناء آخر وتغطي على محل التسوية بنصف كوبه نبيذ أبيض وجو مربوط أو صوص ديمجلاس ويغلي حتى يرسي على النصف ويصفي من الشنوار ثم ترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتضع لها جرنه حول الدائر مقدار نصف كيلو بطاطس بالملعقة مثل الزيتون أو مقطع مربع مثل زهر الطاولة ومسوي بالزبدة ويرش بمقدونس مفروم خفيف وتكسى الفراخ بالصلصة وترش بمقدونس مفروم من أعلى وتقدم في الحال

پوليه سوتيه بايزان

Poulets Sautés Poysanne

هو أن تحضر فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفللاً وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في إناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة ثم تغطي على محل التسوية بنصف كوبه نبيذ أبيض وجو مربوط بالاراروط أو الفيكيل وبعد أن يغلي ويرسي على النصف يصفى من الشنوار وتمزج معها مقدار ١٥٠ جرام جزر وفت وكرات وكرفس مقطعة قطعاً مستديرة مسواه بالزبدة مكوره وترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتكسى بالصلصة وتقدم في الحال ويرش عليها مقداراً من البازلا

پوليه سوتيه پيريجور

Poulets Sautés Périgord

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفللاً وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في إناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة ثم تغطي على محل التسوية بنصف كوبه ماديرو مقدار ربع لتر صوص ديمجلاس وتغلي حتى ترسي على النصف ثم يصفى من الشنوار وترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتضع لها جرنه من أعلى ١٥ جرام تروف موضبة بالملعقة مثل الزيتون مسواه بالماديرو وتكسى بالصلصة وتقدم في الحال

پوليه سوتيه بيتي دوك

Poulets Sautés Petit Duc

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفللاً وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار ثم تغطي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها وبعد ذلك ترفع قطع الفراخ وتوضعها في إناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة ثم تغطي على محل التسوية بمقدار $(\frac{1}{8})$ لتر كريمه وثلاث ملاعق جلاس ديشياندا ويغلي حتى يرسي الى النصف ثم تخففها بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة طازجة وتصفي بالشاشة وتمزج معها مقدار ٥٠ جرام تروف مقطعة ترش بمقدار ١٠٠ جرام موريل مسوي مكهور بالزبدة أو شامبنون ثم ترص الفراخ في صحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتكسى بالصلصة وتقدم في الحال

Poulets Sautés Piémontaise

پوليه سوتيه بيا مونتيز

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتضيف لها مقدار ١٥٠ جرام تروف أبيض مقطعة ترنش وتغطي وتدخل الفرن لاجل أن يتم تسويتها مع التروف ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في إناء آخر ثم تغطي على محل التسوية بنصف كوبه نبيذ أبيض وملعقتين جلاس ديشياندا ثم تحضر مقداراً من الارز مسوي أبيض بالزبدة ممزوج بمقدار ٥٠ جرام تروف مرسوم مثل الارز ويعبأ الارز في قالب مستدير مثل الكعكة مدهون زبدة في صحن مستدير وترص الفراخ في الوسط مع التروف وتكسى بالصلصة والزبدة مقدوحة فوق الفراخ ومقدونس مفروم خفيف وتقدم في الحاح ويمكن أن تقدم الفراخ في الصحن وحدها مع الصلصة والارز في إناء آخر

Poulets Sautés à la Portugaise

پوليه سوتيه الا پورتوجين

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار ثم تغطي وتدخل الفرن لاجل أن يتم تسويتها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في إناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة ثم توضع على محل التسوية بصله مفرومه فرماً ناعماً وفصين ثوم مفرومه وعند ما تصفر البصلة تضيف لها ثلاث قطع طماطم مقشرة وخالية من البذور ومفرومة ومقدار ٥٠ جرام شامبنيون (إيماسيه) ترس رفيع وفنجان نبيذ أبيض وملعقة بمقدونس مفروم نصف فرم وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتغطي وتسوي على نار هادئة حتى ترسى ثم ترص الفراخ في صحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتكسى بهذه الصلصة وتضع لها جرنيه حول الدائر مقدار ١٠ طماطم صغيرة فارسي وتقدم في الحال

Poulets Sautés Provençale

پوليه سوتيه پروڤينسال

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بالزيت على الجانبين بسرعة في سطوار وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في إناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة ثم تغطي على محل التسوية بنصف كوبه نبيذ أبيض وتضيف له فصين ثوم مدقوقة ومقدار ٤ طماطم مقشرة وخالية من البذور ومفرومه ومقدار ٤ (فليتو) أنشوجة خالية من العظم والفشر مقطعة قطعاً صغيرة ومقدار ١٢ أو ١٥ زيتونه أسود خالية من البذر ومغلية غلوة بالماء وورقتين ريحان مفرومة وتترك الجميع تغلي على نار هادئة مدة عشر دقائق ثم ترص الفراخ في الصحن وتكسى بالصلصة وتقدم في الحال

Poulets Sautés aux Truffles

پوليه سوتيه أو تروف

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتضيف لها مقدار ١٥٠ جرام تروف مقطعة قطعاً مستديرة وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها وترفع قطع الفراخ وتوضعها في الصحن وفوقها التروف ثم تغطي على محل التسوية بربع كوبه مادير ومقدار ٤ ملاعق صوص ديجلاس ويغلي حتى يرسي على النصف وتخفقها بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة طازجة وتكسى بها الفراخ وتقدم في الحال

Poulets Sautés aux cépes

بوليه سوتيه اوسيب

هو ان نحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفللاً وتحمر بالزيت على الجانبين بسرعة في سطورار وتغطي وتدخل الفرن لاجل ان يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة ثم توضع على محل التسوية وملعقة بصل شرلوت مفرومة وتلف قليلاً وتغطي عليه بنصف كوية نبيذ ابيض ويغلى حتى يرسى على النصف وتضيف لها اربع ملاعق صوص ديمجلاس وتخففها بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة طازجة وترص الفراخ في الصحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلى وتكسى بالصلصة وتضع لها جرنيه حول الدائر مقدار ٢٠٠ جرام سيب سوتيه بالزبدة مع بصل شرلوت مفرومة ويرش من اعلى بمقدونس مفروم وتقدم في الحال

Poulets Sautés Saint James

بوليه سوتيه سان چام

هو ان نحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفللاً وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطورار وتدخل الفرن لاجل ان يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتضعها في اناء اخر وتغطي بورقة زبدة ثم تغطي على محل التسوية بمقدار ربع كوبة ماديرو مقدار ربع لتر صوص ديمجلاس ويغلى حتى يرسى على النصف ثم يصفى من الشنوار وترص الفراخ في الصحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلى وتضع لها جرنيه حول الدائر جزر بالملعقة مسوي بالزبدة وبطاطس بالملعقة وبازلا وفاصوليا خضراء سوتيه بالزبدة ويرص حول الفراخ على شكل اهرامات كل صنف على حدته وتكسى بالصلصة وتقدم في الحال

Poulets Sautés Saint Lambert

بوليه سوتيه سان لامبيرت

هو ان نحضر مقدار ١٠٠ جرام جزر وشامبنيون وبصل شارلوت وكرفس ومقدونس وتقطعها قطعاً رفيعة وتسوي مكمورة بالزبدة ثم تصفى من المنخل ثم نحضر فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفللاً وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطورار وتغطي وتدخل الفرن لاجل ان يتم نضجها وترفع قطع الفراخ وتضعها في اناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة ثم تغطي على محل التسوية بنصف كوبة نبيذ ابيض ومقداراً من ماء الشامبنيون وبعد ان يرسى على النصف وتضيف عليها الخضروات المصفاه المذكورة وتغلي مدة دقيقة وتخففها بعيداً عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة ثم ترص الفراخ في الصحن وتكسى بالصلصة ويرش فوقها ملعقة جزر موضبه بالملعقة مثل البازلا مسوي بالزبدة وملعقة بازلا خضراء ويرش من اعلى بمقدونس مفروم خفيف وتقدم في الحال

Poulets Sautés Saint Mandé

بوليه سوتيه سان ماندي

هو ان نحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفللاً وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطورار وتغطي وتدخل الفرن لاجل ان يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتضعها في اناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة وتغطي على محل التسوية بجو مربوط ربطاً خفيفاً وبعد ان يرسى على النصف يصفى من

الشنوار وترص الفراخ في صحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتضع لها جرنيه حول الدائر بطاطس بوم ما كبير وروغن اسبرج بالزبدة وبازلا خضراء وتكسى بالصلصة وتقدم في الحال .

Poulets Sautés au Samos

بوليه سوتيه أوساموس

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطورار وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء اخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة ونطني على محل التسوية نبيذ ساموس مقدار نصف كوبه ومقدار أربع ملاعق طعام كمنكاسيه ويغلي حتى يرسى على النصف ثم ترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتكسى بالصلصة وتضع لها جرنيه حول الدائر مقداراً من العنب مفشر وخالي من البذر وتقدم في الحال .

Poulets Sautés Stanley

بوليه سوتيه ستانلى

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بزبدة مكررة نصف تحمير على الجانبين بسرعة في سطورار وتضيف لها مقدار ٢٠٠ جرام بصل مقطع (ايمنسيه) ترص رفيع ومغلي غلوة واحدة بالماء ثم تغطي وتدخل الفرن وتسوي مكورة مع الفراخ وبعد ان يتم تسويتها ترفع قطع الفراخ وتضعها في صحن مستدير من الفخار وتوضع معها مقدار ١٠٠ جرام شامبنيون مسواه سوتيه بالزبدة ثم توضع على محل التسوية ٤ ملاعق كريمه وتغلي مع البصل مدة ١٠ دقائق على نار متوسطة ثم تصفي من المنخل وتوضعها في كسارولة وتغلي على النار مع استمرار التقليب حتى ترسى على لربع وتخففها بعيداً عن النار بمقدار ٤ جرام زبدة طازجه وقليل من الشطه كاين بير وقليل من الكرى ثم تكسى الفراخ بها ويرص من أعلا الفراخ مقدار ١٠ أو ١٢ رنش من التروف وتقدم في الحال .

Poulets Sautés Gabrielle

بوليه سوتيه جابرييل

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بزبدة مكررة نصف تحمير على الجانبين بسرعة في سطورار وتغطي وتدخل الفرن لتمام نضجها وتكون بيضاء على لونها الطبيعي ثم ترفعها وتضعها في اناء اخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة ثم تطفى على محل التسويه بمقداراً من ماء الشامبنيون و ٤ ملاعق صلصه بشامل وملعقتين كريمه وتغلي على النار مع استمرار التقليب حتى ترسى على النصف وتضع لها بعيداً عن النار ٥٠ جرام زبدة مع استمرار الضرب بالسلك ثم تصفى بقوطه وترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من اعلي وتكسى بالصلصة وترش بترش مقطعه جليين من أعلي وتضع لها جرنيه حول الدائر هلالات من عجينه الزبده وتقدم في الحال .

Poulets Sautés George Sand

بوليه سوتيه جورج سان

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بزبدة مكررة نصف تحمير على الجانبين بسرعة في سطورار وتغطي وتدخل الفرن لتمام نضجها على لونها الطبيعي وترفع قطع الفراخ وتضعها في اناء

اخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة ثم توضع على محل التسوية مقدار ٤ ملاعق كريمة وملعقتين جلاس ديقاوند وملعقة من زبدة الجمبري وتوضع على النار مع استمرار التقليب حتى ترسي على النصف وتخففها بعيدا عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة وتصفى من الفوطة ثم ترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدر من أعلى وتضع لها جرنية جمبري سوتيه بالزبدة وتكسي بالصلصة ومقدار ١٠ أو ١٢ قطعة ترؤف ترش وتقدم في الحال

Poulets Sautés Georgina

بوليه سوتيه جورجينا

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمّر بزبدة مكرره علي الجانبين بسرعة في سطور وتضيف لها مقدار ١٠ أو ١٢ بصلة قويرة صغيرة وتضيف لها ايضا حزمة خضار مكونه من جذور مقدونس وعود من ورق الفينوكيا وورقه لاورو ويكمل تسويتها في الفرن ثم ترفع قطع الفراخ وترصها في صحن مع البصل وتغطي علي محل التسويه بنصف كوبه نبيذ ابيض ونصف كوبه ماء شامبنيون وتغلي حتى ترسي علي النصف وتضيف لها ٣ ملاعق كريمة ومقدار ١٢ راس شامبنيون مقطعة ترش ثم يغلي مع الكريمة حتى ترسي علي النصف ايضا وتضع لها ايضا ملعقه مقدونس واستراجون مفروم وتكسي بها الفراخ وتقدم في الحال

Poulets Sautés Judic

بوليه سوتيه چوديک

هو ان تحضر فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمّر بزبدة مكرره علي الجانبين بسرعة في سطور وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم تسويتها وبعد ان يتم تسويتها ترفع قطع الفراخ وتوضع في اناء اخر وتغطي بورقه مدهونه زبدة وتغطي علي محل التسويه بنصف كوبه نبيذ ابيض ومقدار (١) ربع لتر صوص ديمچلاس وتغلي حتى ترسي علي النصف وتصفى من الشنوار وترص الفراخ في الصحن وتضع لها جرنية حول الدائر لا توجه مسواه بزبدة ومن اعلي عرف وكلاوى الديك وقطع الترؤف وتكسي بالصلصة وتقدم في الحال

Poulets Sautés Danoise

بوليه سوتيه دانوايز

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتغطي وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمّر بزبدة مكرره علي الجانبين بسرعة في سطور وتدخل الفرن حتى يتم تسويتها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضع في اناء اخر وتغطي بورقه مدهونه زبدة وتغطي علي محل التسويه بربع كوبه ماديرو ومقدار ربع لتر صوص ديمچلاس ثم يغلي حتى يرسي علي النصف وترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدر من أعلى وتكسي بالصلصة وتضع لها جرتيه حول الدائر طماطم صغيرة فارسي وبصل قويرة مسوي اجلاسيه بالزبدة وبطاطس بالملعقه مثل البندق وتحمّر بالزبدة وتقدم في الحال

Poulets Sautés Dauphine

بوليه سوتيه دوفين

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمّر بزبدة مكرره علي الجانبين بسرعة في سطور وتغطي وتدخل الفرن لتمام نضجها وترفع قطع الفراخ وتوضع في اناء آخر وتغطي بورقه

مدهونة زبدة وتطفي على محل التسوية بربع لتر صوص برنجو وبعد ان ترسى على النصف ترص الفراخ في الصحن وتكسى بالصلصة وتضع لها جرنه حول الدائر بطاطس بوم دوفين وتقدم في الحال

Poulets Sautés Demidoff

بولىه سوتيه ديميدوف

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتغلي وتدخل الفرن لتمام نضجها وترفع قطع الفراخ وتوضعها في إناء آخر وتغلي بورقة مدهونة زبدة وتطفي على محل التسوية بربع كوبه ماديرو مقداراً من چو بتلو مربوط أو صوص ديميجلاس وتمزج معه مقدار ٥٠ جرام جزر ولفث مقطعة مثل الهلال ومقدار ٥٠ جرام كرفس وبصل صغير مقطعة قطعاً مستديرة مسواه الجميع مكمورة بالزبدة ثم ترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتكسى بهذه الصلصة ويرص من أعلى مقدار ٥٠ جرام ترورف مقطعة هلالاً وتقدم في الحال

Poulets Sautés Doria

بولىه سوتيه دوريا

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتغلي وتدخل الفرن لتمام نضجها وترفع قطع الفراخ وتوضعها في إناء آخر وتغلي بورقة مدهونة زبدة وتطفي على محل التسوية بعصير ليمونة ومقدار ربع لتر صوص ديميجلاس ثم يصفى الصلصة من الشنوار وترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتضع لها جرنه حول الدائر الأعلى خيار موزب مثل فصوص الثوم ومسوي مكور بالزبدة ويكسى بالصلصة وتضيف لها ملعقتين زبدة مقدوحة من أعلى وتقدم في الحال

Poulets sautés Durand

بولىه سوتيه دوران

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتتبني في الدقيق وتحمر سوتيه بالزبدة وترص في دائر صحن مستدير وتضع لها جرنه في الوسط بصل محمر فريتو وتضع لها جرنه حول الدائر قرطيس من الچمبون المقطع رنش مملوءة طماطم كنسكاسيه مسواه بالزبدة وتقدم في الحال

Poulets Sautés Duroc

بولىه سوتيه دوروك

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتغلي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في إناء آخر وتغلي بورقة مدهونة زبدة ثم توضع على محل التسوية ١٠٠ جرام شامبنيون (ايمتسيه) ترص رفيع وملعقة بصل شولوت مفروم وتضيف مقدار ربع كوبه نبيذ أبيض وكوبه صغيرة من الكونياك وتغلي حتى ترسي الى النصف ثم تضيف لها مقدار أربع ملاعق صوص ديميجلاس ممزوجة بالطماطم وملعقة مقدونس واستراجون مفروم وترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتكسى بهذه الصلصة وتضع لها جرنه حول الدائر طماطم

كنكاسية وبطاطس موزب (جوزداي) مثل فصوص الثوم حمر بالزبدة وتقدم في الحال

Poulets Sautés Rivoli

بوليه سوتيه ريقولي

هو أن تحضر مقدار قرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفللاً وتحمر بزبدة مكرره علي الجانبين بسرعة في سطوار وتغطي وتدخل الفرن حتي يتم نضجها وترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء اخر وتغطي بورقه مدهونه زبدة وتغطي علي محل التسويه بنصف كوبه نبيذ ابيض ومقدار ربع لتر چو بتلو ممزوجة بالطاطم وبعد ان يرس علي النصف يصفى من الشنوار وترص الفراخ في الصحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلي وتكسي بالصلصة وتضع لها جرنية حول الدائر بطاطس بوم انامسوي في قالب بابا صغيرة او تارتليت مستدير وقطع تروف من اعلي وتقدم في الحال

Poulets Sautés Romaine

بوليه سوتيه رومين

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفللاً وتحمر بزبدة علي الجانبين بسرعة في سطوار تغطي وتدخل الفرن حتي يتم نضجها وترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء اخر وتغطي بورقه مدهونه زبدة وتغطي علي محل التسويه بنصف كوبه نبيذ ابيض ومقدار ربع لتر صوص ديمجلاس وتغلي حتي ترسي عن النصف ثم يصفى من الشنوار وترص الفراخ في الصحن فوق ورق سبانج مسوي مكوره بالزبدة وتكسي بالصلصة وتقدم في الحال

Poulets Sautés Rostand

بوليه سوتيه رويستان

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفللاً وتحمر بزبدة مكرره علي الجانبين بسرعة في سطوار وتغطي وتدخل الفرن حتي يتم نضجها وترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء اخر وتغطي بورقه مدهونه زبدة وتغطي علي محل التسويه بنصف كوبه من الشامبانيا وچو مربوط وممزوج معها مقدار ١٥٠ جرام جزر ولف وكرفس مقطعه قطعاً مستديرة صغيرة ومسواة مكورة بالزبدة ومقدار ٥٠ جرام موريل سوتيه بالزبدة ومقدار ٢٠ جرام تروف مقطعه قطعاً مستديرة ثم ترص الفراخ في الصحن وتكسي بهذه الصلصة وتقدم في الحال

Poulers Sautés Champeaux

بوليه سوتيه شامبو

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفللاً وتحمر بزبدة مكرره علي الجانبين بسرعة في سطوار وتغطي وتدخل الفرن حتي يتم نضجها وترفع قطع الفراخ وتوضع في اناء اخر وتغطي بورقه مدهونه زبدة ثم توضع علي محل التسويه ملعقة بصل شرلوت مفروم وتلف قليلاً علي النار ثم تغطي عليها بمقدار نصف كوبه نبيذ ابيض ومقدار كبشة چو بتلو وملعقه جلاس ديقياندا وتغلي حتي ترسي علي النصف وتحقق بعيداً عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة وتصفى من الشنوار ثم ترص الفراخ في الصحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلي وتضع لها جرنية حول الدائر بصل قويرمه مسوي اجلاسيه بالزبدة وبطاطس بالملعقة مثل البندق مسوي أيضاً بالزبدة وتكسي الفراخ بالصلصة وتقدم في الحال

Poulets Sautés Chandon

بوليه سوتيه شاندر

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفللاً وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم تسويتها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة ثم تغطي على محل التسوية بنصف كوبه شامبانيا ومقدار من لتر كريمه وملعقتين جلاس ديقاندا وتغلى على النار مع استمرار التقليب حتى ترسي على الربع ثم تخففها بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة وتصفى بفوطة ثم ترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتضع لها جرنيه حول الدائر كوركيت صغير من الفراخ وعرف وكلاوي الديك من أعلى وتكسى الفراخ بالصلصة وتقدم في الحال

Poulets Sautés Chasseur

بوليه سوتيه شاسير

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفللاً وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم تسويتها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة وتوضع على محل التسوية مقدار ١٠٠ جرام شامبانيون مقطع (ايمسپيه) أي ترس رفيع ويلف قليلاً بالزبدة وملعقة بصل شرلوت مفروم وتغطي عليها بنصف كوبه نبيذ أبيض وكاس من الكونياك وتغلى حتى ترسي على النصف وتضيف لها لتر صوص ديمجلاس ممزوج بالطماطم وملعقة استراجون صغيرة ومقدونس مفروم ثم ترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدر من أعلى وتكسى بالصلصة وترش بمقدونس مفروم من أعلى وتقدم في الحال .

Poulets Sautés Fermière

بوليه سوتيه فيرمييه

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفللاً وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار ثم تغطي وتدخل الفرن حتى يتم تسويتها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة وتغطي على محل التسوية بمقدار اربع ملاعق چو مربوط ربطاً خفيفاً وتخرج معها جرناتير الافير مير الموضحة في انواع الجرناتير مسواة بالزبدة وترص الفراخ في صحن غويط وتكسى بهذه الصلصة وتقدم في الحال .

Poulets Sautés aux Fines Herbes

بوليه سوتيه أوفين زرب

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفللاً وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار ثم تغطي وتدخل الفرن حتى يتم تسويتها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة ثم توضع على محل التسوية ملعقه بصل شرلوت مفروم وتلف قليلاً وتغطي عليها بنصف كوبه نبيذ أبيض وتضيف لها أيضاً مقدار ربع لتر صوص ديمجلاس ممزوج بچو ويغلى حتى يرسي على الثلث وتخفق بعيداً عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة وتضع لها ملعقه استراجون ومقدونس مفروم وسرفي وترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتكسى بالصلصة وتقدم في الحال

Poulets Sautés Frou-Frou

بوليه سوتيه فرو فرو

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفللاً وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتغطي وتدخل في الفرن حتي يتم تسويتها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة وتطفي على محل التسوية بمقدار ربع كوبه مادير وربع لتر صوص ديمجلاس وبعد ان تغلي وترسى على النصف يصفى من الشنوار وترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتضع لها جرنه حول الدائر فوند خرشوف مقطع على اربعة مسوى بالزبدة ورسول بالسبانخ عجينة صغيرة محشي بالسبانخ وتكسى الفراخ بالصلصة ويرص فوق الفراخ من أعلى مقدار ١٠ أو ١٢ قطعة زوف وتقدم في الحال .

Poulets Sautés à la Forestiere

بوليه سوتيه الافور يستير

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفللاً وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتضيف لها مقدار ١٠٠ جرام موريل مقطع على اربعة أو شامبيون وتغطي وتسوي في الفرن مدة ١٠ أو ١٢ دقيقة ثم ترفع قطع الفراخ وترصها في الصحن وتطفي على محل التسوية بنصف كوبه نيزد ومقدار ٤ ملاعق چو مربوط ربطاً خفيفاً ويغلي حتى يرسى على النصف وتضيف لها ملعقة مقدونس مفروم وتكسى بها الفراخ وتضع لها جرنه حول الدائر بطاطس مقطعة قطعاً مربعة مثل زهر الطاولة ومحجرة بالزبدة موضوعه بشكل اهرامات صغيره وبين الهرم والآخر قطع لارد محجرة بالزبدة من الصدر وتقدم في الحال

Poulets Sautés Van Dyck

بوليه سوتيه فان ديك

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفللاً وتحمر بزبدة مكررة نصف تحمير على الجانبين بسرعة في سطوار وتغطي وتدخل الفرن حتي يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في اناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة ثم تطفي على محل التسوية بمقدار اربع ملاعق كريمه ومقدار ربع لتر صوص سوبريم ويغلي على النار مع استمرار التقليب حتى يرسى على النصف ثم تصفى بالفوطة ويمزج مع الصلصة مقدار ٢٠٠ جرام چى دى هيلون هو نوع من الخضار مثل الاسبرج في القلب ويمكن أن تستبدل بدله روس اسبرج اخضر ثم ترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من اعلي وتكسى بهذه الصلصة وتقدم في الحال .

Poulets Sauté à la Vendéenne

بوليه سوتيه الاوندن

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً ولفللاً وتحمر بزبدة مكررة نصف تحمير على الجانبين بسرعة في سطوار ثم تضيف عليها مقدار ٢٠ بصله قويرة وتغطي وتدخل الفرن حتي يتم نضجها مع بعض ثم ترفع قطع الفراخ وترص في صحن ومعها البصل حوله ثم تطفي على محل التسوية بنصف كوبه نيزد ايضاً ومقدار ربع لتر صلصة فوليتيه وتغلي حتى ترسى على النصف مع استمرار التقليب ثم تخففها

Poulets Sautés Verdi

Poulets Sautés Capilotade

Poulets Sautés Catalane

Poulets Sautés au Curry

ہوایہ سو تیکہ او کری

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بالزبدة المسكورة

في سطور مع بصلتين مقطعة (ايمدسيه) ترص رفيع وتضيف لها ملعقة كري ويلف الجميع مع بعض قليلا ثم تغطي عليها بمقدار نصف كوب ماء جوز هند أو نصف كوب من خلاصة اللوز وتضيف عليها مقدار ربع لتر صوص فوليتيه وتغطي وتترك تغلي على نار هادئة جدا حتى يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في صحن غويظ الفخذ من أسفل والصدور من أعلى ثم تغلي محل التسوية على النار مع استمرار التقليب حتى يرسى على النصف وتخفقه بعيدا عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازجة وتصفي من الشنوار أو الفوطه وتكسي بها الفراخ ويخدم معها في اثناء آخر أرز مسوى الالنديان أو أرز أبيض مسوى بالزبدة وتقدم في الحال

Poulets Sautés Cynthia

بوليه سوتيه سينتيا

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا ونحمر بزبدة مكررة على الجالينين بسرعة في سطور وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في اثناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة وتغطي على محل التسوية بكوب من الشامبانيا الجيده وتغلي حتى ترسي على النصف وتضيف لها ملعقة جلاس ديشياند وتخفقه بعيدا عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازجة وعصير ليمونة وملعقة كراسون وهو نوع من الحمرة ثم تصفي من الشنوار أو الفوطه ثم ترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتكسي بالصلصة وتضع لها جرنية حول الدائر مقدار ٢٤ حبه غنّب مقشرة وخاليه من البذور ومقدار ١٢ فص برتقال مقشرة وتقدم في الحال

Poulets Sautés Côte d'Azur

بوليه سوتيه كوت دازور

هي مثل بولية سوتيه برينطانيير ويزيد عليها مع الجرناتير خرشوف مقطع على اربعة مسوى بريزية وروس اسبرج بالزبدة وقطع من التروف

Poulets Sautés Languedocienne

بوليه سوتيه لانجودوسيين

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا ونحمر بزبدة مكررة أو دهن وز على الجالينين بسرعة في سطور وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها وترفع قطع الفراخ وتوضعها في اثناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة وتغطي على محل التسوية بنصف كوب نبيذ أبيض وچو مربوط بالاراروط أو الفيكيل ويغلي حتى يرسى على النصف ثم تصفي من الشنوار وترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى ويوضع لها جرنية حول الدائر طماطم الابرؤفسال وقطع مستديرة من الباذنجان محمرة فريتو وتكسي الفراخ بالصلصة وتقدم في الحال

Poulets Sauté Laperouse

بوليه سوتيه لاپروز

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا ونحمر بزبدة مكررة على الجالينين بسرعة في سطور وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها وترفع قطع الفراخ وتوضعها في اثناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة وتغطي على محل التسوية يكاس من الكونبالك وأربع ملاعق كريمة وملعقة بورية شامبيون

وتربط بصغار بيضه ثم ترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتكسى بالصلصة وتضع لها جرنيه حول الدائر فوق نذخ رشوف مسوى بريزيه ومملوء شامبنيون ومرشوش بجبنه برمزان ويورد في الفرن وتقدم في الحال

Poulets Sautés Léopold

بوليه سوتيه لينبولد

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر نصف تحمير بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتغلى وتدخل الفرن حتى يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في إناء آخر وتغطي بورقه مدهونه بزبدة وتوضع على محل التسوية وملعقة بصل شرلوت مفروم وياف قليلاً ويغطي عليه بنصف كوبه نبيذ أبيض ومقدار أربع ملاعق كريهة وملعقتين صاصه ثوليتيه وتصفى من الشنوار وترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتضع لها جرنيه من الجانبين هيندييه مسواه بريزيه وتكسى الفراخ بالصلصة وتقدم في الحال

Poulets Sautés à la Lyonnaise

بوليه سوتيه الا ليونيز

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتغلى وتدخل الفرن حتى يتم تلمين تسوية ثم تضيف عليها مقدار ٤ بصالات مقطعة (إيمسيه) ترص رفيع وتحمره سوتيه بالزبدة مستكاوي ويكمل نضجها مع الفراخ ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتغطي على محل التسوية بمقدار كبشة چو بنلو مربوط ربطاً خفيفاً ويغلي حتى يرسى على النصف وتكسى الفراخ بالصلصة والبصل وترش من أعلى بمقدونس مفروم وتقدم في الحال

Poulets Sautés Marengo

بوليه سوتيه مارنجو

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بزيت على الجانبين بسرعة في سطوار وتغلى وتدخل الفرن حتى يتم نضجها وترفع قطع الفراخ وتوضعها في إناء آخر وتغطي بورقة مدهونة بزبدة ثم تغطي على محل التسوية بنصف كوبه نبيذ أبيض ومقدار أربع ملاعق طماطم كنكاسيه ومقدار ربع لتر صوص ديمجلاس ممزوج بالطماطم ونصين ثوم مبطوطة وتضيف عليها مقدار ٥٠ جرام شامبنيون صغير ومقدار ١٢ قطعة ترش تروف وترص الفراخ في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتضع لها جرنيه حول الدائر كروتون عيش محمر بالزبدة ويض محمر فريتو وتكسى الفراخ بالصلصة وترش بمقدونس مفروم خفيف وتقدم في الحال

Poulets Sautés Marigny

بوليه سوتيه ماريني

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطوار وتغلى وتدخل الفرن حتى يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في إناء آخر وتغطي بورقه مدهونة بزبدة ثم تغطي على محل التسوية بنصف كوبه نبيذ أبيض وچو مربوط وبعد أن يغلي ويرسى

على النصف يصفى من الشنوار وترص الفراخ في الصحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلى وتضع لها جرنيه حول الدائر تارتليت من المعجن مسوى فاضى ومملوء بفاصوليا خضراء مقطعة قطعا صغيرة وسحرة سوتيه بالزبدة وبطاطس فمضان بين التارتليت والاخر بازلا من الاعلى وتكسى الفراخ بالصلصة وتقدم فى الحال

Poulets Sautés Marie Louise

بوليه سوتيه مارى لويز

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة فى سطوار ثم تغطي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها فى اناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة ثم تطفى على محل التسوية بنصف كوبه نبيذ ابيض وچو بولو مربول أو صوص ديمجلاس ثم تحضر مقدار كيلو بطاطس وتقطعها قطعا مستديرة مثل النصف ريال وتحمر سوتيه بالزبدة وترص فى كساروله مستديرة أو صحن مستدير من الفخار داخله قليلا من الزبدة المبكرة ويرص البطاطس مركب على بمضه على شكل اسطوانى مكون من طبقتين أو ثلاثة ثم يرص فوق منه قطع الفراخ وترش من اعلى بقطع من التروف مقطعة قطعا مستديرة ومقدار ٤ ملاعق سب سوتيه بالزيت وعليه بصلة وفص ثوم مفرومه ثم تغطي بطبقة من البطاطس من اعلى مرصوصه مثل الارضية ثم تدخلها الفرن لاجل ان تسوى البطاطس ويحمر من الارضية والجوانب وبعد ان يتم نضجها تقلب فى صحن مستدير وتضيف لها خيط من الصلصة حول الدائر والباقي فى الصلصير وتقدم فى الحال .

Poulets Sautés Marocaine

بوليه سوتيه ماركين

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بزيت على الجانبين بسرعة فى سطوار ثم تغطي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها فى اناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة ثم تطفى على محل التسوية بنصف كوبه نبيذ ابيض وصوص ديمجلاس وثلاثة ملاعق طماطم كنكاسيه وفصين ثوم مبطوطه وتغلي على نار هادئة حتى ترسى على النصف ثم ترص الفراخ فى الصحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلى وتضع لها جرنيه حول الدائر كوسه فارسى وطماطم كنكاسيه وباميه خضراء وبصل مفروم محمر بالزبدة وبطاطس بالملعقة مثل البندق ومحمر بالزبدة وتكسى الفراخ بالصلصة وتقدم فى الحال

Poulets Sautés à la Marseillaise

بوليه سوتيه لامارسيين

وهي مثل بوليه سوتيه ماروكين بدون ان يوضع لها جرنيه فى الدائر ويزيد على الصلصة مقدار من الفلفل لخلو مقطع قطعا متوسطة وعصير ليمونه ويرش عليها بمقدونس مفروم من اعلى

Poulets Sautés en Mascotte

بوليه سوتيه ان ماسكوت

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة فى سطوار ثم تغطي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها وترفع قطع الفراخ فى كوكوت من الفخار

الفخذ من اسفل والصدور من اعلي ثم تطفى على محل التسوية بنصف كوبة نبيذ ابيض وكبشة صوص وديمجلاس ثم تصفى من الشنوار وتضع للفراخ جرنيه بطاطس موضب مثل فصوص الثوم ومسوى سوتيه بالزبد وخرشوف مقصع على اربعة وتروف من اعلى مقطع ترش وتكسى الفراخ بالصلصة وتضيف لها ملعقتين زبدة مقدوحة وتغطي وتقدم فى الحال

Poulets Sautés Mathilde

بوليه سوتيه ماتيلد

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة فى سطور وتضيف لها نصف ملعقه بصل مفرومة وتضيف لها ايضا مقدار ٢٥٠ جرام خيار موضب مثل فصوص الثوم وتغطي ويكمل نضجها فى فرن متوسط وبعد ان يتم تسويتها ترص قطع الفراخ فى الصحن وحولها الخيار ثم تطفى على محل التسوية بكوبة صغيره من الشامبانيا ومقدار كبشة صوص سوبريم وتغلي حتى ترسى على النصف وتكسى الفراخ بالصلصة مع الجرنية وتقدم فى الحال

Poulets Sautés à la Maxicaine

بوليه سوتيه الا ماكسيكايين

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بزيت على الجانبين بسرعة فى سطور وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها ثم رفع قطع الفراخ وتوضعها فى اناء اخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة وتطفى على محل التسوية بنصف كوبة نبيذ ابيض وجو بتلو ممزوج بصلصة طماطم وتغلي حتى ترسى على النصف ثم يصفى من الشنوار ثم ترص الفراخ فى الصحن الفخذ من اسفل والصدور من اعلى وتكسى الفراخ بالصلصة ويوضع لها جرنيه حول الدائر فلفل جلو مسوى جرنية وروس شامبانيون مسواة جرنية او سوتيه بالزبدة مملوء بطماطم كنكاسية وتقدم فى الحال

Poulets Sautés aux Morilles

بوليه سوتيه او موريل

هو ان تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة فى سطور وتغطيهم وتدخل الفرن حتى تسوى نصف تسوية ثم تضيف عليها مقدار ٢٥٠ جرام الموريل مسوى مكمور بالزبدة ويكمل تشوينها مع الفراخ ثم ترص الفراخ فى الصحن مع الموريل وتطفى على محل التسوية بكاس صغير من الكونياك وملعقتين جلاس ديشياند وتغلي حتى ترسى على الثلث وتخففها بعيدا عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة وتكسى بها الفراخ وتقدم فى الحال

Poulets Sautés Madras

بوليه سوتيه مادرا

هو أن تجهز الفراخ مثل بوليه سوتيه استالى بدون تروف ثم تحضر شماعة التى يقال لها كاتالو وهي مضامة مثل السنطاوى ويقال له أيضاً قاوون ثم تفتح من أعلى بشكل غطاء من عند الربع تقريبا وتخلبها من البذر ويخلي

اللحم بالملعقة وتماًلاً بارز مسوي الانديان أو مسوي بالزبدة أبيض ويرص فوق الفراخ والصلصة ويخدم معه باقي الشام وتوضع في صحن مستدير فوق قاعدة واطية الصمغولينة وتقدم في الحال

Poulets Sautés à la Normande

بوليه سوتيه الانورماذ

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بزبدة مكرر على الجانبين بسرعة في سطورار ثم تغطي وتدخل الفرن حتى تسوي نصف تسويه ثم ترصها في صحن فرن مستدير أو كوكوت وتوضع عليها مقدار ٣٠٠ جرام تفاح مقشر ومقطع (ابنسيه) ترس رفيع ويرش عليه چو من محل التسويه بعد أن يطفى عليه بنصف كوبه صغيرة عرقي أي زيبد نوع من الحمر ويغطي ويتم تسويتها في الفرن ويخدم مثل ماهو في الكوكوت

Poulets Sautés Nouveau-Siècle

بوليه سوتيه نوڤوسينكل

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطورار وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها وترفع قطع الفراخ وتوضعها في إناء آخر وتغطي بورقة مدهونة زبدة وتغطي على محل التسوية بنصف كوبه نبيذ أبيض وكبشتين صوص ديملاس وتضيف عليها مقدار ١٠٠ جرام خيار ملفوف مثل الزيتون ومسوي بالزبدة ومقدار ١٠ أو ١٢ بصلة قويرمة مسواه اجلاسيه بالزبدة ومقدار ٥٠ جرام سب سوتيه بالزبدة ومقدار ٣ ملاعق طماطم كنكاسيه ومقدار ٥٠ جرام باذنجان مقطع قطعاً مربعة مثل زهر الطاولة محمر فريتيو وبطاطس موزب مثل فصيص الثوم ومسواة بالزبدة وتمزج الفراخ مع الجميع وتوضع على جانب الوابور مدة ٥ دقائق بدون أن يغلي ويغرف في كوكوت وتقدم في الحال

Poulets Sautés à la Hongroise

بوليه سوتيه الا هو تجرواز

هو أن تحضر مقدار فرختين بداوا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بزبدة مكررة نصف تحمير في سطورار مع بصلة مفرومة وملعقة باريك (فلفل قرناوطي) وعند ما تبدأ البصلة تصفر تضيف لها مقدار ٤ طماطم مقشرة وخالية من البذر مقطعة جليين وتسوي في فرن على نار هادئة حتى يتم نضجها وبعد ذلك ترفع قطع الفراخ وترصها في وسط قالب من الارز مكبوس في قالب مستدير مثل الكعكة مقلوب في وسط صحن مستدير والارز مسوي بالزبدة أبيض وممزوج معه طماطم كنكاسيه ثم تغطي على محل التسوية بمقدار ٤ ملاعق كريمة وملعقة صوص فوليتيه ويغلي حتى يرسى على النصف وتصفى من الشنوار أو الفوطه وتنكس بها الفراخ بدون أن تلمس الارز وتخدم في الحال ويمكن ان تخدم أيضاً الفراخ وحدها في إناء والارز في إناء آخر

Poulets Sautés Hermione

بوليه سوتيه هيرمين

هو أن تحضر مقدار فرختين بدارا وتقطعها كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بزبدة مكررة على الجانبين بسرعة في سطورار وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وتوضعها في إناء آخر

وتنطى بورقة مدهرنة زبدة ثم تغطى على محال التسوية بنصف كوبة نبيذ أبيض وكبشتين چو مربوط بمزج بصليصة طماطم ويغلى حتى يرسى على النصف ويعنى من الشنوار ثم ترص الفراخ في دائر صحن مستدير الفخذ من أسفل والصدور من أعلى ويوضع لها جريبه في الوسط يصل مقطع حلق وحجر فربتو ويرص من أعلى حول البصل ترش من الچمبون ملفوف مثل القراطيس وماء بروس اسبرج ويرش الاسبرج من أعلى بتروف مفروم وحول دائر الفراخ اهرامات صغيرة من الشامبنيون المقطع (المنسيه) أي ترص رفيع ويحمر سوتيه بالزبدة وخرشوف مقطع على أربعة ومسوي بريزيه وباطاس مقطعة قطعاً مستديره مثل نصف زيان بسكينه متوشه وحجر فربتو وتكسى الفراخ بالصليصة والباقي في الصليصا وتقدم في الحال

Poulets Sautés Niçoise

بوليه سوتيه نيسواز

هو ان تحضر مقدار فرخين يدارا وتقطعا كما سبق شرحها وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر كما سبق شرحها بزبدة مكرره في سلطوار وتغطي وتدخل الفرن حتى يتم نضجها ثم ترفع قطع الفراخ وترصها في الصحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى وتغطى على محل التسوية بنصف كوبة نبيذ أبيض وكبشتين صوص ديمجلاس بالطماطم وتغلي حتى يرسى على النصف ثم تسنى من الشنوار وتكسى بها الفراخ ويوضع لها حول الدائر جرناتيرالانيسواز الموضحة في انواع الجرناتير وتقدم في الحال

انواع الافراخ الكتايت الصغيرة التي تسوي

داخل الكوكوت أو جريبه أو أن كسارول

Poulets de grains à la Belle-Meunière

بوليه دي جران ألا بيل ميذير

هو أن تحضر مقدار كسكوتين سان وتظفها جيداً وتجهفها بفوطه من الداخل والخارج وتحشها باربعه كبدا فراخ مقطعة ترش رفيع و ١٠٠ جرام شامبنيون مفرومة نصف فرم منطقه سوتيه بالزبدة وتغرس في صدر الكسكوت بين الجلد واللحم مقدار ٦ ترش رفيع من التروف وتكتفه كالعتاد وتحمر بالزبدة وتوضعها في كوكوت من الفخار وتوضع معها ١٥٠ جرام زبدة وأربع قطع من اللارد الاحمر مستطيله مثل الاصابع ومسواه بلانشيه أي غلوة واحده و ١٠٠ جرام شامبنيون مقطع على أربعة سوتيه بالزبدة وتضيف لها ملحاً وفلفلًا خفيفاً وورق لاورو صغير وتغطي وتدخل في فرن متوسط وتضيف لها أخيراً ملعقتين چو بتلو وتخدم في الحال مثل ما هي وتحتها صحن آخر مفروود بداخله فوطه أو ورق دانتله

Poulets de grains à la Bergère

بوليه دي جران الا بيرچير

هو أن تحمر بالزبدة مقدار ١٥٠ جرام لارد من الصدر من الدوش مقطع قطعاً صغيرة ومسوي بلانشيه ومقدار ٣٠٠ جرام موسورون أو شامبنيون وتحمر أيضاً بالزبدة ثم تحمر كسكوتان مكتفان بالزبدة بعد أن تحشها

بمقدار ٥٠ جرام شامبنيو أو موسورون وممزوجة ببصلتين مفرومه مسواه بالزبدة وملعقة مقدونس مفروم وملحاً وفلفل ثم تطفى على محل التحمير بملعقتين نبذاً أبيض و ٤ ملاعق جـو ثم توضع الفراخ في الكسارولة مع اللارد وتطفى وتدخل الفرن حتى يتم نضجها وبعد ذلك توضعها في الصحن وتضع لها جرنينه حول الدائر اللارد والشامبنيون وبطاطس بومباي محمر فريتو في الحال من الجانبين وترش الفراخ من أعلى بجـو مربوط ربطاً خفيفاً بالاراووط وتقدم في الحال

Poulets de grains Printanière

بوليه دي جران برينطانيير

هو أن تحضر مقداراً من الكتاكيت وتجففها جيداً بالفوطة وتكتف كالعتاد وتحمر وتسوي في الكوكوت ثم تطفى على محل التسوية بملعقتين نبذاً أبيض وملعقتين صوص ديمجلاس ويوضع في الكوكوت جرناتير برينطانيير وترش بالصلصة ويغطي الكوكوت وتقدم في الحال

Poulets de grains Bonne-Femme

بوليه دي جران بون فام

هو أن تحضر مقداراً من الكتاكيت وتكتف كالعتاد وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بالزبدة وتوضعها في كوكوت وتوضع عليها الزبدة محل التحمير ومقدار من اللارد مقطع قطعاً صغيرة ومسوي بلانشيه أي غلوة واحدة وتحمر سوتيه بالزبدة ومقدار من البصل القوي رمه محمر بالزبدة وبطاطس مقطع مثل فصوص الثوم مسوي نصف تسوية ويكمل تسويتها مع الكتاكيت في الفرن وعند آتام تسويتها تضيف لها ملعقة جـو وتقدم في الحال مثل ما هي ويوضع تحتها صحن آخر مفروش بداخله فوطة أو ورقة دانتله

Poulets de grains à l'Américaine

بوليه دي جران الا اميريكين

هو أن تحضر مقداراً من الكتاكيت وتحشى بفارسة الا اميريكين وتكتف كالعتاد وتحمر بزبدة مكررة وتسوي في كسارولة في الفرن بعد أن تضيف لها ملحاً وفلفلًا وورقة لاورو وبعد أن يتم تسويتها توضعها في كوكوت صحيحه أو مقسومة على اثنين ويرص فوقها بيكين مقطع ترش ومسوي جريية وتقدم في الحال مثل ما هي ويوضع تحتها صحن مفروش بداخله فوطة أو ورقة دانتله

Poulets de grains Armenonville

بوليه دي جران آرمينو فيل

هو أن تحضر مقداراً من الكتاكيت وتكتف كالعتاد وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بزبدة مكررة ويتم تسويتها في كسارولة في الفرن وترص في كوكوت صحيحه أو مقسومة على اثنين وتضع لها جرناتير حول الدائر آرمينو ثقيل وجـو من محل التسوية وتطفى وتخدم في الحال وتوضعها في إناء آخر مفروش بفوطة أو ورقة دانتله

Poulets de grains Bordelaise

بوليه دي جران بورديلايز

هو أن تحضر مقداراً من الكتاكيت وتكتف كالعتاد وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بزبدة مكررة وتسوي

في كسارولة في الفرن ثم ترص في كوكوت صحيحة أو مقسومة على اثنين وتضع لها جرناتير مثل بوليه سوتيه بورديلز وتقدم في الحال

Poulets de grains à la Tortare

بوليه دي جران الا تارتار

هو ان تحضر مقداراً من الكتاكيت وتفتح من الظهر وتنظف جيداً من عظم الصدر والضلع وتغطي خفيف وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وترش بالزبدة وتسوي في الفرن مقدار نصف تسويه ثم تلف بالمستاردة ممزوجة بشطه كاين بير وتبن في قلب عيش افرنجي مصفى من المنخل وترش بزبدة سائحة ويكمل تسويتها على الفحم البلدي وترص في الصحن ويوضع لها في دائر الصحن خيار أخضر كرنشون وبخدم معه في الصلصيرا صوص تارتار وتقدم في الحال

Poulets de grains en Cocotte

بوليه دي جران ان كوكوت

هو ان تحضر مقداراً من الكتاكيت وتكتف كالعتاد وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتحمر بالزبدة في كوكوت مقدار نصف تسوية وتضيف عليها مقدار ٥٠ جرام لارد مقطع قطعاً صغيرة وحمره بالزبدة ومقدار ١٣ أو ١٥ بصله قويرمه حمره بالزبدة ومسواه ثلثين تسوية ومقدار ٢٤ قطعة من البطاطس موضبة مثل فصوص الثوم ومنطقة بالزبدة ويكمل تسويتها مع الفراخ في الكوكوت ويرش عليها اخيراً ملعقتين چو بتلو ويغطي الكوكوت وتقدم في الحال

Poulets de grains en Casserale

بوليه دي جران أن كسارول

هو أن تحضر مقداراً من الكتاكيت وتكتفها كالعتاد ويوضع لها ملحاً وفلفلًا وتسوي بالزبدة في داخل الكوكوت في الفرن ويرش عليها اثناء التسوية زبدة من محل التسوية حتى يتم تسويتها واخيراً يوضع لها ملعقتين چو بتلو وتقدم مثل ماهي يدون أن يوضع لها جرناتير وتقدم في الحال

Poulets de grains en Compote

بوليه دي جران أن كومبوت

هو أن تحضر مقداراً من الكتاكيت وتكتفها كالعتاد وتحمرها بالزبدة بعد ان توضع لها ملحاً وفلفلًا داخل الكوكوت أو كساروله وبعد تسويتها تغطي على محل التسوية بفنجال صغير من النبيذ الابيض وقليل من ماء الشامبنيون وتغلي حتى ترسى على الربع وتضيف عليها كبشة صوص ديمجلاس وتصفيتها بالشنوار ثم ترص الفراخ مقسومة على اثنين او صحيحة داخل كوكوت او صحن مستدير غويطم توضع لها جرناتير كومبوت الموضحة في انواع الجرناتير ثم تكسي بالصلصة وتغلي غلوه واحدة بالصلصة على نار هادئة وتغطي وتقدم في الحال

Poulets de grains Clamart

بوليه دي جوان كلامار

هو ان تحضر مقداراً من الكتاكيت وتكتفها كالعتاد ويوضع لها ملحاً وفلفلًا وتحمرها بزبدة مكررة وتسوي نصف تسوية في كساروله او كوكوت ثم توضع لها مقدار ربع كيلو من البازلامسوة الافرانسية باللاتوجة مسواة ثلثي تسويه ويكمل تسويتها مع الكتاكيت ونخدم مثل ماهي في الكوكوت وتقدم في الحال

Poulets de grains à la Crapaudine

بوليه دي جران الاكر ابودين

هو أن نحضر مقداراً من الكتاكيت وتفتحها من ظهرها وترفع عظم الصدر وباقي عظم الضلوع وتبطنها بطا خفيفاً وتوضع لها ملحاً وفلفلًا وترش بالزبدة وتسوى في الفرن نصف تسويه ثم تبني في قلب عيش أفرنكي مصفى من المنخل وترش بالزبدة ويكمل تسويتها على الفحم وترص في الصحن ويخدم معها أي نوع من الصلص الحارة مثل صلص دبابيل أو خلّاقه وتقدم في الحال

Poulets de grains grillé Katoff

بوليه دي جران جرييه كاتوف

هو أن نحضر مقداراً من الكتاكيت وتفتحها من ظهرها وترفع عظم الصدر وباقي عظم الضلوع وتبطنها بطا خفيفاً وتوضع لها ملحاً وفلفلًا وترش بالزبدة وتسوى في الفرن نصف تسويه ثم يكمل تسويتها جرييه على الفحم البلدي ثم ترص في الصحن فوق قاعدة من البطاطس بوم دوشيس مسواه في الصحن ويوضع لها ملعقة چو بتلو حول الدائر ويمكن أن يخدم معها ايضاً جلاس ديشياندي خفيف مخفوق بزبدة طازجة وتقدم في الحال

Poulets de grains grillé Diable

بوليه دي جران جرييه ديابل

هو أن نحضر مقداراً من الكتاكيت وتشقها من ظهرها وترفع عظم الصدر وباقي عظم الضلع وتبطنها بطا خفيفاً وتوضع لها ملحاً وفلفلًا وترش بالزبدة وتسوى في الفرن نصف تسوية ثم ترش بالمستاردة على الجانبين ممزوجة بقليل من الشطة كايين بير وترش بعيش أفرنكي مصفى من المنخل وترش بالزبدة ويكمل تسويتها جرييه على الفحم البلدي ثم ترص في الصحن وبرص ليمون حول الدائر وصوص ديابل في الصلصيرا وتقدم في الحال

Poulets de grains à la Russe

بوليه دي جران الاروس

هو أن نحضر مقداراً من الفراخ وتكتنفها كالعتاد وتغليها مدة خمس دقائق بالماء ثم تبرد عليها وتجففها بالفوطة وترش صدورها بلارد رفيع وفتلوا انشوجة وملا من الداخل بفارسه عاديه ممزوجة بالتروف وتسوى روتيه في الفرن او على السبخ « أي على البروش » ثم ترص في الصحن صحيحه او مقسومه على اثنين حسب الطلب ويخدم معها صوص رومولات في الصلصيرا وتقدم في الحال

Poulets de grains Richelieu

بوليه دي جران ريشيليه

هو أن نحضر مقداراً من الكتاكيت وتكتنفها كالعتاد وتوضع لها ملحاً وفلفلًا وتحمرها بالزبدة وتسوى داخل كوكوت مقدار نصف تسويه وتوضع معها مقدار ١٥٠ جرام جزر وكرفس مقطعة چلين رفيع مسواة مكمورة بالزبدة وچلين من التروف ويكمل تسويتها داخل الكوكوت مع الفراخ وتوضع لها اخيراً ملعقتين چو بتلو بالمادير وتخدم مثل ماهي داخل الكوكوت وتقدم في الحال

Poulets de grains aux Raviolis

پوليه دي جران أوراڤيولي

هو أن تحضر مقداراً من الكتا كيت وتكتفها كالمعتاد وتوضع لها ملحاً ولفللاً وتحمرها بالزبدة داخل كسارولة وتوضع لها ورقة لاورو ويكمل تسويتها في الفرن ويرش عليها اثناء التسوية حتى يتم تسويتها ثم ترص داخل الكوكوت مقطعة على اثنين او صحيحة حسب الطلب وتوضع لها جرنه حول الدائر راڤيولي صغير بالزبدة وتغطي على محل التسوية بفنجال صغير من النيذ الابيض وكبشة صوص ديمجلاس وتغلى حتى ترسي على النصف وتصفي بالشوار ويكسى بها الفراخ والراڤيولي وتقدم في الحال

Poulets de grains Champeaux

پوليه دي جران شامپو

هو ان تحضر مقداراً من الكتا كيت وتكتفها كالمعتاد وتوضع لها ملحاً ولفللاً وتحمرها بالزبدة داخل كسارولة وتغطي ويكمل تسويتها في الفرن ثم ترص داخل الكوكوت صحيحة او مقسومة على اثنين حسب الطلب وتوضع لها جرنه حول الدائر بصل قويرمه مسواه اجلاسيه وبطاطس موزب مثل فصوص التوم ومجرة بالزبدة ومغطي على محل التسوية بفنجال صغير من النيذ الابيض وكبشة صوص ديمجلاس وتغلى حتى ترسي على النصف ويصفي من السنوار وتكسى الفراخ بالصاصة ويغطي الكوكوت وتقدم في الحال

Poulets de grains Châtelaine

پوليه دي جران شاتيلين

هو ان تحضر مقداراً من الكتا كيت وتكتفها كالمعتاد وتوضع لها ملحاً ولفللاً وتحمرها بالزبدة داخل كسارولة وتغطي ويكمل تسويتها في فرن متوسط ثم ترص داخل كوكوت مقسومة على اثنين او صحيحة حسب الطلب وتوضع لها جرنه حول الدائر خرشوف مقطع على اربع قطع ومسواه بالزبدة وبطاطس موزب مثل فصوص التوم وتحمر بالزبدة وتروفي مقطعة قطعاً مستديرة ويغطي على محل التسوية بفنجال صغير من النيذ الابيض وكبشة صوص ديمجلاس وتغلى حتى ترسي على النصف ثم تصفى من الشوار وتكسى بها الفراخ ويغطي الكوكوت وتقدم في الحال

Poulets de grains Falconnet

پوليه دي جران فالكونيه

هو ان تحضر مقداراً من الكتا كيت وتكتفها كالمعتاد وتوضع لها ملحاً ولفللاً وتحمرها بزبدة في كسارولة وتغطيها وتدخاها في فرن متوسط حتى يتم تسويتها ثم ترص داخل الكوكوت صحيحة او مقسومة على اثنين ويوضع لها جرنه حول الدائر بازلا خضراء بالزبدة وطماطم مقشرة وخاليه من البذر ومسواه بالزبدة وفوند خرشوف مستوي بريزية وبطاطس موزب مثل فصوص التوم وتحمر بالزبدة ويغطي على محل التسوية بفنجال صغير من النيذ الابيض وكبشة صوص ديمجلاس بالطماطم ويصفي من الشوار وتكسى بها الفراخ ويغطي الكوكوت ويقدم في الحال

Poulets de grains Fermière

پوليه دي جران فير ميير

وتسويتها مثل پوليه دي جران فالكونيه ويوضع لها جرناتير فير ميير الموضحة في انواع الجرنا تير

poulets de grians Forestière

بوليه دي جران فور يستيير

وتسويتها مثل بوليه دي جران فالكونيه ويوضع لها جرناتير فور يستيير الموضحة في انواع الجرناتير

Poulets de grains à la Limousin

بوليه دي جران الا ليمورين

هو ان تحضر مقداراً من الكتاكيت وتحشها من الداخل بمقدار ٢٥٠ جرام فارسة عادية مزوجة بمقدار ٥٠ جرام شامبنيون مفرومة نصف فرم وعصرة سوتية بالزبد وتكتفها كالعتاد وتحمرها في كسارولة بالزبد ويكمل تسويتها في الفرن مغطاه وتسوي معها مقدار ٥٠ جرام من اللارد مقطع قطعاً مستطيلة مسواة بلانشيه أي غلوة واحدة وعصرة بالزبد ثم ترصها داخل الكوكوت مقسومة على اثنين او صحيحة ويوضع لها جرنيه حول الدائر لارد ومقدار من ابوفروة مسوي بمرقه الفراخ وملعقتين من الجوز ويطفي على محل التسوية بكبشة من الجوز وتغلي حتى ترصى على النصف وتصفى من الشنوار وتكسى بها الفراخ وتقدم في الحال

Poulets de grains en Mascotte

بوليه دي جران ماسكوت

هو أن تحضر مقداراً من الكتاكيت وتكتفها كالعتاد كما سبق شرحها وتوضع لها ملحاً وفلفلًا وتسوي بزبد داخل كسارولة ثم ترفمها وتقطع على اثنين أو تظل صحيحة داخل الكوكوت وتوضع لها جرنيه ١٥٠ جرام بطاطس موزب بالملقة مثل الزيتون وتحمر بالزبد ومقدار ٥ أو ٦ فوند خرشوف مقطع على أربعة قطع ومسواه بالزبد وترص من أعلى بمقدار ١٥ قطعه من التروف ويطفي على محل التسوية بكبشة من صوص ديمجلاس وتصفى من الشنوار وتكسى بها الفراخ ويغطي الكوكوت وتغلي على نار هادئة مقدار غلوة واحدة وتوضع لها ملقة زبد مقدوحة وتقدم في الحال

Poulets de grains à la Hôtelière

بوليه دي جران الا هلو تيلير

هو أن تحضر مقداراً من الكتاكيت وتخلي صدورهما من العظم وتوضع لها ملحاً وفلفلًا ومقدار ٢٥٠ جرام بفارسة عادية ناعمة جداً ثم تكتف الكتاكيت كالعتاد وتحمر بالزبد في كسارولة وتغطي وتسوي في الفرن مقدار ثلثي تسويه ثم توضع لها مقدار ٢٥٠ جرام شامبنيون مقطع ترس وتحمر سوتيه بالزبد ويكمل تسويتها مع الفراخ وترص داخل الكوكوت وحولها الشامبنيون وتطفي على محل التسوية بنصف كبشة من الجوز البتلو ويصفى فوق الفراخ وتغطيها وتقدم في الحال ويمكن أن يقدم معها ايضاً جلاس ديثياند خفيف مزوج بزبد طازجة

Ballotines et Jambonne aux de Volaille

بالوتين دي فولاي وجامبون دي فولاي

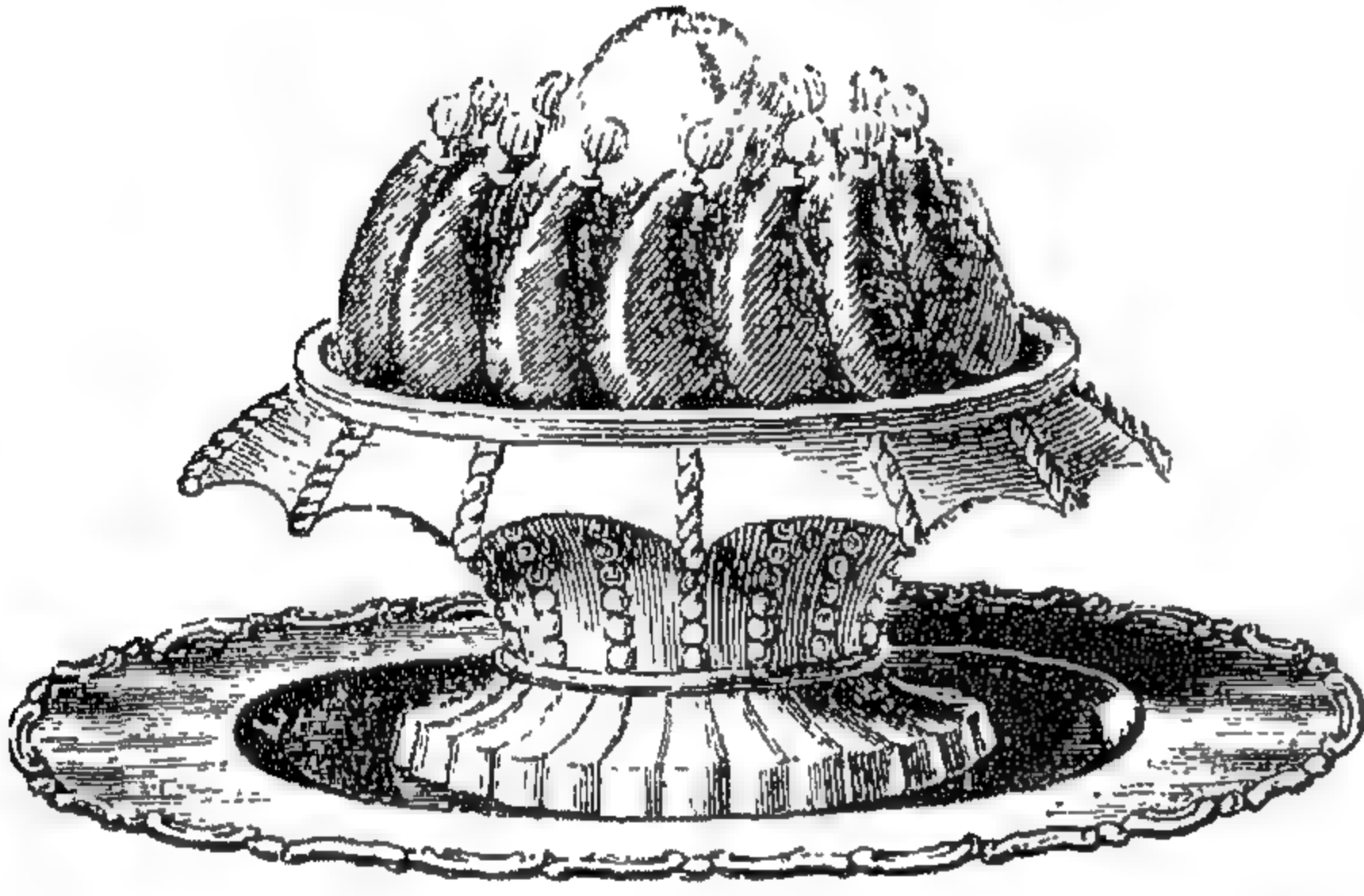
البالوتين دي فولاي هو الجزء الامامي من الفرخة من بعد الفخذ أي الصدر وهو ان يخلي من العظم وييط قليلاً ويضاف له ملحاً وفلفلًا ويخمر قليلاً في الكونياك ومادير ويملاً بفارسة عادية مزوجة بالتروف واللسان وتلف مثل الجلاتين دي فولاي أي مثل الفراخ الجلاتينية وتسوي بوشيه او بريزيه وتقدم ساخنة مع جرناتير مختلفة وتقدم باردة وهي مثل الفراخ الجلاتينية والجامبون دي فولاي هو من تخذ الفراخ البداره وتخلي من عظم الجهة

السفلي ويظل عظم الموزة وتبط بطا خفيفا وتضيف لها ملحاً وفلفلًا وتخمّر في المادير والكونياك وتعلّأ بفارسة مثل البالوتين وتلف في ورقه اجلاسيه مدهونه زبدة وتسوي بريزيه أو بوشيه وتخدم ايضا ساخنة مع جرناتير مختلفه وباردة ايضا وتكسى بصوص شوفروا بيضاء أو حمراء وترسم بالتروف وتلمع بالجليه وترص على قاعدة من الارز أو الصمولينه مغطاء بالجليه وفي الوسط صلاطة الاروس والبالوتين يطلق عليه اسم الفخذ ايضا

Jambonneaux de Poulet à la Financiere

جامبونو دي بولييه الا فنانسيير

هو أن تحضر مقدار ١٠ من فخذ الفراخ البداري وتخلي من العظم من الجبه السفلي وتظل عظمة الموزة متماسكة بها اي بدون خلي وتبط بطا خفيفاً وترش بالملح والفلفل وقليل من المادير أو النبيذ الابيض وتترك شجرة



مدة ربع ساعة ثم تعلّأ بفارسه كانل ممزوجة بتروف مفرومة وترص داخل سطوار مدهون بالزبدة ويوضع معها حزمة خضار مكونة من جذور مقدونس وورقه لاورو وعودتان ويرش عليها قليلا من الزبد وتغطي بورقة اجلاسيه وغطاء السطوار وتسوي في فرن متوسط الحرارة وتصب عليها اثناء التسويه مقداراً من الجوالبتلو وعند ما يكمل تسويتها تحلى بقليل من الجلاس ديشيانند وبعد ذلك ترص في صحن مستدير على قاعدة من

جامبون دي بولييه الا فنانسيير

(رسم ٧٥)

الارز أو الصمولينه وفي الوسط جرناتير الا فنانسيير الموضحة في انواع الجرناتير ويلبس في كل قطعة وردة من الورق الاصطناعي ويخدم معها في الصلصيرا صوص مادير وتقدم في الحال وهي ساخنة ويمكن ان تغير على انواع كثيرة مع تغير الجرناتير

Jambonneaux de Poulet à la Gelé

جامبونو دي بولييه الاجلييه

هو ان تحضر مقدار ١٠ أو ١٢ من فخذ الفراخ البداري وتخلي كالسابق ذكرها وتعلّأ بفارسة كانل ممزوجة بقطع من التروف واللسان وتسوي بريزيه وبعد تسويتها تترك في محل تسويتها حتى تبرد وبعد ذلك يثقل عليها



تقيلاً خفيفاً مدة ربع ساعة ثم تصلح بالسكينة حتى تصير مثل فخذ الحامبون وبعد ذلك يكسى النصف الاسفل بصلصة شوفروا بيضاء والنصف الاعلى بصلصة شوفروا مبروم الموضحة في انواع الصلص أو الجلاس ديشيانند ثم توضع على الثلج حتى تبرد جيداً وبعد ذلك تلمع بالجليه ويلبس في كل قطعة وردة من الورد الاصطناعي وترص على قاعدة مستديرة من الارز أو الصمولينه كما هي موضحة في الرسم وفي الوسط من أعلى يوضع رسم سبع من الشمع أو أي رسم آخر ويرص حول الدائر من اسفل قطع من الجلييه مقطعة قطعاً مربعة ويخدم معها صوص مايونيز أو صوص تارتار وتقدم عند الطلب

جامبون دي بولييه الاجلييه

(رسم ٧٦)

Petits Canetons en Choufroids

بتيت كانيتو ان شوفروا

أى بط صغير من فخذ الفراخ وهو مثل الجامبرنيه دي قولاي الا ان يظل عظم الركبة وتقطع عظم الاظافر فقط وتظل الركبة مثل رأس البطة والعظمة الاخير مثل منقار البط وترسم وهي نية مثل البطة الصغيرة وتلف في



ورقة اجلاسية مدهونة زبدة وتسوي وتبرد في محل التسوية وتصلح بالسكينة من الجوانب حتي يصير جسمها مثل البطة وتكسي واحدة بصوص شوفروا بيضاء والاخرى بصوص شوفروا حمراء والمكسية أبيض توضع لها قطعة تروف من الرأس مثل العينين والحمراء يوضع لها قطعة من بياض البيض المسوي وتلمع بالجليه وترص فوق قاعدة من الارز أو الصمولينة مكسيه بالجليه مستديرة ويصب حول كل واحدة جلييه مفروم بالكيس حتى تصير قاعدة في وسط عش ويوضع فيزان مرسوم بريشة كما هو موضح في الرسم على قاعدة عالية ملبس فيها

بتيت كانيتو

(رسم ٧٧)

ورق دانتله برسم ورق الدانتله ويرص حولها من اسفل جلييه مقطع قطعاً مربعه وفوق كل قطعة قليلاً من الجلييه المفروم ويخدم معه صوص مايونيز أو صوص فيرت ويمكن ان تغرفها على اشكال مختلفة

Boudins et Quenelles de Volaille

بودان ديقولاى و كانل ديقولاى

الشرح : البودان والكانل دي قولاي تصنع من فarse الفراخ والبودان يعبأ في قوالب صغيرة مستطيلة بطول ٥ سم أو ٧ سم وعرضها ٣ سم مدهون بالزبدة وتبطن بالفارسة وتملا من الوسط بخلطة مختلفة كما سيوضح فيما بعد وتغطي بطبقة من الفارسة وتصلح من أعلى على شكل بيضاوي وترص في صنية بها قليلاً من الماء وتسوي في الفرن بوشيه مغطاة بورقة اجلاسية مدهونة زبدة مدة ١٠ دقائق وبعد ذلك تغطس في بيض مضروب بالشوكه ويتبن في قلب عيش افرنجي مصفي من المنخل ويحمر عند الطلب بزبدة مكررة او مسلى نقي والكانل بخلاف البودان لانه لا يحشى بشيء ويسوى بوشيه في قوالب بيضاوية صغيرة او بملعقة كبيره ويسوي بوشيه داخل قليل من المرقه المغلية مدة ٥ دقائق وأحياناً أيضاً بعد التسوية بوشيه تغطس في البيض وتبن في العيش او تبين بالتروف أو اللسان ويحمر بزبدة مكررة كما سيوضح فيما بعد

Boudins de Volaille à la Écossaise

بودان ديقولاى الايكوسيز

هو أن تحضر قوالب تارتليت مستطيله وتدهن بالزبدة وتبطن بفارسة دي قولاي الابداد بالزبدة الموضحة في انواع الفرس وعملاً من الداخل بقطعة صغيرة من اللسان ممزوجة بصوص ديمجلال راسيه جداً وتغطي بطبقة خفيفة من الفارسة ويسوي بوشيه في الفرن ثم تجفف بالفوطة وتغطس في بيض مضروب بالشوكة ثم تبين في قلب عيش افرنكى مصفى من المنخل ويحمر بزبدة مكررة أو مسلي تقي ويرص في الصحن وبين الواحد والاخر قطع مستديرة من اللسان ويخدم معه في الصلصيرا صوص ايكوسيز ويقدم في الحال

Quenelles de Volrille à la Écarlate

كانل ديقولاى الايكارلات

هو أن تحضر مقدار نصف كيلو فارسة موسلين دي قولاي الموضحة في انواع الفرس وتمزج معها ٥٠ جرام تروف مفرومه و ٥٠ جرام شامبنيون مفروم فيما ناعما ومصور عصرا جيداً بالفوطة ثم تصلح الكانل مستطيل بطول ٥ سم ومبطوط ويسوي بوشيه كالعتاد في مقدار من المرقه وبعدها يجفف بالفوطة ويترك حتي يبرد ثم تكسى بطبقة خفيفة من فارسة نية على الجانبين ويطبق عليها قطع مستديرة من اللسان متساوية من الكانل ثم تغطس في بيض مضروب خفيف بالشوكة وتبين في قلب عيش افرنكى مصفى من المنخل ويحمر بزبدة مكررة أو مسلي تقي عند الطلب ويرص في صحن مفروش داخله فوطة أو ورقة داتله وحوله بقدونس محمر فريتو ويخدم معه في الصلصيرا صوص سوبريم ممزوجة بجولين من اللسان الاحمر ويقدم في الحال

Quenelles de Volaille à la Estragon

كانل ديقولاى الاستراجون

هو أن تحضر مقدار نصف كيلو فارسة دي قولاي الابداد الاكريم الموضحة في انواع الفرس وتمزج معها ٢٥ جرام استراجون مفروم وعملاً بالفارسة في قوالب تارتليت صغيرة مثل القارب مدهون زبدة ومرسوم بأرضيته بورق استراجون ويسوي بوشيه كالعتاد ويجفف على فوطة ويرص في وسط الصحن مفرودا بأرضيته صوص سوبريم ممزوجة بالاستراجون مفروم والباقي في الصلصيرا وتقدم في الحال

Boudins de Volaille Richelieu

بودان ديقولاى ريشيليه

هو أن تحضر مقداراً من فارسة دي قولاي الابداد الاكريم الموضحة في انواع الفرس وتحضر مقداراً من التارتليت صغيراً مستطيل ومدهون بالزبدة وتبطنه بالفارسة وعملاً من الداخل بقطع صغيرة من الفراخ مسواه وروف وشامبنيون ممزوجة بصوص الماند راسيه جداً ويغطي بطبقة من الفارسة ويسوي بوشيه كالعتاد ويجفف على فوطة ويغطس في بيض مضروب خفيف بالشوكة وتبين في قلب عيش افرنكى مصفى من المنخل ويحمر بزبدة مكررة أو مسلي بلدي تقي ويرص على فوطة أو ورق داتله وفي الوسط مقدونس فريتو ويخدم معه في الصلصيرا صوص بريجو الموضحة في انواع الصلص ويقدم في الحال

Boudins de Volaille aux Soubise

بودان ديقولاى اوسوبيز

هو أن تحضر مقداراً من قوالب التارتليت مستطيلة ومدهونة زبدة ومبطنه بطبقة من فارسه ديقولاى الابداد

الاكريم الموضحة في أنواع الفرس ويملاً من الوسط بيوريه سوبيز راسي جدا اي بوريه بصل ويغطي بطبقة من الفارسة ويسوي بوشيه كالعتاد ويجفف على فوطه ثم يغطس في بيض مضروب خفيف بالشوكة ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ويحمر بزبدة مكررة او مسلي تقي ويرص في صحن مفرودا بداخله فوطه أو ورق دانتله ومقدونس محمر فريتو في الوسط ويخدم معه في الصلصيرا صوص سوبيز الموضحة في أنواع الصلص مخفوقة خفقا خفيفا بالزبدة ويقدم في الحال

Quenelles de Volaille à la Périgieux

كانل ديقولاى الايريجو

هو أن تحضر مقداراً من فارسه ديقولاى الابداد بالزبدة الموضحة في انواع الفرس وتمزجها بتروف مفرومة ثم تحضر قوالب تارتليت بيضاويه منفوشة وتدهن بالزبدة وترسم أرضيتها بقطع من التروف وتملا بالفارسة وتسوي بوشيه كالعتاد ثم يجفف على فوطه ويرص في صحن مفرودا بأرضية صوص يريجوا وباقي الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال

Quenelles de Volaille Morland

كانل ديقولاى مورلان

هو ان تحضر مقداراً من فارسه دي قولاي الابداد الاكريم الموضحة في انواع الفرس وتقطعها قطعاً متساويه مقدار ٣٠ جرام كل قطعه وتلفها على شكل بيضاوى وتلف في تروف مفروم وتسوي بالزبدة على نار هادئة وترص في الصحن ويوضع لها جرنية في الوسط بورية شامبيون ويقدم في الحال

Quenelles de Volaille d'uzés

كانل ديقولاى دوزيه

هو ان تحضر مقداراً من فارسة دي قولاي الابداد الاكريم الموضحة في انواع الفرس وتمزج منها قطعاً من صدور الفراخ المسواة ومقطعة قطعاً رفيعة وتصلحها بيضاوي بالملقة وتسوي بوشيه كالعتاد ثم يجفف على فوطه وترص في الصحن مفرودا بأرضيته ملعتين صوص اورور الموضحة في انواع الصلص ممزوجة بجلين من التروف والباقي في الصلصيرا ويقدم في الحال

Quenelles de Volaille à la Financière

كانل ديقولاى الافنانسيير



هو ان تحضر مقداراً من فارسة الفراخ وتمزج بقطع من التروف وتقطع بملقة كبيرة وتسوي بوشيه كالعتاد بخلاصه الفراخ وبعد ذلك تجفف بالفوطه وترص في سطوار مدهون بزبدة ويرش فوقها صوص ديمجلانس بالمادير وبعد ذلك ترص في دائرة صحن مستدير ويوضع لها جرنية في الوسط جرناتير الافنانسيير الموضحة في انواع الجرناتير وتكمي بصوص ديمجلانس وباقي الصلصة في الصلصيرا وتقدم في الحال

(رسم ٧٨) كانل دي قولاي الافنانسيير

Capilotade de Volaille

كابيلوتاد ديقولاى

كابيلوتادى دى ثولاى يؤخذ من الفراخ المسواه روستو او بريزيه أو بوشيه وتقطع قطعاً متوسطة خالية من العظم وممزج بصوص ديمجلاس ويوضع معها بصل قويمه مسوي اجلاسيه وشامبنيون مقطع على اربع قطع محمر سوتيه بالزبدة ويغرف فى كوكوت او فى صحن غويط ويرش من اعلى بمقدونس مفروم ويخدم فى الحال ويمكن ايضا ان تمزج الفراخ بصوص ايطالين الموضحة فى انواع الصلص بدلا من صوص ديمجلاس وممزج معها شامبنيون مقطع ايمسيه ترس رفيع محمر سوتيه بالزبدة ويرش بمقدونس مفروم من اعلى وتقدم فى الحال

Fricassee de Poulet

فريكاسيه دى بوليه

فريكاسيه دى بوليه هو مثل فريكاسيه دى ثو الموضح فى انواع البتلو

Fritot ou Marinade de Volaille

فريتو او ماريناد ديقولاى

هو ان تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتقطعها قطعاً مستديرة رفيعة وتبط بطا خفيفاً ويوضع لها ملحاً وفلفلًا وتحمر مدة نصف ساعة قبل الطبخ فى عصير ليمون وقليل من الزيت ومقدونس مفروم وعند الطلب تغطس فى عجينة باتافرى الموضح فى باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرناتير ويحمر فريتو ويرص فى صحن على فوطه او ورقة دانتله وحوله مقدونس فريتو ويخدم معها فى الصلص صلصة طماطم أو صوص ديمجلاس وتقدم فى الحال ويخدم ايضا بهذه الكيفية فراخ مسواه بوشيه او مسواه روتيه

Mousse et Mousselines de Volaille

موس وموسلين ديقولاى

الموس والموسلين هى من فارسة موسلين الموضحة فى انواع الفرس والفرق بين الموس والموسلين الفارسة الموسلين تبعاً فى قلب قالب شرلوت مدهون زبدة ويسوي فى صينية داخلها ماء وتدخلها الفرن وبعد ان يتم تسويتها تقلب فى الصحن ويخدم معها اي نوع من الصلصة حسب الطلب ويقال له موس دى ثولاى ويخدم بارداً ايضا ويرسم من اعلى بالتروف ويكسى بالجليه ويوضع فى الصحن على فوطه او فى ارضية الصحن فوق جليه مفروم وكروتون جليه حول الدائر ويخدم عند الطلب والموسلين هو من نفس الفارسة ويقطع بالملعقة مثل ملعقة الشوربة الكبيرة وتكون يضاوية مثل البيض وتسوى بوشيه مثل الكانل فى مقدار من المرقه او الماء مدة خمس دقائق او ستة وبعدها تجفف بفوطه وتخدم على انواع مختلفه كما سيوضح فيما بعد

Mousselines de Volaille à l'exandra

موسلين ديقولاى الاكساندرا

هو أن تحضر مقداراً من الموسلين مقطوع بالملعقة الكبيرة يضاوى ومسوي بوشيه كما سبق شرحه ويرص فى صحن مستدير كل واحدة فوق قطعة من صدور الفراخ مسواة بوشيه وفوق كل واحدة من اعلى قطعة تروف وتكسى بصوص مورناى الموضحة فى انواع الصلص ويورد فى فرن حام وعند خروجه من الفرن توضع لها جرنيه فى الوسط روس اسبرج او بازلا خضراء محمرة سوتيه بالزبدة ويقدم فى الحال

Mousseline de Volaille à la Indienne

موسلين ديقولاى الا انديان

هو أن تحضر مقداراً من الموسلين مسوي بوشيه كما سبق شرحه ويرص في الصحن ويكسى بصلصة كري ويخدم معها الارز مسوي الا هندبان او أرز أبيض مسوي بالزبدة ويخدم في الحال وباقي الصلصة في الصلصيرا

Mousseline de Volaille au Paprika

موسلين ديقولاى او بابريكا

هو ان تحضر مقداراً من الموسلين مسوي بوشيه كما سبق شرحه ويرص في وسط الصحن ويوضع فوق كل واحدة قطعة رفيعة من صدور الفراخ ويكسى بصوص سوبريم ممزوجة بالبابريكا اي فلفل قرناوطي ويوضع لها جرنيه حول الدائر ارز مسوي بلاف ويكبس في قوالب بابا صغيرة مدهونة زبدة وتقلب حول الدائر وبقى الصلصة في الصلصير ويقدم في الحال

Mousseline de Volaille Patti

موسلين ديقولاى باتى

هو ان تحضر مقداراً من الموسلين مسوي بوشيه كما سبق شرحه ويرص في صحن مستدير ويكسى بصوص سوبريم ممزوجة بزبدة الجبرى الموضحة في انواع الزبدة المركبة ويوضع لها جرنيه في الوسط روس اسبرج بالزبدة ويوضع فوق كل موسلين قطعة صغيرة من التروف وباقي الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال

Mousseline de Volaille à la Sicilienne

موسلين ديقولاى الا سيسيليين

هو ان تحضر مقداراً من الموسلين مسوي بوشيه كما سبق شرحه وتحضر ايضاً مقدار تارتليت من العجين بيضاوى مسوي فاضى ويملا بمكرونه الا نابوليتين ويرص فوقها الموسلين وتكسى من اعلى بصوص سوبريم وترش بجيغه برمزان مبشورة وتورد « نحر » في فرن حامي وعند خروجه من الفرن ترص في صحن دائره فوطه او ورق دائله ويقدم في الحال

Sylphides de Volaille

سيلفيه ديقولاى

هو ان تحضر مقداراً من الموسلين مسوي بوشيه كما سبق شرحه ثم تحضر تارتليت بيضاوى من العجين مسوي فاضى وتوضع في ارضيه كل تارتليت ملعقة صغيرة من صوص موراي ويوضع فوقها الموسلين وفوقه قطع رفيعة من صدور الفراخ ويكسى من اعلى بتجهيزات سوفليه بالجينه (اي سوفليه او فورماج) وتكون التجهيزات يابسة وتصب بالكيس ثم يدخل فرن متوسط حتى يتم تسوية السوفليه من اعلى ويقدم في الحال في صحن مفردا داخله فوطه او ورق دائله

Mousselines de Volaille à la Florentine

موسلين ديقولاى الا فلورانتين

هو ان تحضر مقداراً من الموسلين مسوي بوشيه كما سبق شرحه ثم تحضر تارتليت من العجين مسوي فاضى وتفرّد بداخله مقداراً من ورق السبانخ مسوي بالزبدة ويوضع فوقه الموسلين ويكسى من اعلى بصوص مورناي

ويورد في فرن حامي وعند خروجه من الفرن يرص في صحن مفرد بداخله قوطه او ورق داتله ويقدم في الحال

Ursulines de Nancy

اورسولين دي نانسي

هو ان تحضر مقداراً من الموسلين وتصلحه مستدير مثل النصف ريال ويسوى بوشيه بمقدار من خلاصة الفراخ عند الطلب ثم تحضر مقداراً من التارتليت من العجين مسوى فاضى ونملاً مقدار النصف ببوريه فواجرا ممزوج بصوص ديمجلاس ويوضع فوقه الموسلين ويوضع من أعلى قطعة رفيعة من التروف ويوضع بجانب الموسلين روس اسبرج بالزبدة ويكسى خفيف بمجلاس ديشيانده مخفوق بالزبدة والباقي في الصلصير او تقدم في الحال في صحن مستدير مفروش بداخله قوطه او ورق داتله

Pâtés Chaud sdes Volaille

باتيه شويثولاي « أي باتيه فراخ ساخنة »

Pâtés de Poulet à l' Anglaise

باتيه دي بولييه الانجليز

هو ان تحضر مقداراً من الفراخ البدارا وتقطعها مثل البولييه سوتيه السابق شرحه وتحمره في زبدة مكررة وتغطيتها وتدخلها في الفرن مدة ١٠ أو ١٢ دقيقة حتى يتم ثلاثي تسويه ثم ترفع قطع الفراخ وتصفى الزبدة من محل التسويه وتطفئ عليه بفنجال مابير او نبيذ أبيض وكبشة من الحجو وكبشة من خلاصة الفراخ وتوضع لها ملح وفلفل وتصفى من الشنوار ثم تصب على الصلصه ملعقة بصل شرلوت مفرومة فرما ناعماً جداً وملعقة صلصة انجليزي ثم تحضر مقدار ٥٠٠ جرام شامبنيون مقطعه على اربعة قطع وسحرة سوتيه بالزبدة ومقدار ١٠٠ جرام بطاطس بالملعقة مثل الزيتون منطلق خفيف بالزبدة ومقدار ٥٠ جرام لارد مقطعه قطعاً صغيره ومغليه غلوة واحدة ومحمرة سوتيه بالزبدة ومقدار ٥ بيضات مسلوقة ومقطعه على اربعة قطع ثم تحضر صحن فرن من الفخار مستدير او بيضاوي وترص في أرضيته قليلاً من البطاطس والشامبنيون والبيض ثم تضيف على الصلصه ملعقة مقدونس مفروم ويكسى بالصلصه حتى يغطي ثم تدهن أحرف الصحن من أعلى بعجينة معجونة بالماء وبيض يبيض خفيف وتدهن بصفار بيض ويغطي من أعلى بطبقة من عجينة الفيتاج وينظف عليه حول الدائر لاجل تماسك العجين من دائر الصحن فوق العجينة الاخرى ويدهن من أعلى بصفار بيض خفيف ويرسم من أعلى بشرائط من العجين على دائر الصحن بعرض قيراط ويدهن بصفار بيض ويسوي في فرن متوسط مدة نصف ساعة وتدخلها في فرن متوسط حتى يتم تسويتها مدة نصف ساعة وتقدم في الحال ويمكن ان يغير اللارد بكبد فراخ او كلاوي ضاني في المحلات التي لا يخدم فيها العجبون او اللارد

Pâté Chaud de Poulet à la Châlonnaise

باتيه شويدي بولييه الاشالونيز

هو ان تحضر قالب شرلوت ويدهن زبدة وتبطئه بعجينة بات فونسيه فينو الموضحة في أنواع العجين وتبطن العجينة من الداخل من الارضية والجوانب بطبقة من فارة القراخ ممزوجة بشامبنيون مفروم ويملاً من الداخل بمقدار من الفراخ مسواه بوشيه ومقطعه قطعاً متوسطه وممزوجة بصوص سوبريم ومقدار ١٠٠ جرام عرف الديك

و ١٠٠ جرام كلاوى الديك ويغطي بطبقه خفيفة من الفارسة وطبقه من العجين من أعلي ويسوي في فرن متوسط مدة ساعة وبعد خروجه من الفرن يقلب في صحن مستدير ويخدم معه في الصلصيرا صوص سوبريم ويقدم في الحال

Pâté Chaud Financière

باتيه شوفينانسير

هو ان تحضر قالب باتيه مستدير منقوش من الجوانب وتبطنه من الارضية بعجينة بات فونسيه فين الموضحة في أنواع العجين وتبط العجينة من الداخل من الارضية والجوانب بفارسة جو ديثو الموضحة في انواع الفرس ممزوجة بالتروف ويملا من الداخل بجرناتير فينا نسير الموضحة في انواع الجرناتير ويمزج معها عرف وكلاوى الديك وتمزج ايضا بصوص ماديير راسيه جدا وتغطي الجرناتير بطبقه من الفارسة ثم يغطي بطبقه من العجين ويسوي في فرن متوسط مدة ثلثي ساعة وعند خروجه من الفرن ينخلع من القالب ويوضع في صحن مستدير ويخدم معه في الصلصيرا صوص ماديير ويقدم في الحال

TIMBALES

تيمبال

Timbales à l' Ambassadrice

تيمبال الامبصادريس

هو ان تحضر قالب شارلوت وتدهنه زبدة وترص في ارضيته قطع من اللسان مستديرة بحجم الربع ريال وتحتها قطعاً صغيرة من التروف ويرص على ذلك حول ارضية القالب واحدة كبيرة في الوسط ويلصق في الجوانب بهذه الكيفية أربعة اسطر لغاية علو القالب ويوضع القالب فوق الثلج ويبطن بطبقه من فارسه الفراخ ويملا من الداخل بالجرنيه الآتى : —

٢٠٠ جرام مكرونة نوى طازجه و ٢٠٠ جرام كبدة فراخ و ١٥٠ جرام شامبنيون مقطوع (اينسيه) ترس ربيع و ١٠٠ جرام حلويات اي نفوس ضاني و بتلو مسواة بريزيه ومقدار ١٠٠ جرام تروف مقطعة قطعاً صغيرة ثم تحمر كبدة الفراخ والشامبنيون سوتيه بالزبدة وتمزج معها التروف والحلويات وتضع عليها مقداراً من صوص ماديير بالطماطم ثم ترص طبقه من المكرونة في ارضية القالب وطبقه من هذه التجهيزات وهكذا حتي يتم ملا القالب ويغطي بطبقه من الفارسة ويغطي بورقة مدهونه زبدة ويوضع في صينية داخلها ماء ويسوي بان ماري (أي داخل الماء) في فرن متوسط وعند ما يتم تسويته يترك مدة خمس دقائق حتي يستهدي ويقلب في صحن مستدير ويوضع له خيط حول الدائر صوص ماديير راسية والباقي في الصلصيرا ويقدم في الحال

Timbales Bontoux

تيمبال بونتو

هو ان تحضر قالب باتيه مستدير ذات دائر منقوش ويدهن بالزبدة ويبطن بعجينة مكرونة نوى ويملا من الداخل بفاصوليا او ارز ويسوي ابيض وبعد تسويته يغطي ويدخل الفرن حتي يجف من الداخل ثم تحضر الجرنيه الآتى : — مقدار من المكرونة مسواه بوشيه وينطق بالزبدة وجبنه برمزان ويضاف عليها مقدار كبشتين بوريه طماطم ثم تحضر مقداراً من السكائل وكلاوى وعرف الديك وتروف مقطعة قطعاً صغيرة وتمزج

بصوص ديمجلاس بالطماطم ثم ترص داخل التيمبال المسوى فاضي طبقة من المكرونة وطبقه من هذه الجرناتير وهكذا حتى يتم ملا التيمبال ويوضع في صحن مستدير مفرد بداخله ورقة دانتله او فوطه ويقدم في الحال .

Timbale Milanaise à l' Ancienne

تيمبال ميلانيز الا انسيين

هو ان نحضر قالب شرلوت مدهون زبدة وتبطنه بطبقه من عجينة البات فونسية فين الموضحة في انواع العجين ويوضع بداخله طبقة مكرونة مجهزة كالسابق ذكرها وطبقه من جرناتير فينانسيير حتى يتم ملا الغالب ويغطي بطبقه من العجين ويسوى في فرن متوسط مدة ثلثي ساعة ويقلب في صحن مستدير بعد التسوية ويوضع لها حول الدائر ملعقتين صلصة طماطم ومقدار امن رؤوس الشامبنيون وعرف الديك وقطع من التروف وباقي الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال

Timbale Milanaise

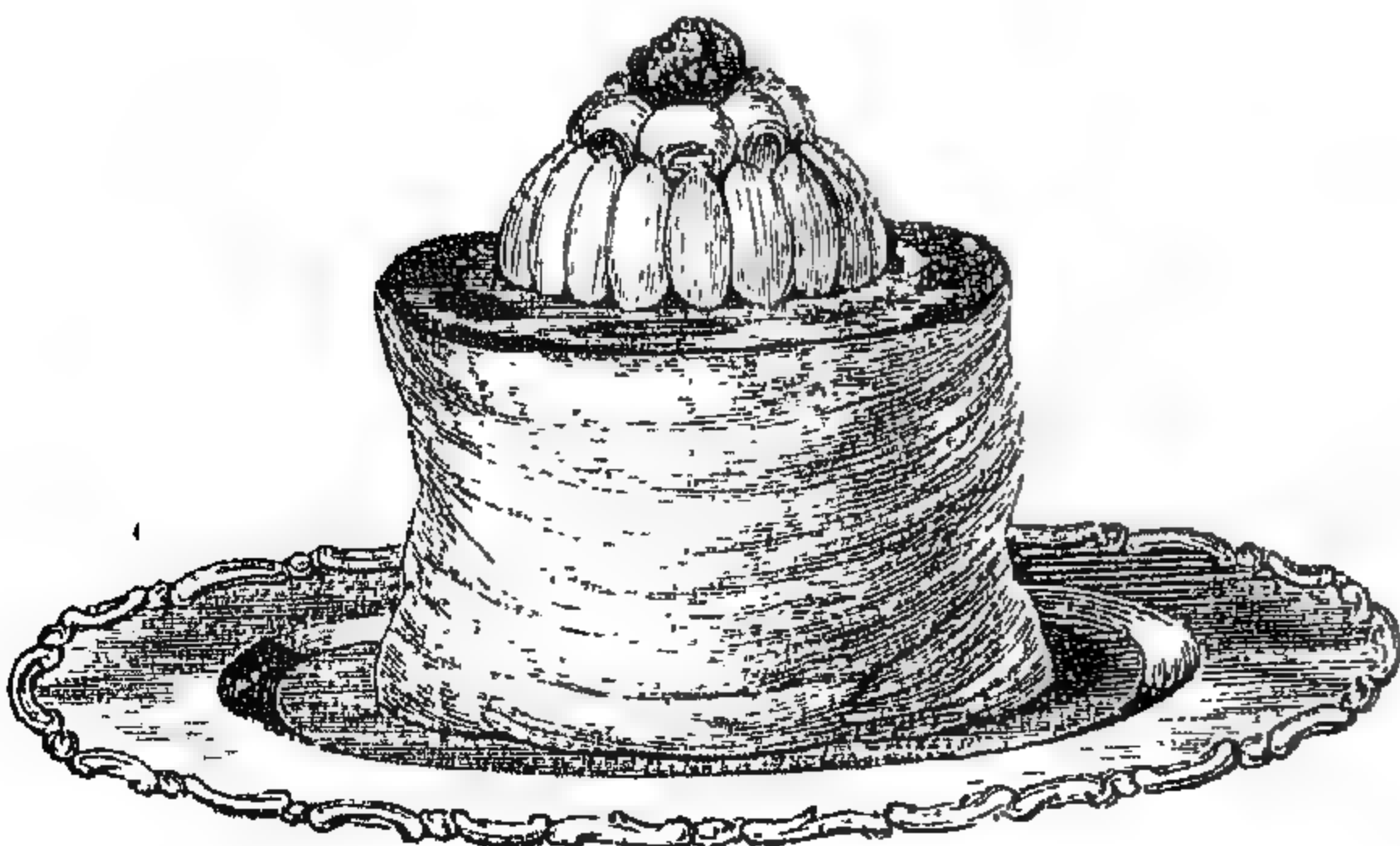
تيمبال ميلانيز

هو ان نحضر تيمبال من العجين مسوى ماضى من عجينة المكرونة نوي كالمقدم ذكرها ويفرد بارضية مكرنه مسواة بوشيه ممزوجه بحينه برمزان وجراثيرا وبوريه طماطم وطبقه من جرناتير فينانسيير ممزوجه بجلاس دبقيا ند ممزوج بصلصة طماطم ويغطي بطبقه من المكرونة واخرى من الجرناتير وطبقه من المكرونة ويرص من أعلى بمقدار ١٣ أو ١٥ قطعة من التروف ويوضع التيمبال في صحن مستدير مفرد بداخله فوطه او ورق دانتله وتقدم في الحال

Vol au Vent فول أوفان

Vol au Vent à la Toulousaine

فول أوفان الا تولوزين



هو أن نحضر مقداراً من جرناتير الا تولوزين الموضحة في انواع الجرناتير ونمزج معها مقداراً من صدور الفراخ مقطعة قطعاً متساوية ونمزج بصوص سوزريم ويملا بها الفول اوفان ويرسم من اعلى بقطع من التروف ويوضع فوق صحن مستدير فوق فوطه او ورق دانتله وتقدم في الحال

(رسم ٧٩) فول أوفان الا تولوزين

قول أو فان الافينانسيير

Vol au Vent à la Financière

هو ان تحضر جرناتير الافينانسيير الموضحة في انواع الجرناتير وتمزج بصوص ماديير راسيه جدا ويملا بها القول فان وقطع من التروف من الأعلى ويوضع فوق فوطه او ورقة دانتله داخل صحن مستدير وتقدم في الحال

قول او فان فرا سكاتي

Vol au Vent Frascati

هو ان تحضر الجرناتير الاتي رؤوس اسبرج بالزبدة وقطع من صدور الفراخ وشامبنيون مقطع (ايمنسيه) ترس رفيع محمر سوتيه بالزبدة وقطعاً من التروف وتمزج بصوص سوبريم ويملا بها القول او فان ويوضع من اعلى هرم صغير من رؤوس الاسبرج وقطعاً من التروف حول الدائر ويوضع فوق فوطه او ورقه دانتله وتقدم في الحال

سوفليه دي قولاي

Soufflé De Volaille

السوفليه دي قولاي هو على نوعين النوع الاول من لحم الفراخ النىء ويخدم دائما في الولايم الكبرى وكيفيه تجهيزه هو ان تحضر مقدار كيلو من فارسة موسلين من الفرائج الموضحة في انواع الفرس وتوضع لها مقدار بياض ١٨ بيضه مضروبه مارنج وتوضع في داخل صحن فرن مستدير من الفخار مدهون زبدة مقدار الثلثين ويوضع في صنيه داخلها ماء ساخن ويغلى على ظهر الفرن على نار هادئة مدة ١٥ دقيقة ثم يدخل الفرن ليكمل تسويته مده ١٥ او ٢٠ دقيقة وعند خروجه من الفرن يوضع في صحن مفرد بداخله فوطه او ورق دانتله وتقدم في الحال والنوع الثاني : — هو من اللحم المسوي وهو ان تحضر مقدار ٥٠٠ جرام من لحم صدور الفراخ المسواة وتدق في الجرن دقا ناعما جدا وتوضع عليها مقدار ٦ ملاعق بشامل بارد وبعد ذلك تصفي من المنخل وتوضع في كسارولة وتلف على جانب الوابور بدون ان تغلي ثم توضع لها مقدار ٥٠ جرام وصفار ٦ بيضات وبياض ٧ بيضات مضروبة (مارنج) بعد ان يوضع لها ملحاً وفلفلأ وجوز الطيب وتعباً داخل صحن فيخار مستدير على الحرف مقدار ١٠ سنتيمتر وهذا الصحن مخصص للسوفليه وتسويته كالمقدم ذكره

سوفليه دي قولاي الا بريجور

Soufflés de volaille à la Périgord

وهو يصنع من احد التجهيزات السابقه المسواه او النىء ويمزج معها مقدار ١٠٠ جرام من التروف المفرومة وتسوى كالمقدم ذكره ويرص من أعلى السوفليه بمقدار ١٠ او ١٢ قطعه من التروف

Poulets Froids

بوايه فروا (أي انواع الفراخ الباردة)

Poulets à la Écarlate

بوايه الا ايكارلات

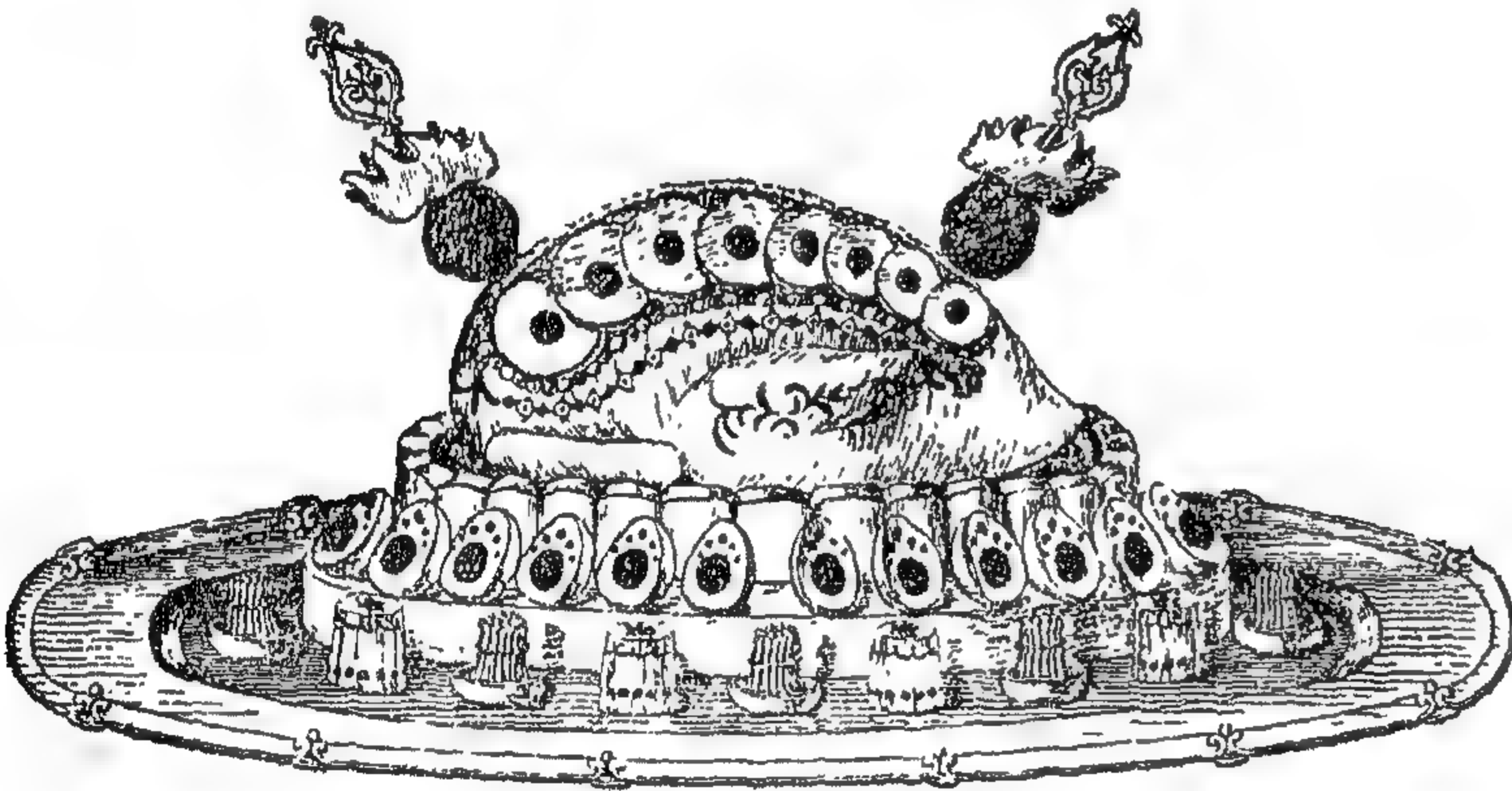
هو أن تحضر ثلاث فراخ بدارا فيومي كبار وتخلي صدورها من العظم وتوضع لها ملحاً وفلفلأ وتخمرها مدة ربع ساعة في مقدار من الكوناك والماديير ويملاها بفارسة دي قولاي فينو الموضحة في انواع الفرس وتلف داخل شاشة وتربط من الطرفين وتسوى بوشيه بخلاصة الفراخ أو اللحم وبعد ان تكمل تسويتها

ترك لتبرد قليلا في محل التسوية ثم ترفعها من محل التسوية وتفك من الشاشة وتوضع في الثلاجة حتى تبرد جيدا وبعد ذلك اما ان تقطع الصدور ويرص محله أو تظل صحيحة ويكسي بصلصة شوفروا بيضاء الموضحة في أنواع الصلص وبعد أن تبرد الصلصة ترسم بالتروف واللسان وتلمع بالجليه مكرر أبيض وتوقفها فوق قاعدة مستديره من الصمولينا أو الارز مكسيه بالجليه ظهرها بظهر الاخرى حيث تكون أرجل الفراخ من أعلى مستندة على قطعة من قلب العيش الافرنكي متساوية مثل الهرم ومحمرة فريتو وموضوعة في وسط القاعده ويوضع بين كل ركن لسان بتلو أحمر وملمع بالجليه حيث تكون جهة اللسان الرفيعة من اعلى وبين اللسان والفرخه قطعتين كبيرتين من التروف ملمعه بالجليه ويرص في دائر الصحن حول القاعدة كروتون من الجلية مقطع هلالا أو على شكل احجبه ويغرس في قطعه العيش من أعلى من الوسط سيخ من الفضة مغروس بداخله قطعة من التروف والشامبانيون واللسان ملمعه بالجليه ويوضع في الثلاجة لوقت الطلب

Poularde Parisienne

بولارد باريسين

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة فيومي كبيرة وبعد تنظيفها تنظيفا جيدا وتكتف بدوباره كالمعتاد وتسوي بوشيه بمرقة من الفراخ أو مرقة من اللحم وبعد ان يكمل تسويتها تترك في محل التسوية



حتى تبرد ثم ترفع من محل التسوية وتوضع في صحن في الثلاجة حتى تبرد جيدا ثم نخلع منها الصدر وتقص عظم الصدر من أعلى وتقطع جانب من الصدر على ٥ أو ٦ قطع وترص على حرف الفوطه أو شاشه وتثنى عليها أحرف الفوطه وتبطها بطا خفيفا بجانب السكينه وبعد ذلك تقطع بقطاعه مستديره مثل الريال وترص

بولارد باريسين

(رسم ٨٠)

في صحن وتكسي بصلصة شوفروا بيضاء الموضحة في أنواع الصلص وترسم كل قطعه بقطعة من التروف من الوسط وتلمع بالجليه مربوط ربطا خفيفا على الثلج ثم تصلح باقي الفرخة وتكسي بصلصه شوفروا بيضاء وملا من الوسط بصلاطة الاريس ممزوجة بالجليه وتصلح ببضاوي حتى تصير الفرخة كهيئة الطبيعية وتلمع بالجليه ويرسم حول الصلاطة على دائر الفرخة من أعلى بقطعة من التروف صغيرة ثم ترص قطع الفراخ على الصلاطة من الجانبين الواحدة موضوعة على طرف الاخرى ثم توضع فوق قاعده من الصمولينة أو الارز مكبوسة في قلب تورته منقوشة الدوائر ومكسية بالجليه وحول دائر القاعدة بيض مسلوق ومقسوم على اثنين واحدة مملوءه بزبد الاموتوبليه الموضحة في أنواع الزبدة المركبة بالكيس والاخرى مملوءة بالكيس أيضا بصفار بيض مصفى من المنخل وممزوج بموريه طماطم وفي دائر الصحن فوندخرشوف وداخل كل فوند حزمة من رؤوس الاسبرج وبين الواحدة والاخر قالب من صلاطة الاريس معبأة في قوالب بابا صغيره ومبطنه بالجليه ومرسومه بقطع من التروف ويوضع فوق

الفرخة من الامام والخلف سيخ من الفضة مغروسا فيه قطعة من التروف وعرف الديك واخيرا يلمع الجميع بالجليه مربوط ربطا خفيفا على الثلج وينظف دائر الصحن بالفوطة ويوضع في الثلاجة لوقت الطلب

Poularde à la Parisienne

بولارد الباريزين طريقة اخري

هو ان نحضر فرخة كالمقدم ذكرها وتخلي صدرها وتحمرها قليلا في المادير والكونياك ثم تملأ صدرها بفارسة فين دي قولاي الموضحة في انواع الفرس (اي فارسة الفراخ) وتلفها في شاشة او ورق اجلاسيه وتسوى بوشيه بمرقة اللحم او الفراخ وبعد ان يكمل تسويتها تبرد جيدا ثم ترفع صدرها مع الفارسة وترفع الصدر وحده والفارسة وحدها ثم تقطع الفارسة قطعا مربعة على حجم زهر الطاولة وتمزج بموس من الفراخ كما هو موضح في انواع الموس وتملأ بها الفرخة وتصلح بيطاويه من اعلى حتى تصير على شكلها الطبيعي وتكسى بصوص شوفروا بيضاء الموضحة في انواع الصلص وبعد ان تبرد وتتجمد الصلصة ترسم على فخذيها فرع شجرة من التروف او وردة ثم تقطع صدر الفرخة كل جانب علي ٦ او ٧ قطع على احرف الفوطة او شاشة مبللة بلا خفيفا وتني حرف الشاشة من اعلى على الصدر وتبط بطا خفيفا وتقطع قطعا مستديرة بحجم الريال بقطاعة ويكسى بصوص شوفروا بيضاء وترسم كل قطعة بقطعة من التروف ويلمع بالجليه ثم يرص فوق صدر الفرخة على الجانبين مركبا كل حرف فوق حرف الآخر ثم توضع بعد ذلك فوق قاعدة من الارز او الصمولينه معبأ في قالب تورته ماسدبرة منقوشة الدائر ومكسيه بالجليه ويوضع لها جرنيه حول الدائر موس من الفراخ معبأ في قلب مول داريول مبطن بالجليه ومرسوم أرضيته بالتروف ويقرب حول دائر الفرخة وبين كل واحد وآخر يوضع مستدوان من الخضروات ممزوجة بالجليه ومعبأة في قالب مول داريول ومقلوب بينهما كروتون جليه حول الدائر ويوضع سيخا من الفضة من اعلى مغروسا به قطعه من التروف ورأس شامبنيون ويلمع الجميع بجليه مربوط ربطا خفيفا على الثلج وينظف دائر الصحن بالفوطة تنظيفا جيدا ويوضع في الثلاجة لوقت الطلب والمول داريول مثل قوالب بابا صغيرة

Poularde Saint Cyr

بولارد سان سير

هو أن نحضر فرخة بورلاد كبيرة مستوردة من الخارج او فرخة فيومي كبيرة وتسوى بوايليه بالنبيذ الابيض وبعد تسويتها تبرد في عمل التسويه ثم ترفعها وتضعها في الصحن في الثلاجة حتى تبرد جيدا ثم نحضر ايضا مقدار ١٢ (موقيت) اي نوع من العصافير او السمان وتسوي ايضا مكورة بالزبد وبعد تسويتها توضع في الثلج حتى تبرد ثم تخلع صدر الفرخة وتقطع كل جانب من الصدر على ستة او سبعة قطع وتوضع على طرف الفوطة وتني عليها الحروف ثم تبط بجانب السكينة وتصلحها ايضا بالسكينة على شكل بيطاوي مثل الكمري وتكسيها بصلصة شوفروا بيضاء وترسم بالتروف وتلمع بالجليه ثم تخلع صدر السمان او العصافير ايضا وتبط بطا خفيفا وتكسى بصوص شوفروا برين الموضحة في انواع الصلص وترسم بقطع من بياض البيض مسلوق وتلمع بالجليه ثم تنظف فخذ السمان او العصافير من العظم وتصنعها موس كما هو موضح في انواع الموس ثم تمزج بمقدار ١٥٠ جرام فواجرا وتملأ بها الفرخة وتصلحها بيطاوي من اعلى على هيئتها الطبيعية وتكسى بصوص شوفروا برين وبعد ان تتجمد الصلصة على الفرخة ترص صدور الفراخ فوق الفرخة على الجانبين ويرص في الوسط من الامام الي الخلف صدور السمان او المصانير موضوع بعضها على بعض وتوضع الفرخة في صحن مربع من الفضة او البللور وتلمع من اعلى بالجليه ويصب

حولها داخل الصحن قليلا من الجليه وينظف الصحن تنظيفا جيدا بالفوطة ويوضع في صحن آخر مملوء بثلج رفيع لوقت الطلب

Poularde da Mpiere

بولارد دامبير

هو أن تحضر فرخة بولارد مستورة من الخارج أو فرخة فيومي كبيرة ثم تخلي صدرها وتغلا بفارسة فين دي، قولاي الموضحة في أنواع الفرس وتلف في شاشه وتربط من الطرفين وتسوي بوشيه بمرقة الفراخ أو اللحم ثم تترك حتى تبرد قليلا في محل التسوية ثم تفك من الشاشه وتوضع في صحن في الثلجة حتى تبرد جيدا ثم تصلحها جيدا من الجوانب ثم تقطع صدرها قطعا صغيرة ويرد محله أو تظل صحيحة وتكسي بصلصة شوفروا بيضاء ممزوجة بخلاصة اللوز وتلمع بالجليه بدون أن ترسم ثم توضع الفرخة فوق قاعدة واطية مستطيلة ومكسيه بالجليه ويوضع لها جرنه حول الدائرا طرف من اللسان الاحمر معبأ في ستة قوالب بابا صغيرة مبطنة بالجليه ومرسومة بقطع من التروف وتقلب حول الفرخة ، ٦ قوالب آخرين موس دي فواجرا ويوضع لها حول الدائر كروتون من العيش وتوضع في الثلجة لوقت الطلب

Poularde Rose de Mai

بولارد روزدي ماي

هو أن تحضر فرخة بولارد المستورده من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتسوي بوشيه في مرقة فراخ أو مرقة لحم ثم توضع في محل التسوية وتبرد قليلا ثم توضع في صحن وتضعها في الثلجة ثم ترفع صدر الفرخة وتقص عظم الصدر وتكسي الفخذ وباقي الفرخة بصلصة شوفروا بيضاء وتغلا من الداخل بموس من الطماطم مصنوعة بالكيفية الآتية — هو أن تحضر مقدار كيلو طماطم وتقشره من القشرة ويقسم على اثنين ويعصر من البذر وتضعه في كساروله ثم توضع له قليلا من الملح والفلفل والسكر ومقدار ٥٠ جرام زبدة ثم توضع على نار متوسطة حتى تسوي ويحذف ماؤها جيدا ثم تصفى من المنخل وتوضع لها مقدار ربع لتر جليه مكرر وتدخل بها على النار مع استمرار التقليب حتى ترسي ثم ترفعها من على النار وتصفى ثانيا من الشنوار وبعد أن تبرد جيدا على الثلج تمزج معها مقدار نصف كيلو كريمة مضروبة نصف ضرب وتلف لفا جيدا مع بعض فوق الثلج ويضبط ملحها وتغلا بها الفرخة وتصلح بيضاوي كهيئتها الطبيعية وترسم من أعلى بقطع من التروف وبياض بيض مسوي ثم تقطع صدر الفرخة كل جانب علي ٥ أو ٦ قطع ويرص على أحرف الفوطة ثم تنى عليها الاخرى وتبط ببطا خفيفا وتسوي بالسيكينة بيضاوي مثل الكشري وترص في الصحن وتكسي بصلصة شوفروا بيضاء ويرسم بالتروف ويلمع بالجليه ثم تحضر مقدار ١٠ أو ١٢ تارتليت بيضاوي من عجينة البات فونسيه فين الموضحة في انواع العجين مسوي فاضى وتغلا بموس من الطماطم المملوء به الفرخة ثم تضعها فوق قاعدة من الارز او الصمولينة واطية ومكسيه بالجليه ويرص حولها التارتليت وفوق كل تارتليت قطعة من صدور الفراخ ويلمع الجميع بالجليه مربوط ربطا خفيفا على الثلج وكروتون جليه حول الدائر وتوضع في الثلجة لوقت الطلب

Poularde Rose Marie

بولارد روزماري

هو أن تحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو فرخة فيومي كبيرة ويسوي بوشيه كما تقدم ذكرها وبعد

أن تبرد ترفع صدرها وتقطع كل جانب منها على ٥ أو ٦ قطع وتضعها على جانب الفوطة وتتنى عليها حروفها ثم تبطنها ببطا خفيفا وتساويها بضاوي مثل الكبري وترصها في صحن ويكسى بصلصة شوفروا بيضاء الموضحة في أنواع الصلص ثم تقص عظم صدر الفرخة وتملأها بموس من الچمبون ويكون لونه احمر ويتساوى من أعلى بضاوي حتي تصير على هيئتها الطبيعية وتضعها في التلاجه حتى يجمد الموس ثم نحضر مقدار ١٠ أو ١٢ تارتليت بضاوي واملأها ايضاً بموس من الچمبون ثم تكسي الفرخة بصلصة شوفروا ممزوجة بالبأبريكا (أي فلفل قرناوطي) حتي تصير لونها احمر وترسمها من أعلى حسب الطلب بالتروف أو بياض البيض أو استراجون ثم تضعها فوق قاعدة بضاوي واطية من الارز أو الصمولينا مكسية بالچليه وموضوعة في صحن مستطيل وترص حولها التارتليت وفوق كل تارتليت قطعة من صدور الفراخ وكروتون چليه حول الدائر وتلمع الفرخة بالچليه من أعلي وتوضع في التلاجة الى وقت الطلب

Poularde Carmélite

بولارد كارميليت

هو ان نحضر مقدار فرخة بولارد مستورده من الخارج أو فرخة كبيرة فيومي وتسوى بوشيه كالعتاد ثم ترفع صدرها وتقطع كل جانب على ٥ أو ٦ قطع وتضعها على فوطة ثم تنى أحرف الفوطة عليها وتبطنها بجانب السكين ثم تصاح بضاوي مثل الكبري وتكسى بصوص شوفروا بيضاء وتلمعها بالچليه بعد أن ترسم بالتروف ثم تقص عظم صدر الفرخة وتكسى نخذ الفرخة والدوائر بصوص شوفروا واملأ من الوسط بموس من الچمبون كما هو موضح في أنواع الموس وتصلح من أعلي بضاوي حتي تصير على هيئتها الطبيعية ثم توضع في التلاجه حتى يتجمد الموس ثم ترص صدور الفراخ صفين من أعلى على الجانبين وبين كل صنف وآخر يفرس بينهما صفاً من الچمبون مصلحاً تصليحاً جيداً بالسكينة وتلمع بالچليه ثم تضعها في صحن غويط مفرودا بأرضيته طبقة من الچليه قدر ما يغطي ربع الفرخة وينظف دائر الصحن تنظيفاً جيداً ويوضع فوق الثلج لوقت الطلب

Poularde Froid au Cresson

بولارد فروا أو كريسون

هو أن نحضر مقداراً من الفراخ البدارا وتسوى روتى أو بريزيه وبعد ذلك تترك حتى تبرد ثم تقطع الصدر



بولارد فروا أو كريسون

(رسم ٨١)

والفخذ وتصلح جيداً بالسكينة وترص في صحن الفخذ من أسفل والصدور من أعلى ونحاط بورق كريسون مغسولاً بماء مثلج ومجفف على فوطة ويخدم معه أى نوع من السلاطة وصوص تارتار في الصلصيرا ويقدم وقت الطلب

Poularde Lambertye

بولارد لامبيرتي

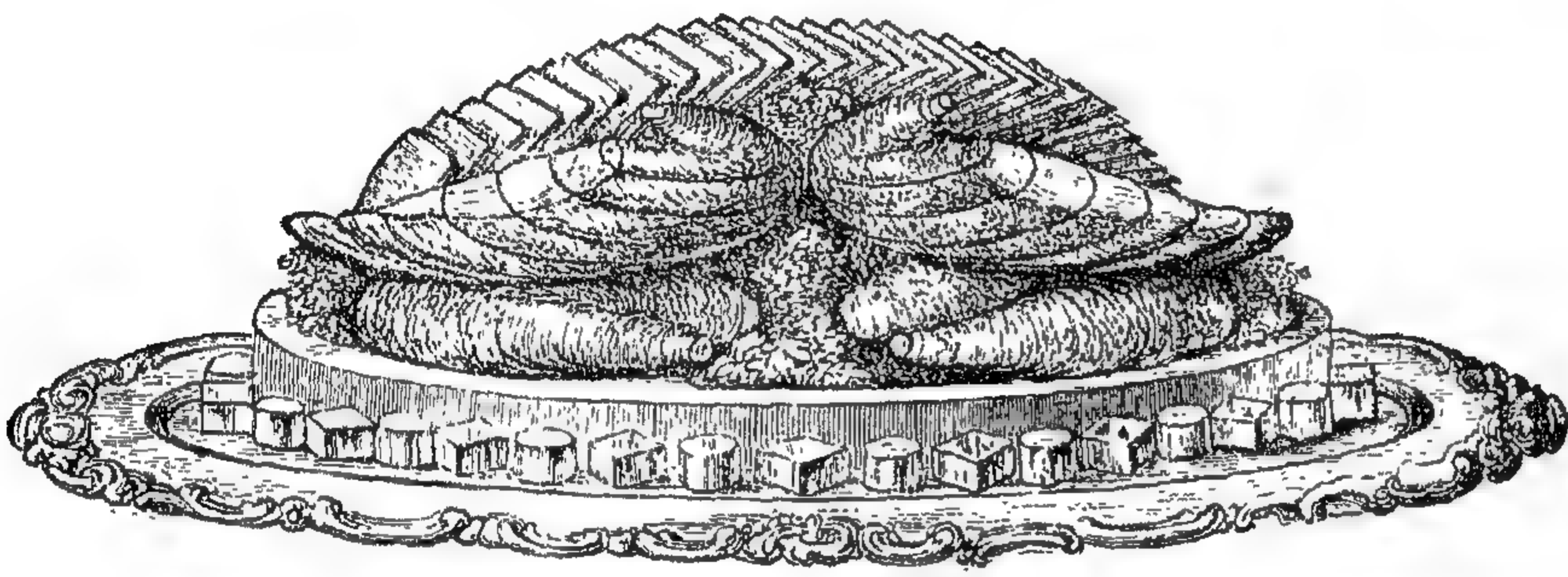
هو أن نحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج أو من الفراخ الفيومي الكبيرة وتسوى بوشيه وبعد أن

تبرد جيداً تخلع صدرها وتقص عظم الصدر وتملا الفرخة من الداخل بموس من الفراخ ممزوج معه مقدار الربع بوريه فواجراً وتصلحها من أعلى بيساوى حتى تصير كهيئة الطبيعى ثم تقطع صدر الفرخة قطعاً مستطيلاً ويرص فوق الفرخة الواحد بعد الآخر حتى يغطى صدر الفرخة على شكله الطبيعى ويرسم من أعلى بالتزوف ويلمع بالجليه ثم توضع الفرخة فى وسط صحن من الفضة أو البللور وتصب حولها مقداراً من الجليه يرتفعها فى الثلاثه حتى تتجمد لوقت الطلب وعند الطلب توضع فى الصحن فوق قاعدة من الثلج متساويه على حرف الصحن وتقدم فى الحال

Poularde et Langues découpées

بولارد ايه لانج ديكويه

هو أن نحضر مقدار فرختين بداري فيومى كباراً وتسوى روتيه ويكون لونها مستكاري ثم نترك تبرداً جيداً وتقطع الفرخة على أربعة قطع الصدور وحدها والفخذ وحدها ثم تنظف كل جانب من الصدور من داخل العظمه



الرفيعه وتظل عظمه الكتف متماسكة فى الصدر ثم تصلح عظم الفرخة وتقص عظم الصدر ويظل عظم الظهر صحيح ثم تقرب فى وسط الصحن فوق قاعدة بيساويه من الارز أو الصمولينا منطاه بورقه

بولارد ايه لانج ديكويه

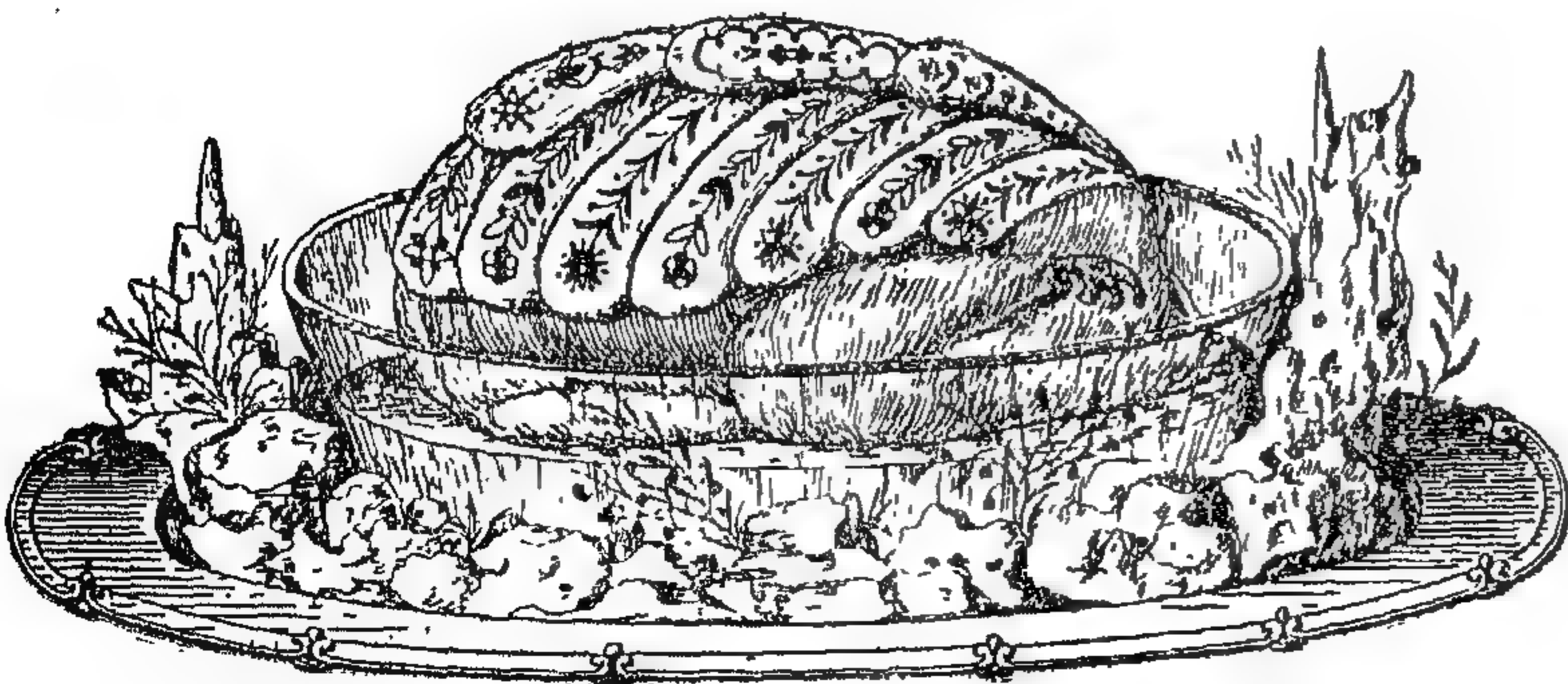
(رسم ٨٢)

اجلاسيه بسوا القاعدة ثم تقطع نخدين كل فرخة من المفصل وترص حول عظمه الصدر فوق القاعدة ويرص فوق كل نخدة صدر مقطع قطعاً صغيرة وهو على شكله الطبيعى حيث أن يكون الدبوسين متقابلين ببعض والاثنين الآخرين من الجانب الآخر مثله وفى الوسط بالطول يقطع لسانين من اللسان الملمع ويرص بالطول ثم يلمع الجميع بالجليه مربوط ربطاً خفيفاً ويصب بالكيس من أربعة جوانب بجاليه مفروم ويرص حول القاعدة حول الدائر كروتون جليه مقطع قطعاً مربعة وينظف دائر الصحن جيداً ويوضع فى الثلاثه لوقت الطلب

Poularde à la Néva

بولارد الانيفا

هو ان نحضر فرخة بولارد مستوردة من الخارج او فرخة فيومى كبيره وتسويها بوشية كالمعتاد وبعد ان تبرد



فى محل تسويتها توضع فى صحن فى الثلاثه حتى تبرد جيداً ثم تخلع الصدر وتقطع قطعاً مستطيلاً ويقطع كل جانب على ٥ أو ٦ قطع على شكل مستطيل ويصاح جيداً بالسكينه ونكسي بصوص شوفروا بيساء ثم تقص عظم الصدر وتملا الفرخة من الدائر بموس من الفراخ ممزوجه معه مقدار الربع

بولارد الانيفا

(رسم ٨٣)

بورقة فواجرا وتصلح بيضاوي من أعلى حتى تصير كهبتها الطبيعية وتكسى بصوص شوفروا بيضاء وترص صدور الفراخ عليها من أعلى ثلاثة قطع من الصدر من الامام الى الخلف ويرسم على كل قطعه فرع شجرة التروف والفسق مقطع قطعا رفيعه ثم تلمع بالجليه وتضعها في وسط صحن بلاورى بيضاوي ويصب حولها مقدارا من بجليه وتضعها في اناء آخر به ثلج صغير وتقدم مثل ماهي

Asbic de Volaille à l' Italienne

اسبيك ديقولاى الايطاليين

هو ان تحضر قالب مستدير مثل الكمكة وتبطنه بجليه مكرر من الفراخ وترسم ارضيته بقطع كبيرة من التروف وتبطن ثانيا بالجليه وتملأ القالب بصدور الفراخ واللسان والتروف مقطعة جليين مميكة وتوضع طبقة من هذه التجهيزات في داخل القالب وترش بالجليه وبعد ان تجمد توضع طبقة أخرى وترش ايضا بالجليه وهكذا حتى يتم ملأ القالب ثم يوضع فوق الثاج الى وقت الطلب وعند الطلب يقلب في صحن مستدير وتوضع في وسطه قالب صلاطة الايطاليين ممزوجة بالجليه ويخدم معه في الصلصيراصوص رومولاد الموضحة في انواع الصلص الباردة وتركيب الصلاطة موضح في انواع الصلاطة

Asbic de Volaille Gauloise

اسبيك ديقولاى جولواز

هو ان تبطن قالب بمدخنه منقوشه بجليه ابيض مكرر من الفراخ وترسمه يقطع من التروف منقوشه ويرص داخله قطعاً مستدير من صدور الفراخ مغطسة في الجليه وبجانبا عرف الديك مكسى بصوص شوفروا برين وكلاوى الديك مكسيه بصوص شوفروا بيضاء وقطعا من اللسان الاحمر مقطعة قطعا بيضاوية وتملأ بالجليه مع رص كل صنف على حدة ويوضع فوق الثلج الى وقت الطلب وعند الطلب يقلب في صحن مستدير مثلج وحوله كروتون من الجليه ويقدم في الحال

Chaud Froid de Volaille à l' Ecossaise

شوفروا ديقولاى الايكوسيز

هو ان تحضر فرخه بولارد او فرخه فيومى كبيرة وتسوي بوشيه وبعد ان تبرد جيدا تخلع صدرها وتقطع كل جانب من الصدر على اربعة او خمسة قطع وتبطنها على جانب الفوطه وتصلها بيضاوي وترصها في الصحن ثم تكسى من اعلى بقطع من الفراخ واللسان والتروف مقطعة قطعا صغيرة ممزوجة بجليه من الفراخ ملفوفة فوق الثلج وتصلح من اعلى بيضاوي وتكسى بصلصة شوفروا بيضاء والموضحة في انواع الصلص ويرش من اعلى فوق الصلصة قبل ان تتجمد بلسان وتروف وخيار كروتور وياض بيض مفرومة فرما رفيعا وممزوجة مع بعضها ثم تلمع بالجليه من اعلى ثم ترص في صحن مربع من الفضة او البلاذر مفرودا في ارضيته طبقة من الجليه وبين كل واحد وآخر قطعا من اللسان بيضاوي وفي الوسط صلاطة فاصوليا خضراء مقطعة قطعا سمبوسكا صغيرة ممزوجة بالجليه وتوضع في الثلاجة الى وقت الطلب

Chaud froid de Volaille Gaunod

شوفروا ديقولاى جونو

هو أن تحضر فرخة بولارد أو فرخة فيومى كبيرة وتسوى بوشيه ثم تخلع صدرها وتبط بطا خفيفا على جانب الفوطه وتبرد وتثقل عليها ثم تقطع على شكل مستطيل وباقي الفرخة يصنع منه موس كما هو موضح فى أنواع الموس ويفرد فى صينية بسمك نصف سنتيمتر ويوضع فوق الثلج حتى يبرد ثم تقطع صدور الفراخ ويركب فوقها صدر الفرخة المقطع وتمكسى بصلصة شوفروا بيضاء ويرسم بقطع تروف من الأعلى وتوضع فوق صحن مربع من الفضة أو البللور وتغطى بالجليه رائق جدا وتضعها فوق الثلج الى وقت الطلب وعند الطلب توضع فوق طبق به ثلج مكسر

Chaud froid de Volaille Rossinie

شوفروا ديقولاى روسينى

هو أن تحضر مقداراً من صدور الفراخ وتسوى بوشيه ويقطع كل جانب على اثنين وتبط بطا خفيفا وتصلح بيضاوي وتمكسى بصوص شوفروا ممزوج معه مقدار الربع بوريه فواجرا ويرسم من أعلى بقطع من التروف منقوشة وتوضع فى الثلاثه الى وقت الطلب وتقدم كالسابق ذكرها

Chaud froid de Volaille Félix Faure

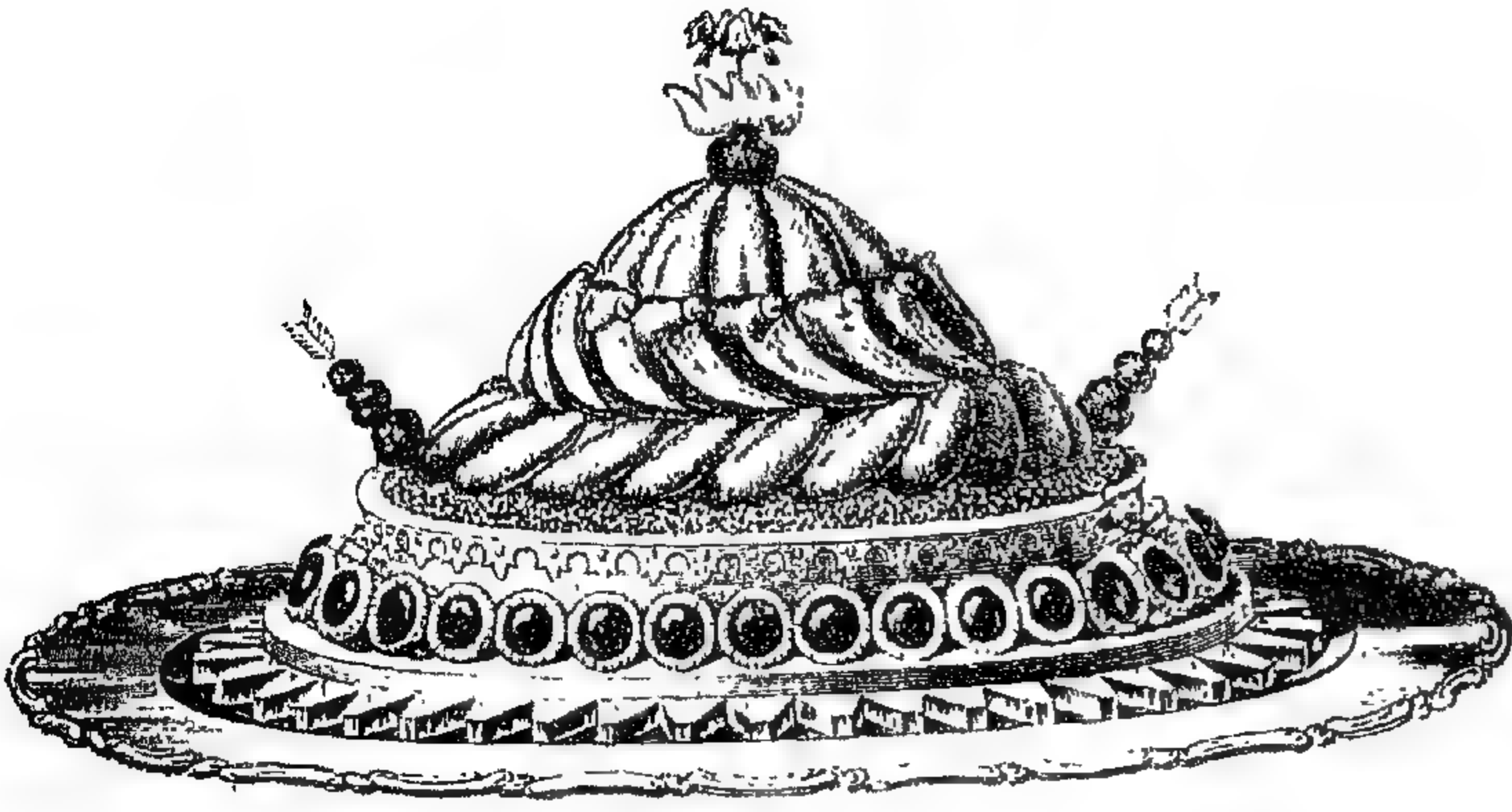
شوفروا ديقولاى فيليكس فور

هو أن تحضر فرخة كبيرة وتخلع صدرها وهى نيه وتفتح كل جنب من الصدر بالطول بدون فصله عن بعضه ويبط بطا خفيفا ويوضع له ملحاو فللا ويسكى بفارسة من الفراخ ممزوجه بيوريه فواجرا ويرص فوق الفرخة قطع من الفواجرا والتروف ويغطى بطبقة أخرى من الفارسة ويدهن من أعلى ببياض بيض ويطبق الطرف الآخر على بعضه وتلف فى قطعة من الشاش ثم ترص فى سطوار وتسوى بوشيه على نار هادئة وبعد تسويتها تترك فى محل تسويتها لتبرد ثم يثقل عليها ثقيلاً خفيفاً وتوضع فى الثلاثه حتى تبرد جيداً ثم تقطع قطعاً مستديرة كل قطعة على ٧ أو ٨ وتلف بموس من الفراخ مجهز من باقى الفرخة وبعد أن يبرد جيداً فوق الثلج يكسى بصلصة شوفروا بيضاء ويرسم بالتروف ثم تحضر قالب بيضاوى ويطن بجليه أبيض مكرر وترص قطع الفراخ داخل القالب وتكون جهة الرسم من الخارج أى على جنب القالب ثم يصب فوقه بالجليه مثل الاسبيك وتضعه فوق الثلج لوقت الطلب وعند الطلب يقلب فى صحن مستدير مفرداً بداخله فوطه

Chaud Froid de Polé

شوفروا دى پوليه

هو أن تحضر مقدار أربعة فراخ من البدارا وتسوى روتى أو بريزيه وبعد أن تبرد فى محل التسوية تقطع الفخذ والصدور وتنظف الصدور من العظم وتصلح الفخذ وتقشر من الجلد وبعد ذلك تمكسى بصلصه شوفروا بروم الموضحة فى أنواع الصلص وترص فى صينية وبعد أن تبرد جيداً فوق الثلج تلمع بالجليه ثم تحضر صحن مستدير موضوعاً فى وسطه قاعدتان من الصمولىنة أو الخشب الثانية أصغر حجماً عن الاولى وترسم القاعدة من أسفل بالزبدية وترص نخذ الفراخ على القاعدة الاولى حول القاعدة الصغيرة ويرص من فوقها الصدور ويرص دورثالث من الصدور



شوفروا دي پوليه

(رسم ٨٤)

موقوفاً كما هي موضحة في الرسم ويغرس في الوسط من الاتلي سيخ من الفضة به قطع تروف وعرف الديك ويصب حوله من الدائر چليه مفروم ويغرس فيها من الجانبين سيخان من الفضة مغروس في كل منها ثلاث قطع من التروف ويرص حول الدائر كيس من الورق مملوء بالتروف ملعاً بالچليه وكروتون چليه في دائر الصحن من أسفل

Médailles de Volaille Rachel

ميدايون ديقولاى راشيل

هو أن تحضر مقداراً من صدور الفراخ بحزمة مثل المتقدم ذكرها وتقطع قطعاً مستديرة بالقطاعة وتكسي بالچليه ثم تجهز موس من فخذ الفراخ ويفرد في الصينية بتخانة سنتيمتر ويترك فوق الثلج ليتجمد وبعد ذلك يقطع بقطاعة مستديرة مثل صدور الفراخ ثم تترك فوقها صدر الفرخة المقطع قطعاً مستديرة ويرص في صحن مربع من الفضة أو البللور ويوضع له جرنيه من الوسط هرم من رؤوس الاسبرج مرشوش عليه صلصة بالليمون والملح وزيت خفيف ويوضع له بين صدور الفراخ اهرامات صغيرة من رؤوس الاسبرج ممزوجة ميانيز بالكريمة خفيف وتوضع في الثلاجة لوقت الطلب

Suprêmes de Volaille Jeannette

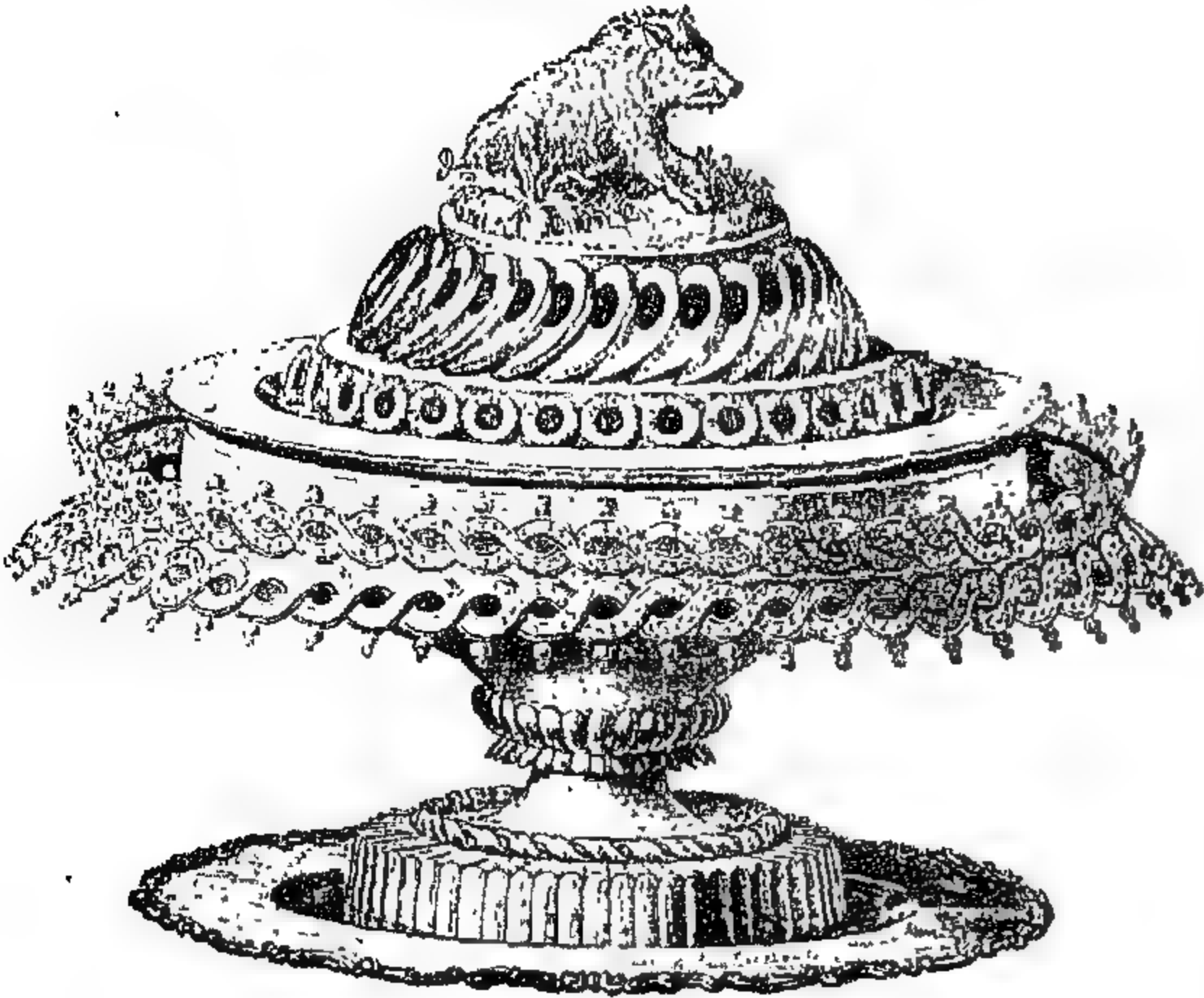
سوبريم ديقولاى چيانيت

هو أن تحضر فرخة كبيرة مسواة بوشيه وتخلع صدرها بعد أن تبرد ثم تقطع كل جانب على أربعة قطع وتبطنها على جانب الفوطاة وتصلح بسكينة بضاوية مثل السكثري وتكسي بصلصة شوفروا بيضاء ويرسم بورق استراجون ثم توضع في أرضية صحن مربع من الفضة أو البللور طبقة من الچليه مقدار سنتيمتر ثم تجهز موس من فخذ الفراخ والفواجرا ويفرد في صينية بتخانة نصف سنتيمتر وبعد أن تبرد فوق الثلج تقطع مثل صدور الفراخ ويرص فوق الچليه ومن فوقها صدور الفراخ ويكسي بالچليه أبيض من الفراخ مكرر ويوضع في الثلاجة الى وقت الطلب وعند الطلب يوضع فوق قاعدة من الثلج أو فوق ثلج مكسر في صحن آخر

Suprêmes de Volaille à la gelé

سوبريم ديقولاى الا چليه

هو أن تحضر مقداراً من صدور الفراخ مسواة بوشيه بخلصة الفراخ وتترك حتى تبرد في محل التسوية وبعد



(رسم ٨٥) سوبريم ديقولايا الاچليه

ان تبرد ترفع من محل التسوية وتقطع كل صدر على ثلاثة قطع ويبط بطا خفيفا على حرف الفوطه ويصلح بالسكينة بياضوى مثل الكثرى ويرص فى صينية مفرودا بارضيتها طبقة من الچليه ويوضع فوق كل قطعه قطعه مستديرة من التروف وتلمع بالچليه مرتين أو ثلاث وبعد ذلك ترص على قاعدة من الارز أو الصمولينه أو من الخشب مكسيه بطبقة من الدهن ويرص حولها من أسفل فوند خرشوف مملوء سلام من الخضروات المشكله ممزوجة بالچليه ويوضع فى الوسط من أعلى رسم سبع من الشمع وخلافه كما هو موضح فى الرسم

Pigeons

الحمام

Pigeons à la Bordelaise

بيچون الا بور ديليز

هو ان تحضر مقدار الحمام ويشق من الظهر على اثنين وينظف من عظام الصدر ويبط بطا خفيفا ويوضع له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويرص فى الصحن ويوضع له جرنانير مثل بوليه الا بور ديليز ويقدم فى الحال

Pigeons en Estauffade

بيچون ان استوفاد

هو ان تحضر مقداراً من الحمام وتضع له ملحاً وفلفلًا وتحمره بالزبدة فى كسارولة ومعه مقداراً من اللارد مقطع قطعاً مربعه متوسطة وتحمر بالزبدة وتضع له مقداراً من الشامبنيون مقطع على اربعة قطع ومقداراً من البصل القويرمة محمر بالزبدة ثم تطفي على محل تحمير الحمام بكأس من الكونياك وكبشة چو بتلو ويوضع فوق الحمام ويغطي ويسوي فى فرن هادىء مدة ثلثى ساعة ثم يرص الحمام فى كوكوت أو فى صحن غويط وحوله جرنانير وفوقه صلصه محل التسوية ويغطى ويقدم فى الحال

Pigeons aux Olives

بيچون اوزوليف

هو ان تحضر مقداراً من الحمام وتسويه مكمور بالزبدة مع الخضروات وعندما يسوى ثلثى تسويه ترفعه وتنظفه تنظيفاً جيداً ويوضع فى كسارولة اخري نظيفه وتضيف على محل التسوية مقداراً من صوص ديمجلاس وتصفى فوق الحمام ويترك يغلي على نار هادئة حتى تتم تسويته ثم يوضع عليه مقداراً من الزيتون الاخضر مخليا من البذر ومغلي غليتين بالماء ويغلي مع الحمام مدة ٥ أو ٦ دقائق ثم ترص الحمام فى كوكوت او فى صحن

غويط صحيح او مقسوم على اثنين ويوضع له الزيتون في الوسط او حول الدائر ويكسى بالصلصة ويغطي ويقدم في الحال

Pâté de Pigeons à l' Anglaise

باتيه دى بيچون الا انجليز

هو ان تحضر مقداراً من الحمام ويسوى نصف تسويه بالزبدة في الفرن ثم تقطع كل واحدة على اثنين وتنظف منها عظام الصدر والضلع وتطفي على محل التسوية بقليل من المادير وكبشتين چو بتلو ويغلي مع عظم الحمام مدة ربع ساعة ثم يصفى من الشنوار وينظف من الزبدة التي على وجه الصلصة ويوضع له ملعقة بصل شرلوت مفروم فرما ناعماً ثم تحضر مقداراً من الشامبنيون مقطع على اربعة قطع مسواة بالزبدة ومقداراً من اللارد مقطع قطعاً مربعة ومسوي غلوة واحدة ومحر سوتيه بالزبدة ومقداراً من البطاطس بالملعقة مثل البندق او مقطع قطعاً مربعة مثل زهر الطاولة ومنطق بالزبدة ثم يوضع في ارضيه صحن بيضاوى او مستدير مقداراً من البطاطس والشامبنيون ويرص فوقه الحمام ثم يوضع له باقى البطاطس والشامبنيون واللارد ويض مسلوق مقطع على اربعة قطع ويرش بمقدونس مفروم ويغطي بالصلصة وتدهن احرف الصحن من الدائر بعجين خفيف معجون بالماء وبياض بيض ثم يغطي الصحن بطبقة من عجينة الفيتاج ويسلق حروفها فوق العجين ويدهن من أعلى بصغار بيض خفيف ويرسم من أعلى بأشرطة من عجينة الفيتاج ويوضع تحريط من أعلى من هذه العجينة حول دائر حرف الصحن ويدهن بصغار بيض ثم يدخل في فرن متوسط لاثام تسوية مدة نصف ساعة وعند خروجه من الفرن يوضع في صحن آخر مفرودا داخله فوطه او ورق دانتله ويقدم في الحال

Pâté Chaud de Pigeons à l' Ancienne

باتيه شوى بيچون الا انسيين

هو ان تحضر مقداراً ٦ حمامات مسواه روستو نصف تسوية وتقسم كل واحدة على اثنين وتنظف وتنظف جيداً الصدر والضلع ثم تحضر قالب شرلوت ويدهن بالزبدة وتبطنه بعجينة البات فونسية فين الموضحة في انواع العجين وتغرس في ارضيته فارسة اجراتان عادية وترش بملعقة صوص مادير راسيه جدا ثم ترص قطع الحمام قطعاً من الشامبنيون والتروف مقطعة (ايمنسيه) اى ترص رفيع ويغطي بطبقة من الفارسة ويرش عليها قليلاً من الكاثل واللارد مدقوقة دقا ناعماً جداً ويغطي من أعلى بطبقة خفيفة من العجين وتسوي في فرن متوسط مدة ثلثي ساعة تقريباً وبعد ان يكمل تسوية يترك ليستهدأ مدة خمسة دقائق ويقرب في صحن مستدير وتخلع ارضية القالب من أعلى بالسكينة وتقطعه حول دائر القالب وتكسى القالب من أعلى من محل خلع العجين بصوص ديمجلاس والباقي في الصلصيرا ويقدم في الحال

Pâté Chaud de Pigeons Périgord

باتيه شوى بيچون بيريجور

هو ان تحضر مقداراً ٦ حمامات وترفع صدورهما ثم تحضر فارسة بباقي الحمام وتمزج على كل ١٠٠ جرام لحم حمام مقدار ٥٠ جرام لارد او لحم ضاني سمين وتحضر فارسة كالعتاد ناعمة جداً وتبط صدور الحمام بطا رفيفاً وتكسى بجزء من الفارسة وترص في وسطها قطع من التروف وتلفها حول بعضها مثل البويت ثم تحضر قالب باتيه مستدير وتبطنه بعجينة بات فونسيه فين الموضحة في انواع العجين وتفرد بارضيته طبقة من الفارسة ثم ترص صدور الحمام وتغطيها بطبقة من الفارسة ويغطي من أعلى بطبقة من العجين ثم يسوي في فرن متوسط مدة ساعة

وربع وبعد تسويته يقلب في صحن مستدير وترفع العجينة من أعلى بالسكينة وتقطعه حول القالب ويكسى القالب من أعلى من محل خلع العجينة بملعقتين من صوص يريحور وباقي الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال

Pigeons aux petits pois

بيچون أوبيتي بوا حمام بالبازلا

هو أن تحضر مقداراً من الحمام ونحمره بالزبدة وترصه في كسارولة وتوضع معه مقداراً من لارد الصدر مقطع قطعاً صغيرة ونحمر بالزبدة ومقداراً من البصل القوي رمه محمر أيضاً بالزبدة ثم تصفى الزبدة محل تحمير الحمام وتنظف عليه بكبشة من الحجو وكبشتين من صوص ديمجلاس وتصفيها فوق الحمام وتضيف عليها مقداراً من البازلا مسواه بلانشيه وتوضع لها حزمة خضروات مكونة من جزور مقدونس وورقه لاورو وعودتان وملح وفلفل خفيف ويغطى ويسوى في الفرن على نار هادئة جداً وعند ما يتم تسويته يرص الحمام صحيح في كوكوت أو صحن غويط وحولها جرناتير بالصلصة ويغطى ويقدم في الحال

Pigeons à la polonaise

بيچون الايوانيز

هو أن تحضر مقداراً من الحمام وتجففه على فوطه بعد تنظيفه تنظيفاً جيداً وتغلاه بفارسة اجراتان مادية الموضحة في أنواع الفرس بدون خليه من العظم ويسوى في كسارولة بالزبدة وعند ما يتم تسويته ترصه داخل كوكوت من الفخار وترش عليه مقداراً من الحجو البتلو راسي جداً ويرش أيضاً بعصير ليمونة واخيراً يرش بملقة من قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل محمراً بملعقتين من الزبدة ويقدم في الحال

Pigeons à la printanière

بيچون الا برينطانيير

هو أن تحضر مقداراً من الحمام ونحمره بالزبدة وترصه في كسارولة وتصفى الزبدة محل التحمير وتظف عليه بكبشة من الحجو البتلو وكبشة من صوص ديمجلاس وتصفى فوق الحمام وتضع لها حزمة خضروات مكونة من جزور مقدونس وورقه لاورو وعودتان ويغطى ويسوى على نار هادئة وعند ما يتم تسويته يرص في الصحن صحيحاً أو مقسوماً على اثنين ويوضع لها جرناتير برينطانيير حول الدائر أو من الوسط ويكسى بالصلصة محل التسويه ويقدم في الحال

Pigeons ramiers en Salmis

بيچون راميه أن سالمي

هو أن تحضر مقداراً من الحمام ويسوى روستو مقدار ثلاثي تسوية ثم يشق على اثنين وينظف من الأعظم وترصه في سطوار مع مقدار من رؤوس الشاهبنيون الصغيرة وقطع صغيرة من التروف تعادل ٤ رؤوس شامبنيون ، ٤ قطع من التروف لكل حمامة ثم يغطى بورقه مدهونة زبدة وبغظم الحمام تجهز صوص سالمي كما هو موضح في أنواع الصلص وبعد أن ترسى جيداً تصفى فوق الحمام وتظل على جانب الوابور بدون أن تغلى الصلصة مدة ٦ أو ٧ دقائق ثم تعرف الحمام في الصحن مع الجرناتير وتضع له جرنيه حول الدائر وكروتون من العيش مقطع احجبه ونحمر بالزبدة وتكسى بفارسة اجراتان الموضحة لاجل الكروتون ويقدم في الحال

Suprêmes de pigeons à la diplomaet

سوبريم دي بيچون الا ديپلومات

هو أن تحضر مقداراً من الحمام وتخلع صدورها وتبطنها بطاً خفيفاً وتضع لها ملحاً ولفلاً وتحمرها بالزبدة بسرعة مقدار نصف تسوية ثم تثقل عليها حتى تبرد ثم تكسى بصوص فيليروا ممزوج معها مقدونس واستراجون مفرومة وشامبنيون مفروم أيضاً وبعد أن تبرد الصلصة يغطى في بيض مضروب ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ويحمر فريتو بالزبدة عند الطلب ويرص حول دائر صحن مستدير ويضع لها جرنيه في الوسط كابل صغير من الحمام وشامبنيون وتروفي ملفوف مثل الزيتون وممزج بصوص دي مجلاس بخلاصة الحمام ويقدم في الحال

Suprêmes de pigeons Marigny

سوبريم دي بيچون مارينى

هو أن تحضر مقداراً من الحمام وتخلع منها الفخذ وتخليها من العظم وتصنع منها فارسة موسلين كالوضحة في انواع الفرس وتفرد في صينية مدهونه زبدة بتخانة نصف سنتيمتر وتسوى بوشيه ثم تسوى صدور الحمام بعظمها مكورة بالزبدة وبعد تسويتها تخلع الصدر وينظف من العظم ثم تقطع الفارسة مثل صدر الحمام وتركب كل صدر فوق قطعة من الفارسة ويرص حول دائر صحن مستدير حول بازلا بوريه وتكسى صدور الحمام بصوص سوبريم من عظم الحمام ويقدم في الحال .

Pigeons à la Villeroy

بيچون الا فيليروا

هو أن تحضر مقداراً من الحمام وتشقه على اثنين بالطول وتخليه من العظم وتبطنه بطاً خفيفاً وتضع له ملحاً ولفلاً وتحمره سوتيه بالزبدة بسرعة مقدار نصف تسوية ويثقل عليها حتى تبرد ثم تغطسها في صوص فيليروا وترصا فوق صحن مدهون زبدة حتى تبرد الصلصة ويغطس في بيض مضروب خفيف بالشوكة ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل ويحمر فريتو عند الطلب ويرص في صحن مفرداً بداخله فوطة أو ورق دانتلة وحوله مقدونس فريتو ويخدم معه صوص بريجو في الصلصيرا ويقدم في الحال

Pigeons à la Minute

بيچون الا مينوت

هو أن تحضر مقداراً من الحمام وتقطعه على اثنين بالطول وتبطنها بطاً خفيفاً ثم تضع لها ملحاً ولفلاً وتحمره بالزبدة ويغطى ويدخل الفرن وقبل أن تتم تسويته تضع له ملعقة بصل مفروم فرماً ناعماً وملعقة صغيرة من المقدونس مفروم أيضاً ويغطى حتى يتم تسويته مع البصل ثم يرص في الصحن وتطفي على محل التسوية بملعقتين كونيالك وعصير ليمونه وملعقتين جلاس ديشاند ثم تخففها بعيداً عن النار بقطعة زبدة طازجة وتكسى بها الحمام وتضع له جرنيه في الوسط شامبنيون مقطع (ايمسيه) أى ترمن رفيع حمر سوتيه بالزبدة ويقدم في الحال

Pigeons à la Financière

بيچون الا فينانسيير

هو أن تحضر مقداراً من الحمام وتضع له ملحاً ولفلاً ويسوي بوايليه بالزبدة وعند ما يتم تسويته يرص في الصحن صحيحاً أو مقسوماً على اثنين ويوضع له جرناتير الافينانسيير في الوسط ويكسى بصوص مادير راسيه جداً وممزوجة بمخل التسوية ويقدم في الحال

Sauté de pigeons des Sylvains

سوتيه دي بيچون ديه سيلفان

هو ان تحضر مقداراً من الحمام وتقطع كل حمامة على أربعة قطع وتضع له ملحاً وقليلاً ثم تحمره بالزبدة في كسارولة ثم تضع عليه مقدار ١٠٠ جرام شامبنيون أو سب أو شانتريل أو موسورون مقطعة (ايجنسيه) اي ترس رفيع حمر سوتيه بالزبدة وورقة شاي جبلي وعود بردوجوش ويغطى ويسوي في الفرن مدة ربع ساعة ويوضع له اخيراً نصف كبشة صوص ديمجلاس ويغرف في كوكوت بحرف واطى أو في صحن غويط ويغطى ويقدم في الحال

Vol au vent de pigeons

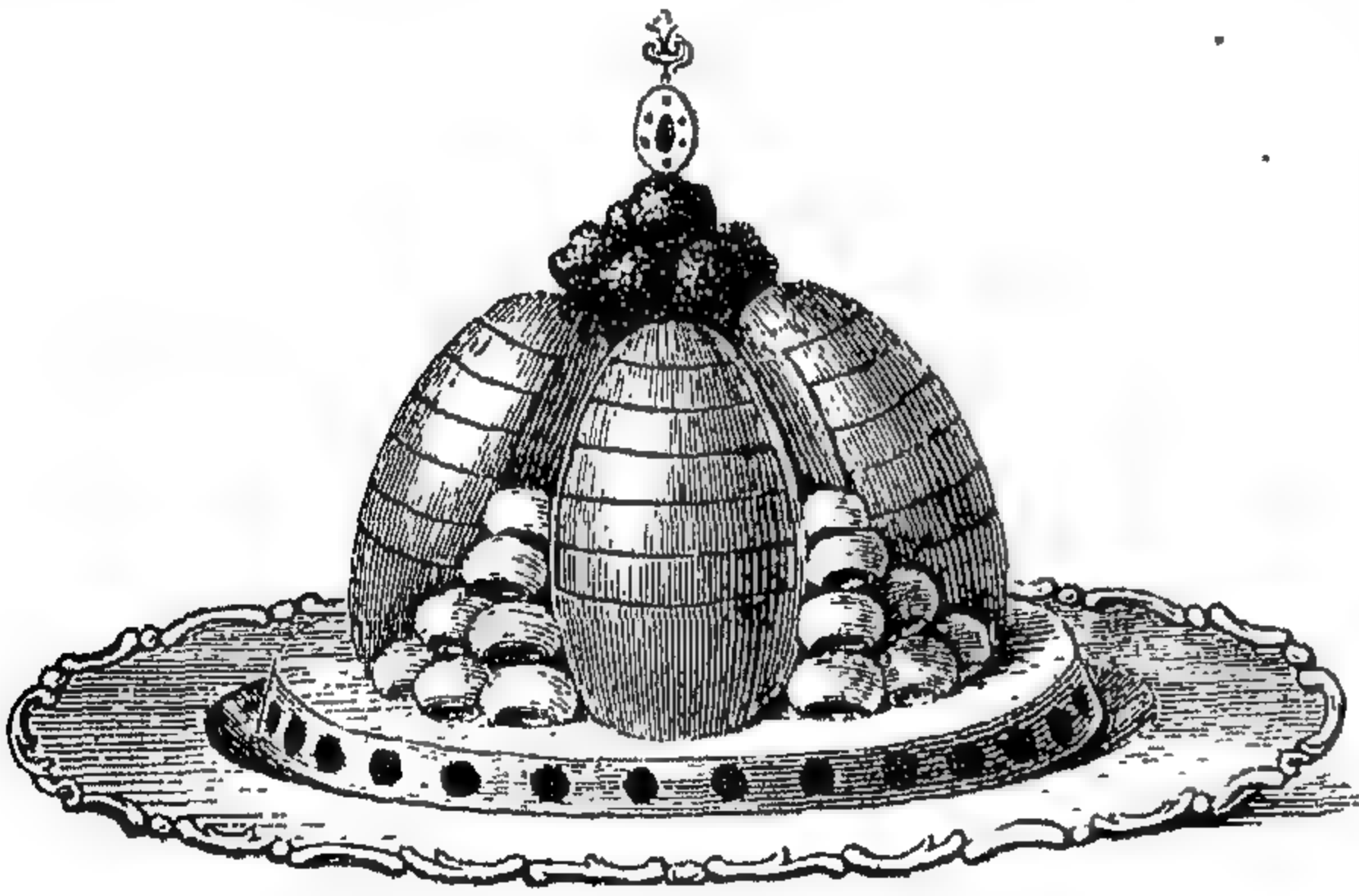
قولوفان دي بيچون « قولوفان بالحمام »

هو ان تحضر مقداراً من الحمام ويسوي روتيه ثم تقطعه على اربعة قطع وينظف وتنظف جيداً من العظم وتمزجه مع جرناتير فينا نسير الموضحة في انواع الجرنا تير وتضع عليه محل التسوية ويملاً به القولوفان وتضعه في صحن مستدير مفرداً بداخله فوطه او ورق داتله ويقدم في الحال

Pigeons à la Maçedoine

بيچون الالماسدوان

هو ان تحضر مقداراً او ٦ من الحمام وينظف وتنظف جيداً ويشق من الظهر ويخلى من العظم ويرش بالملح



(رسم ٨٦) بيچون الالماسدوان

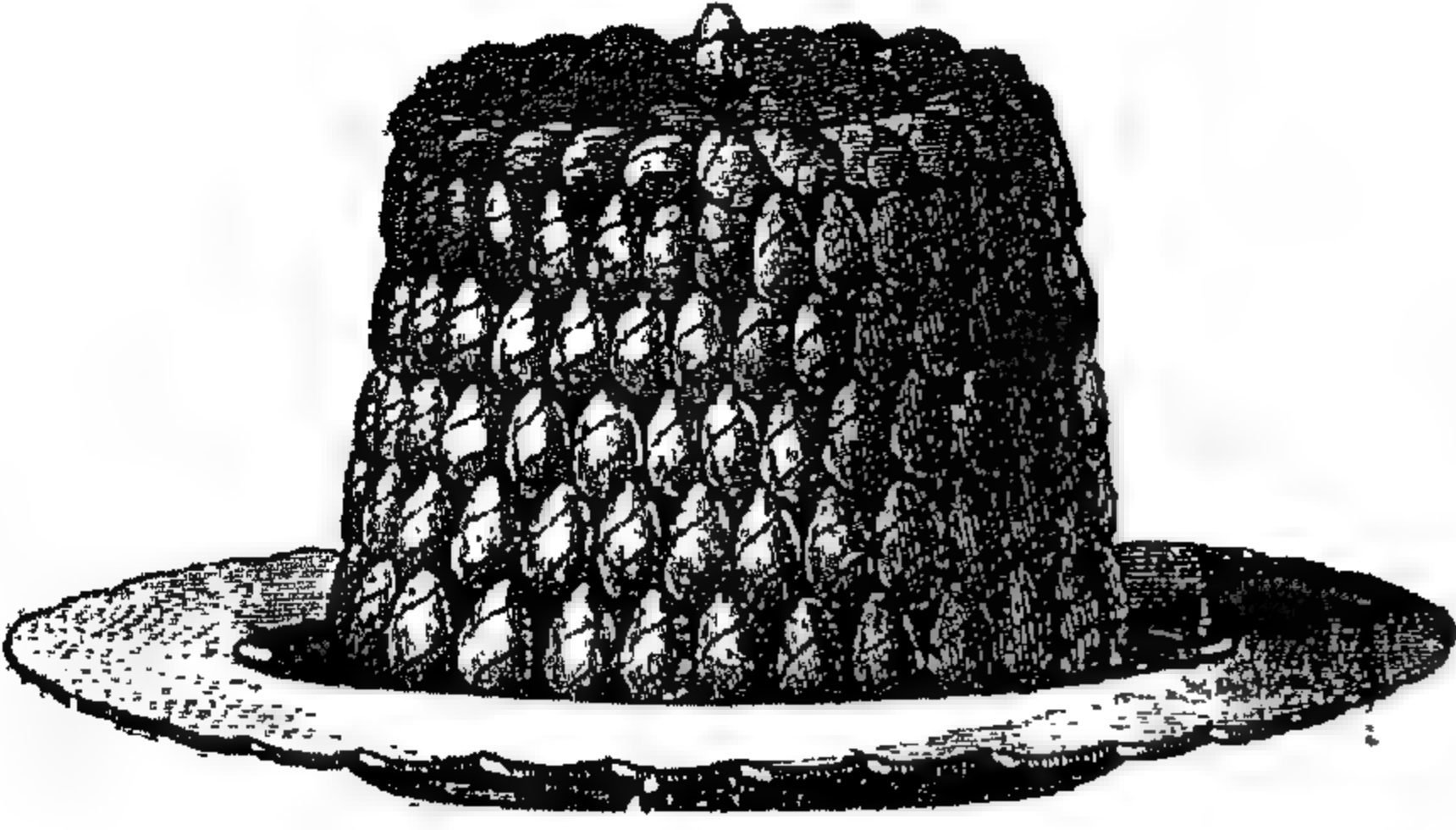
والقليل وقليل من البيض ويملاً الحمام بفارسة اجراتان او فارسة كاندل الموضحة في انواع الفرس ويلف داخل ورق اجلاسيه ويرص في سطوار ويسوي برزبه بالزبدة وقليل من الجوابتلو ثم تحضر قالب مستدير مثل الكسكة ويدهن بالزبدة وترش ارضيته والجوانب بخضروات ماسدوان ويملاً القالب ببطاطس بوم دوشيس ممزوجة بالفارسة ويسوي في الفرن وبعد ذلك يقلب في وسط صحن مستدير ويملاً من الوسط بخضروات

ماسدوان منطقة سوتيه بالزبدة وبعد ذلك يفك الحمام من الورق الملفوف به ويصلح بالسكينة ويقطع قطعاً مستديرة وترص على دائر القالب ومستاردة على الماسدوان ويرص بين كل قطعة والاخري رؤوس شامبنيون منطقة سوتيه بالزبدة ويغرس في الوسط سيخ من الفضة ملبساقه قطعة من التروف ويقدم في الحال وهو ساخن بعد ان يكسى بصوص ديمجلاس وباقي الصلصة في الصلصيرا

Timbale de pigeons aux Olives

تيمبال دي بيچون اوزوليف

هو ان تحضر مقداراً من الزيتون الاخضر الفرنساوي ويخلى من البذر وينقع في الماء الفاتر قليلاً ثم يملأ بفارسة



كأنل ويسوى بوشيه مقدار غلوة واحدة على نار هادئة
ثم تحضر قالب شرلوت سادة ويدهن بالزبدة وقرص بأرضينه
طبقة من الزيتون وتكسى من اعلى بطبقة من فارسة الكأنل
ثم يرص الزيتون من الجوانب كما هو موضح في الرسم ويكسى
بطبقة من الفارسة ثم تحضر مقداراً من الحمام مسوي
بريزية ويقطع على اثنين وينظف من العظم ثم تحضر مقداراً

من الشامبنيون ايضاً ومقدار من كبد الفراخ وتحمر سويه (رسم ٧٨) تيمبال دى بيجون اوزوليف

بالزبدة ثم تجهز صوص ديمجلاس بالمادير راسيه جداً وترص طبقة من الحمام داخل القالب وطبقة من الشامبنيون
وكبد الفراخ وترشها بقليل من صوص ديمجلاس وترص طبقة من الحمام والشامبنيون والسكبد وتكسى بياقي
الصلصة وتغطى بطبقة من الفارسة ويوضع في صينية داخلها قليلاً من الماء وتسوي في فرن متوسط الحرارة مدة ١٠
او ١٥ دقيقة مقدار ما تسوي الفارسة وبعد خروجه من الفرن تترك مدة ٥ دقائق وبمد ذلك يقلب في صحن مستدير
ويقدم معه صوص مادير في الصلصيرا ويقدم في الحال وهو ساخن

Pigeons Froids

بيجو فروا

Côtelettes de pigeons en Chaud Froids

كوتليت دى بيجون ان شوفروا

هو ان تحضر مقداراً من الحمام ويخلى من العظم ويظل عظم الجناح بدون خلع ويملاً بفارسة اجرا نان حرف
« ا » وتوضع في وسط الفارسة قطع من الفوا اجرا وبعض قطع من الفوا اجرا وبعض قطع من التروف وتلف كل
واحدة في قطعة من الشاش وتسوي بوشيه او بريزية وتترك تبرد في محل تسويتها ثم ترفع وتجفف تجفيفاً جيداً
وتقسم الواحدة على اثنين وتصلح بالسكينة مثل الكوستلية وتكسى بصلصة شوفروا برين الموضحة في انواع الصلص
ممزوجة بمحل التسوية بمد انت ترسى وترسم بياض تروف وبياض بيض دقرص في صحن فضية مربع
في الوسط ويوضع في الثلجة لوقت الطلب

Mousse de pigeons

موس دي بيجون

هو ان تحضر مقدار ٦ حمامات وتسويهاً بوايليه اي مكورة مع الخضروات بالزبدة وبعد تسويتها تترك تبرد
وبعد ذلك ترفع صدرها وتنظفها تنظيفاً جيداً من العظم وتكسى كل جانب بصوص شوفروا برين الموضحة
في انواع الصلص ويرسم بالتروف وبياض بيض ويلحم بالجليه ثم تجهز موس من باقي لحم الحمام كما هو موضح
في انواع الموس وتضعه اي تفرد في صحن مربع من الفضة أو البللور وترص فوقه صدور الحمام وتكسى من اعلى
بجليه مكرر جداً وتضعها في الثلج لوقت الطلب وعند الطلب يوضع فوق ثلج مكسر في صحن آخر او في صحن
مفرودا بداخله قوطة

Pintade

بينتاد (وهو نوع من الفراخ يقال له فراخ سوداني) وهو يجهد مثل الفوزان

Canards et Canetons

انواع البط كانارأت كانييتو

Canetons aux Olives

كانييتو اوزيليف (بط بالزيتون)

هو ان تحضر مقدار بطة او اثنين منظفة تنظيفا جيدا وموضوعة في الثلج قبلها بيوم او اثنين وتجفف تجفيفا جيدا وتسكتفها بالدوبارة كالمعتاد وتسوي بريزيه ويغطي عليها بالنبيذ الابيض وبعد ان يتم تسويتها ترفع في اناء آخر وتنظف محل التسوية من الزبدة وتضيف عليه كبشتين صوص ديمجلاس ويغلى حتى يرش على النصف ثم تحضر مقدار ٢٥٠ جرام زيتون اخضر فرنساوي وتخليه من البذر ويسوي بلانشيه اي غلوة واحدة ثم يغلى مع الصلصة مدة ١ دقائق على نار هادئة ثم تخلي صدر البط والفخذ ثم تكسر الفخذ وتضعه في الصحن ويقطع الصدر قطعا صغيرة ويوضع من اعلى الفخذ ويوضع له الزيتون من الجانبين ويكسى بالصلصة ويقدم في الحال

Canetons braisé à l'Orange

كانييتو بريزيه الا اورانج

هو ان تحضر بطة او اثنين وتنظفها تنظيفا جيدا وتجفف بالفوطة وتسكتف بدوبارة كالمعتاد وتحمز بالزبدة في كسارولة ثم تضع لها كبشتين من صلصة اسبانيولا الموضحة في انواع الصلص وكبشة فون برين (أي جو بتلو) وتضع لها ملح وفلفل وحزمة خضار مكونة من جذور مقنونس وورقة لاورو وعودتان وتغطي وتسوي على نار هادئة وبعد ان يتم تسويتها ترفع البطة وتضعها في اناء آخر وتنظف الزبدة من محل التسوية وتوضع على النار حتى تغلي وترسي على الثلث ثم تصفي من الفوطة جيدا مع الدعك بالملعقة الخشب ثم تضعه في كسارولة وتضيف عليه عصير برتقالتين وعصير نصف ليمونة مقطعة جليل ربيع مثل الشعر ومسواة بالماء وتعصر عصرا جيدا وتضعها فوق الصلصة ويلاحظ ان الصلصة لا تغلي الا بعد ان توضع لها عصير البرتقال والليمون والقشر ثم تقطع البطة كالسابق شرحه وترص في الصحن وترش بصلصة خفيف ويوضع لها جرينه حول الدائر فصوي رتقال مقشرة وخالية من البذر وباقي الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال

Canetons Farçi à la Bordelaise

كانييتو فارسي الا بورديليز

هو ان تحضر بطة او اثنين وتجفف تجفيفا جيدا وتغلاها بالفارسه الآتيه مقدار كيلو سب مقطع (ايمنسيه) أي ترس ربيع ومحمز سوتيه بالزبدة مع فصين من الثوم وبصله صغيرة مفرومة وتمزج معها مقدار ١٢٥ جرام قلب عيش افرنكي مبلل بالماء ومصور عصرا جيدا، ١٢٥ جرام زيتون اخضر فرنساوي تخلي من البذر ، ١٠٠ جرام زبدة انشوجة الموضحة في انواع الزبدة المركبة وكبدة البط مفرومة وملعقة مقنونس مفرومة وفصين من الثوم مفرومة ويضتين صحاح وملح وفلفل وتسوي روتيه وبعد تسويتها تخلع صدورها ثم تقص العظم محل الصدر وتقطع الصدر قطعا صغيرة وتضعها فوق الفارسة ويرش من أعلى بجو خفيف بعد وضعها في الصحن وباقي الجو في الصلصيرا ويقدم في الحال

Canetons petits pois

كانييتو بيتي بوا

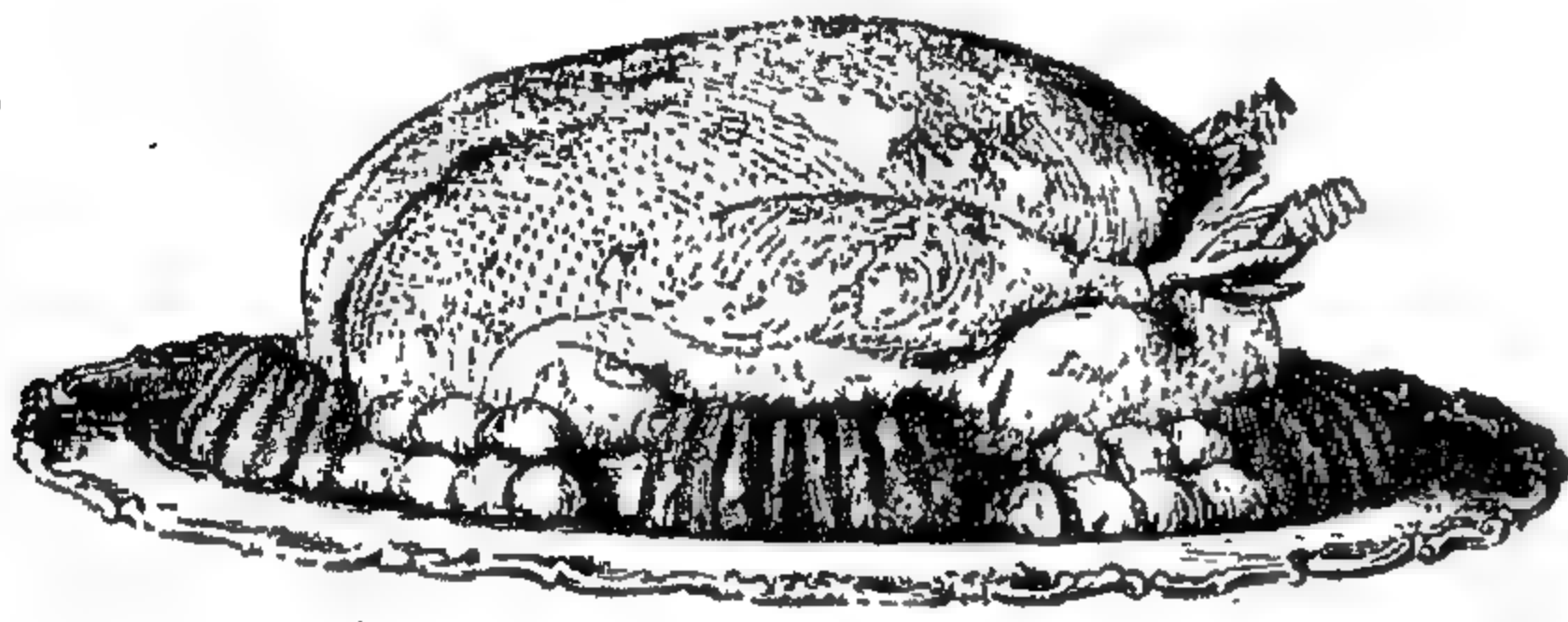
هو ان تحضر مقدار ١٥ بصله قويرمة بالزبدة ، ٢٠٠ جرام لارد من الصدر مقطع قطعا مربعة وتسوي بوشيه

أوبلانشيه ثم تحضر بطة أو اثنين وتحمرها بالزبدة وترصها في سطور وتطقي على محل التحمير بكبشتين من صوص ديمجلاس وكبشة چو ويصفي فوق البط ويوضع لها البصل واللارد ومقدار نصف كيلو بازلا بخضراء وحزمة خضار مكونة من جزور مقدونس وورقة لاورو وعودتان ويغطي ويسوي في الفرن على نار هادئة جدا أو على جانب الوابور وبعد ان يكمل تسويتها توضع البط كالمعتاد وترصة في الصحن وتضع له جرنيه حول الدائر من البصل والبازلا واللارد ويسكى بالصلصة بعد أن ترسي جيدا ويقدم في الحال

Canetons Chipolata

كانيتو شيبولاتا

هو أن تحضر مقدار بطة أو اثنين وتسويها بريزيه بالبيذ الابيض وصوص ديمجلاس وبعد أن يكمل تسويتها



كانيتو شيبولاتا

(رسم ٨٦)

ترفعها في إناء آخر وتنظفها محل التسوية جيدا من الزبدة وبعد أن يغلي ويرسي على النصف تصفيه من الشنوار ثم تحضر جرناتير الاشيبولاتا الموضحة في أنواع الجرناتير وتضعها تغلي في الصلصيرا على نار هادئة جدا مدة ٥ دقائق ثم يقطع صدرها كالمعتاد ويرد محله ثانيا وترصها في الصحن وتضع لها الجرناتير حول الدائر وباقي الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال

Canetons à la Choacrante

كانيتو الاشوكروت

هو أن تحضر مقدار بطتين وتجفف وتجفيفا جيدا ثم توضع لكل واحدة من الداخل قطعه زبدة بحجم الليمونة ممزوجة بملعقة بصل مفروم فرما ناعما جدا ومقدونس ويوضع لها ملح وفلفل وتضعها في صينية وترش عليها زبدة وتدخلها الفرن حتى تتحمر ثم تضعها في كسارولة بها مقدار من خضروات الشوربه وتلف وتوضع لها مقداراً من خلاصه البتلو وكوبه نبيذ أبيض وتغطي الكسارولة وتسوي بريزيه على نار هادئة جدا ثم تسوي في كسارولة أخرى مقدار كيلو شوكروت بريزيه مع مقدار ٢٥٠ جرام لارد من الصدر وعند ما يتم تسويته ثلثي تسوية يصفى ويكمل تسويته بكبشتين من الجچو البتلو ونصف كوبه نبيذ أبيض حتى يرسي تماما ثم يوضع البط كالمعتاد وترصه في الصحن وتوضع له حول الشوكروت اللارد مقطع قطعاً مستطيلاً مثل الاصابع ويخدم معه في الصلصيرا محل التسوية ممزوج بصوص ديمجلاس ويقدم في الحال

Canetons à la Lyonnaise

كانيتو الايونيز

وهو ان تحضر بطتين وتكتفها كالمعتاد وتسويها بريزيه وبعد ان يتم تسويتها يتظف محل التسويه من الزبدة ويضاف عليه كبشتين صوص ديمجلاس وبعد غلية حتى يرسي الى النصف يصفى من الشنوار ثم يوضع البط في الصحن كالمعتاد وتضع له جرنيه حول الدائر بصل قويرمه مسوي اجلاسيه بالزبدة و ابو فروه مسوي أيضا بالشوربه والزبدة ويسكى بنصف الصلصة والباقي في الصلصيرا ويقدم في الحال

كانيتو مولير

Canetons Molière

هو ان تحضر مقدار بطة او اثنين وتخليها من العظم وتخمّر مدة ربع ساعة في المادير والكونياك ثم تملأها بالفارسة الآتية مقدار ٤٠٠ جرام فارسة اجراتان دي فواجراه الموضحة في انواع الفرس و ٣٠٠ جرام لحم بتلو مفروم فرما ناعما جدا وممزوج معه مقدار الربع دهن وتمزج ببعض جيذا وتوضع في وسطها قطع من التروف ثم يلف داخل شاشه ويربط من الجانبين وتسوى بوشيه في خلاصة من البط مستخرجة من عظم البط من محل الخلي وبعد ان يتم تسويتها ترفعها وتضعها في اناء آخر وتلظف محل التسوية جيذا وتمزجه بكبشتين صوص ديمجلاس ويغلي حتي يرسى على النصف ثم تصفيها من الشنوار وتوضع داخل الصلصة مقدار ٢٥ جرام تروف مقطعة قطعاً وملعقتين من المادير وتوضع البط في وسط الصحن وتكسر النصف من الامام والباقي يظل صحيحاً ويكسى بالصلصة والباقي في الصلصيرا ويقدم في الحال

كانيتو ريزيه أو اويه

Canetons braisé aux Navets

هو ان تحضر بطة او اثنين وتحمرها بالزبدة وترصها في كسارولة وتصفي من الزبدة من محل التحمير وتطفي عليها بكوبة نبيذ بيض وتوضع لها كبشتين من صلصة اسبانيولا وكبشة چو بتلو وتصفيها فوق البط وتضع لها حزمة خضروات مكونه من جذور مقدونس وورقة لاورو وعودتان ويغطي وتضعها في الفرن مقدار ما تسوي نصف تسوية ثم تحضر مقدار ٤٠ جرام لفت وتوضيها بالملعقة مثل الزيتون وتحمرها بالزبدة محل تحمير البط وترش عليها قليلا من السكر البودرة وتنطق بسرعة على نار حامية حتى يلمع اللفت بالسكر وتضعها حول البط ومقدار ٢٠ بصلة قويرة محمرة بالزبدة ومسواة نصف نسوية ويكمل تسويتها مع البط وعند ما يكمل تسويتها تغرف البط في وسط الصحن كالامتاد وتوضع لها اللفت والبصل حول الدائر ويكسى بالصلصة ويقدم في الحال

كانيتو الايفر نيز

Canetons à la Nivernaise

هو ان تحضر مقداراً من البط ويسوي كالسابق ذكره وتوضع له جرناتير بدل اللفت جزر وبصل مسواة اجلاسيه وتخدمه كالسابق شرحه

باتيه شودي كانيتو

Pâté Chaud de Caneton

هو ان تحضر بطة او اثنين وتسويها روتى نصف تسوية ثم تحضر قالب باتيه أو قالب شرلوت مدهون زبدية ومبطن بعجينة بات فونسيه فين الموضحة في انواع العجين وتقرّد داخل العجين طبقة من الفارسة في الارضيه والجوانب ثم تقطع صدر البط وترصه فوق الفارسة مع مقدار من الشامبنيون مقطع (ايمسليه) اى ترس رفيع ومنطق سوتيه بالزبدة وقطع من التروف ويغطي بطبقة من الفارسة ثم طبقة ثانية من صدور البط والشامبنيون والتروف ويرش بملعقة صوص ديمجلاس ويغطي بطبقة من الفارسة ويغطي من اعلى بالعجين وتدهن حروفها بصفار بيض ويثقب القالب أي يفتح من أعلى لخروج البخار منها ويسوى مدة ساعة في فرن متوسط وعند خروجه من الفرن يقلب في صحن مستدير وينزع قاعدة القالب من العجين ويقطع حول القالب وتكسى الفارسة بملعقتين من صوص

مادير ويوضع في الوسط رأس شامبيون كبيرة ويرص حولها قطع من التروف مقطعة قطعاً صغيرة ويخدم معها صوص مادير في الصلصيرا ويقدم في الحال

تيمبال دى كانيتو ميرابو

Timbale de Canetons Mirabea

هو ان تحضر مقداراً من الزيتون الاخضر الفرنساوي ويخلي من البذر ويملاً بفارسة من الفراخ ويسوى بوشيه وبعد تسويته يترك حتى يبرد ثم تحضر قالب شرلوت او قالب يضاوي وتدهنه بالزبدة وترص داخله الزيتون من الارضيه والجوانب رصاً فوق بعضه ثم تضعه فوق الثلج لأجل ان يتماسك الزيتون مع الزبدة في الجوانب ويبطن من داخل الزيتون الارضية والجوانب بطبقه من الفارسة مصنوعة من لحم البط بسمك قيراط الارضية والجوانب ويملاً من الوسط بمقدار من صدور البط وتسوى روتي نصف تسويه مقطع قطعاً صغيرة ممزوجة مع مقداراً من الشامبيون مقطع (ايمنسيه) ترس رفيع ومنطق سوتية بالزبدة ومقداراً من التروف مقطع قطعاً صغيرة ممزوجة بصوص سالى راسيه جداً ويغطي بطبقه من الفارسة ثم توضع القالب في صينية داخلها ماء وتسوى في فرن متوسط وبعد ان يتم تسويته يترك حتى يستريح مدة ٥ دقائق وتقلبه في الصحن وعند الطلب توضع له ملعقه صوص سالى حول الدائر والباقي في الصلصير

التيمبال المبطن بالزيتون والفارسة بهذه الكيفيه يمكن ان يغير بدل البط بحمام او فراخ او ريديشو اي حلويات بتلو او خلافه ويغير اسمه على حسب الصنف

سوفليه دى كانيتو

Sauflé de Canetons

هو ان تحضر مقدار بطه او او اثنين وتسويها بوايليه اي مكورة بالزبدة والخضروات وعندما يتم تسويتها ترفع صدرها وتوضعها في الماء آخر وتقض عظم الصدر بالمقص ثم تحضر فارسه موسلين كالموضحة في انواع الفرس بكبدة البط ني ومقدار لحم نصف بطه ايضاً نيه ومقدار ١٠٠ جرام فواجرا ثم تملأ بها البطه من الداخل وتصلح من اعلى يضاوي على هيئتها الطبيعية ثم تلف حولها من الدائر ورق اجلاسيه مدهون زبدة وتدخله الفرن ويسوى على نار هادئة مدة ٢٠ دقيقة ثم تحضر مقدار عشر تارتليت يضاوي مسوى قاضى وعمالها بفارسه ممزوج معها مقدار نصف بوريه فواجرا مقدار النصف ويدخل الفرن حتى تسوى الفارسة وتوضع البط في وسط الصحن وحوله التارتليت وفوق كل تارتليت قطع من صدور البط وصوص رويونيز الموضحة في انواع الصلص في الصلصيرا ويقدم في الحال

انواع البط البارد كانيتوا فروا

Canetons Froids

اليجوييت دى كانيتو الايكارلات

Aiguillettes de Canetons à l' Ecarlate

هو أن تحضر مقدار بطه او اثنين وتسويها بوايليه بالزبدة مغطاة مع خضروات الشوربه وبعد تسويته يترك حتى يبرد ثم تخلع صدرها وتنظفها من الجلد وتقطعها قطعاً رفيعة بالطول ثم تحضر لسان احمر وتقطعه قطعاً رفيعة

مثل صدور البط ثم تحضر موسى من باقي لحم البط كما هو موضح في انواع الموس وتصلح بيضاوي في وسط صحن مربع من الفضة او البللور وبعد ان يتجمد فوق الثلج يرص فوقه صدور البط وبين كل واحد وآخر قطعاً من اللسان ويكسى بالجليه ابيض ثم يوضع في الثلاجة لوقت الطلب ويوضع عند الطلب تحت صحن آخر مفرداً به فوطه ويقدم في الحال

Aiguillettes de Canetons Saint albin

النجوييت دي كانييتو سانت البين

هو أن تحضر بطة أو اثنين وتسويها كالسابق شرحه وبعد ان تبرد نخلع صدرها وتقطعها قطعاً بالطول ويكسيها من أعلى بموس مجهز من باقي لحم البط كما هو موضح من انواع الموس وتضعها في صحن وتدخلها في الثلاجة حتي يتجمد الموس ثم تكسيها بصوص شوفروا برين الموضحة في انواع الصلص ثم يرسم ببياض بيض وتزوف وقشر برتقال مسوي بالانشيه لسان احمر ثم تحضر قالب بيضاوي وتبطنه بالجليه وترسم أرضيته بالتزوف ثم ترص صدور البط المرسومة على جانب القالب بالطول والرسم وتضعها فوق الثلج الي وقت الطلب وعند الطلب يقلب في صحن مسدير وحوله كروتون جليه مقطع احجبه أو هلالاات ويغرس في وسط القالب من أعلى سيخ من الفضة مغروس في داخله قطع من التزوف ملامعة بالجليه ويقدم في الحال

Canetons glacé Mont morency

كانييتو جلاسيه مونت موريسني

هو أن تحضر بطة أو اثنين وتسويها روتينه سينيا أي ثلثين تسوية وتترك حتي تبرد وترفع لحم الصدر وتقص العظم محل الصدر وتنظفها وتنظفها جيداً من الداخل وتقطع الصدر كل جانب على ٧ أو ٨ قطع وترصها في الصحن وتكسيها بصوص شوفروا برين الموضحة في انواع الصلص وترسمه بقطع من التزوف ثم تملأ البط من الداخل بموس مصنوع من لحم البط والفواجرا وكبدة البط كما هو موضح في انواع الموس وتصلحها من أعلى بيضاوي حتي تصير كهيئتها الطبيعية وتلمعها بالجليه وتوضع في الثلاجة حتي تتجمد الموس ثم ترص الصدور من أعلى ثم توضع في الصحن وترص حولها من الدائر صف من أعلى بكريز مخلي ومغلي بالنبيذ بورتوا ويلمع بالجليه ويوضع في الثلاجة لوقت الطلب وعند الطلب توضع تحت منه صحن آخر مفرداً داخله فوطه وتقدمه في الحال

Canetons glacé à la Japonaise

كانييتو جلاسيه الا جاپونيز

هو أن تحضر مقدار بطة أو اثنين وتسويها روتي أو بوايليه بالخضروات والزبدة وبعد تسويتها تترك حتي تبرد ثم ترفع صدرها وتقطعها قطعاً وترص محلها وتلمع بالجليه وتضعها فوق قاعدة بيضاوي من الارز أو الصمولينا مكسيه بالجليه موضوعة في صحن مستطيل وتضع لها جرنيه حول الدائر يوسف افندي مملوء بموس من كبدة البط وفواجرا وبين الواحد والاخر قوالب بابا صغيرة مملوءة جليه مصنوع من عل تسوية البط وممزوج معه عصير اليوسف افندي ومكرر جيداً ويقلب بين الواحد والاخر كروتون جليه حول الدائر وتوضع في الثلاجة لوقت الطلب

انواع كبدة الاوز السمين

الباردة أي انواع الفواجرا

اسبيك دي فواجرا

Aspic de Foie gras^a

هو أن نحضر قالب منقوش بمدخنة من الوسط وتبطنه بالجليه ويرسم بيضاى بيض مسوي وتروف من الداخل ثم تقطع قطعا مستديرة من الفواجرا أو مربعة وترصها داخل القالب ويغلا حولها بالجليه وتضعها فوق الثلج لوقت الطلب وعند الطلب تقلب في وسط صحن فضيه مستدير مثلج وكروتون جليه حول الدائر ويوضع في الثلاجة لوقت الطلب ويمكن أيضا أن تستبدل قطع الفواجرا بفواجرا بالملعقة الصغيرة

فواجرا دي جاسترونوم

Foie gras de Gastronom

هو أن نحضر مقداراً من الفواجرا وتقطعها قطعاً صغيرة وتصلحها بالسكينة قطعاً مربعة مستطيله وتكسى كل قطعة مقدار نصفها بصلصة شوفروا بيضاء بالكريمة والنصف الآخر يلمع بالجليه ويرسم بالتروف ثم نحضر تارتليت بيضاوي مثل البيضة ويوضع بداخله قطعة الفواجرا المكسي نصفها أبيض والنصف الآخر مرسوم بالتروف والرسم يكون من أسفل بعد تبطين القالب بالجليه ويصب قليلاً من الجليه حولها ثم تكمل باقي القالب بموس من الفواجرا ثم نحضر قاعدة مستديرة في وسط الصحن ومرسومة بالزبدة من أعلى مثل العش بالكيس بلبلة منقوشة وتقلب في وسط القالب ويوضع لها كروتون جليه حول الدائر وتوضع في الثلاجة لوقت الطلب ويمكن أيضاً أن تجهز موس فواجرا وتجمده في قالب فوق الثلج ونحضر قالب آخر به ماء دافئ ثم تغطس الملعقة في الماء وتقطع بها موس الفواجرا وترصه في صحن حتى يصير بيضاوي مثل البيضة وهكذا حتى يتم العدد المطلوب وتكسى بصلصة شوفروا بيضاء ممزوجة بالباريكا أي فلفل قرناوطي وترسم بالتروف أو بأي نوع حسب الطلب وتلمع بالجليه ثم نحضر الموس الباقي وتفرده في صينية بتخانة نصف سنتيمتر وتقطعه قطعاً مربعة بطول ٥ سنتيمتر وعرض ٤ سنتيمتر وتكسيها بصلصة شوفروا بيضاء وبعد أن تبرد جيداً في الثلاجة ترصها في صحن مستدير أو مستطيل وترص فوق كل واحدة بيضة المكسية بصلصة شوفروا المزوجة بالباريكا وترسم دائر الفطع السفلي بلبلة رفيعة بزبدة ممزوجة بلون أخضر حتى يصير مثل الحيط أو الدانتله وتضع لها جرنيه حول الدائر قطع من التروف متساويه وملعمة بالجليه وتوضع في الثلاجة لوقت الطلب

فواجراه الاكويير

Foie-gras à la Cuiller



هو أن تجهز موس دي فواجراه كالسابق توضيحه ويعبأ داخل قالب شارلوت أو سلطانية وبعد أن يتجمد فوق الثلج تغطس ملعقة في ماء ساخن وتقطع منه قطعاً بيضاوية مثل البيضة وترص في سلطانية وتلمع بالجليه مرتين وبعد ذلك ترص مهرمة في وسط عش من الزبدة موضوع فوق قاعده من الثلج ويغرس في وسطها من أعلى سيخ من الفضة وبه قطعة تروف وتوضع في الثلاجة لوقت الطلب

(رسم ٨٩) فواجراه الاكويير

Pain de Foie gras

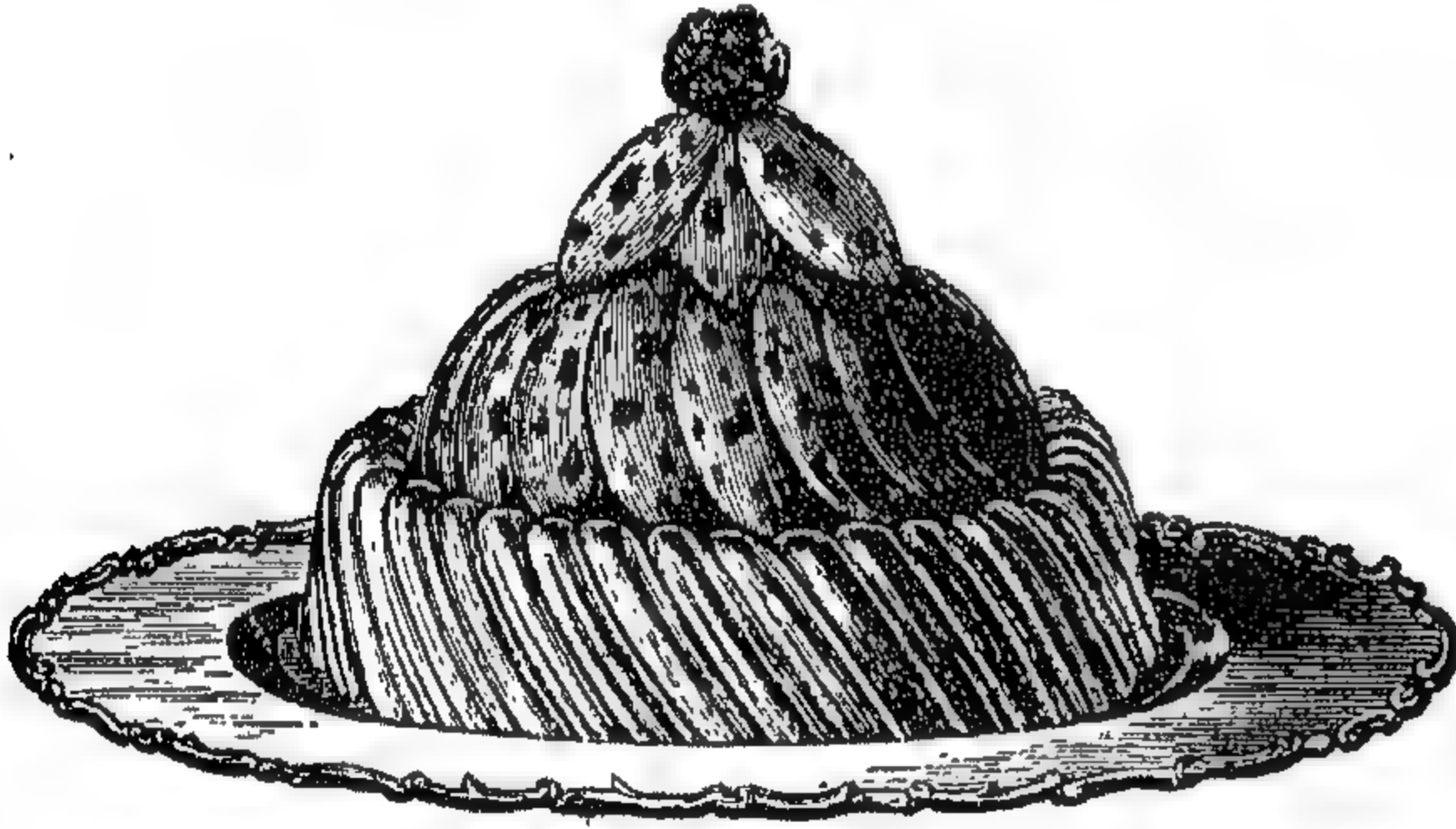
بان دي فوا جرا

هو أن تحضر مقداراً من كبدة الوز السمينية وتسويها بريزبه بالمادير ثم ترفع الكبدة من محل تسويتها وتصفي محل التسوية من الشنوار وتمزج معها مقدار نصف كوبة من الشمبانيا وتوضعها على النار تغلي حتى ترسي على الربع ثم تمزج بمقدار صفار ٦ بيضات وتحقق على جانب الوابور حتى يلف البيض ويصير مثل الكريمة مع استمرار الضرب بالسلك ثم تحقق بعيداً عن النار بمقدار ٣٠٠ جرام زبدة طازجة سائحه مثل صوص هولانديز وتضع لها ورقتين جلالتينا مفكوكتين بقليل من الماء ثم تقطع الكبدة قطعاً صغيره وتصلحها قطعاً مربعة وتصفي الكبدة باقى التصليح من المنخل وتمزجها مع صفار البيض بهدوء ثم تحضر قالب شرلوت وتبطئه بالجليه وترسم أرضيته بالتروف وتضع داخله طبقة من الكبدة المصفية وفوقها طبقة من قطع الكبدة المربعة وقطع من التروف وطبقة أخرى من الكبدة المصفية وفوقها طبقة من قطع الكبدة المربعة وهكذا حتى يتم ملاء القالب ويغطى من أعلى بطبقة من الجليه ويوضع في الثلاجة الى وقت الطلب وعند الطلب يقلب في صحن مستدير وحوله كروتون جليه

Pain de foie-gras en Bordure

بان دي فوا جرا ان بوردير

هو ان تجهز تارين دي فوا جرا وينظف جيداً من الدهن ثم تحضر ملعقة كبيرة من ملاعق الشوربة وتغطس في ماء ساخن وتقطع بها من التارين حتى تصير بيضاوية وترص في صينية وترسم بقطع من التروف وتلمع



بالجليه ثم تحضر قالب مستدير مثل السكمكه ويوضع فوق الثلج ويملا بالجليه مكرر من الفراخ وبعد ان يتجمد الجليه يقلب في وسط صحن مستدير ويوضع في وسط قطع الفوا جرا المكسرة وترص فوقها من اعلى الفوا جرا المصنوع بالملعقة كما هو موضح في الرسم ويوضع فوقها من اعلى قطعة تروف وتلمع الجميع بالجليه وتوضع في الثلاجة

(رسم ٩٠) بان دي فوا جرا ان بوردير

لوقت الطلب

« انواع طيور الصيد »

Lievre et Levraut

انواع الارانب

Givet de Lièvre

سيمقيه دي ليقر

هو ان تحضر اربا جبليا وتساخه من الجلد وتحفظ منه بقليل من الدم ثم تنفخه وتنظفه تنظيفاً جيداً وتحفظ ايضا بالكبدة وبعد تنظيفه بقطعة قطعا متساوية وتضعه في ماجور او برمة فخار وتضع عليه مقدار نصف كوبة من الكونياك وقليل من الزيت الطيب وملحاً وفلفلًا وبصلة مقطعة قضا وورقة لاورو وعودتان وتركها مخمرة

في هذه التجهيزات مدة ساعتين او ثلاث ساعات ثم تحضر كسارولة وبها مقداراً من الزبدة او المسلى وتحمّر بداخلها بصليتين مقطعتين على اربعة قطع وعند ما يحمر الدقيق مع البصل نجفف الارانب وتلف مع البصل والدقيق مع استمرار التقلب حتى تلف لفا جيداً ثم تطفي عليها نبيذ احمر مقدار ما تغطي الارانب ثم تضع لها حزمه خضار مكونه من جذور مقدونس وورقة لاورو وعودتان وفصين من التوم مبطوطه ويوضع لها ملحاً وفلفل خفيف ويغطي ويترك بسوى على نار هادئة على جانب الوابور او داخل الفرن وعند ما يتم تسويته تحضر كسارولة اخرى وترقع بطع اللحم وتضعها داخلها وتضع عليها مقدار ٢٠ بصله قويرة مسواة اجلاسيه ومقدار ١٠ رأس شامبنيون صغيرة محمرة سوتيه بالزبدة ومقدار ١٠٠ جرام لارد مقطع قطعاً مربعه مثل زهر الطاولة ومحمرة سوتيه بالزبدة وتغلي الصلصة على النار حتى ترسى على النصف وتمزج معها بعيداً عن النار الدم المحتفظ به وتصفى من الشنوار وتمزج معها ايضا السكبة مقطعة قطعاً رفيعة ومحمرة سوتيه بالزبدة وتوضع الارانب في صحن غويطومعها الشامبنيون والبصل واللارد وتكسى بهذه الصلصة ويوضع لها جريه حول الدائر كروتون من العيش مقطع احجية وحمر بالزبدة ويقدم في الحال ويمكن الاستغناء عن اللارد اذا لزم الحال

Givet de Lièvre à la Flamande

سيفيه دي ليفر الا فلامند

هو أن تحضر ارنبا وتقطعه قطعاً متساوية وتحمّره بالزبدة في سطورار وتضع له ملاعقتين من الدقيق ويلف مع الدقيق مدة دقيقتين او ثلاث دقائق ثم تطفي عليها بنبيذ احمر ثم تضيف عليها السكبة مدقوقة ومصفيه من المنخل وممزوجة بقليل من الدم وملاعقتين من الحل وتضع لها ملحاً وفلفل ومقدار ٢٠ جرام سكر خام (احمر) وحزمه خضروات مكونه من جذور مقدونس وورقة لاورو وعودتان ومقدار ٥٠ جرام بصل مقطعه (ايمنسيه) ترس رفيع ومنطقة سوتيه بالزبدة ويغطي ويسوى على نار هادئة على جانب الوابور او في الفرن وعند ما يتم تسويته ترفع قطع الارنب في كسارولة اخرى نظيفه وتصفى الصلصة من المنخل مع الذعك جيداً لاجل تصفية البصل معها ثم تضعها فوق الارنب وتغلي قليلاً على جانب الوابور ثم تعرفها في صحن غويط ويوضع لها جريه حول الدائر كروتون من العيش مقطع على شكل احجية وحمر بالزبدة ويخدم معها في اناء آخر او في الصلصيرا جليه دي جروزي ويقدم في الحال

ملحوظة : يجب ان يكون هذا الصنف طعمه مزز على حلو

Givet de lievre à la Lyonnaise

سيفيه دي ليفر الا ليونيز

هو مثل السيفيه دي ليفر الموضح في الاول ويوضع له ابو فروة مسوى مكمور بالزبدة وبهريز بدلا من الشامبنيون

Lievre Froid

لييفر فروا « الارانب الباردة »

Lievre Farci à la Beauval

لييفر فارسي الا بوڤال

وهو أن تحضر ارنبا طازج وتخليه من العظم من جهة الظهر قبل فتحه وترفع من الكفتين والفخذتين ويظل بالرأس وتضع له ملحاً وفلفل وبرش بنصف كوبه من الكونياك ويخمر مدة ساعه ثم تجهز بكعبه الارانب ومقدار

٥٠ جرام من اللارد ، ٥٠ جرام شامبنيون فارسة اجرانان الموضحة في أنواع الفرس ثم تحضر فارسة اخرى من نخذ والكتاف الارنب ويمزج بقدرها لارد سمين أو دهن من غطاء الكوستليتة الضاني وبيضتين وقليل من ورق الريحان مدقوق وملح وفلفل وجوز الطيب والكونياك محل تخمير الارنب ثم تصفى من المنخل وبعد ذلك تمزج بفارسة الاجراتان المجهزة بالكبدة وتمزج مع الفارسة مقدار ٢٠٠ جرام لارد أوليه ضاني ١٥٠ جرام تروف مقطعة قطعا مربعة مثل زهر الطاولة وبهذه الفارسة يملأ بها الارنب لغاية الرقبة ثم تلف في قطعة من اللارد أو بشاشة وتضعها في كسارولة وتوضع عليها كوبة من الكوتياك وتوضع في الفرن بدون أن يوضع لها أى شيء آخر مدة نصف ساعة ثم تضع عليها مقدار من خلاصة عظم الارنب بالبيذ الاحمر ويغطى ويسوى في فرن هاديء مدة ساعتين ونصف ويترك ليبرد في محل تسويته ثم تجفف تجفيفاً جيداً ويوضع داخل كوكوت بحرف واطي بضاوى مقطع أو صحيح ويغطى بالجليه مكرر مستخرج من محل تسوية الارنب ويترك في الثلاجة مدة يوم ثم يقدم منه عند الطلب

Pain de lièvre

پان دي ليڤر

وهو يجهز مثل پان دي فواجرا السابق شرحه

Chaud Froid de Faisan

شوفروا دي فيزان

وهو مثل شوفروا دي فواي إلا أنه يكسى بصلصة شوفروا برين الموضحة في أنواع الصلص بدلا من صوص شوفروا البيضاء ويقدم مثله

Chaud Froid de Faisan Bulaz

شوفروا دي فيزان بولوز

وهو ان تحضر فيزان وبعد تنظيفه تنظيفا جيدا يكفى كالمعتاد ويسوي روتى وبعد أن يتم تسويته يترك حتى البرد ثم ترفع صدره ويقطع قطعا رفيعة بالطول وتكسى كل قطعة بصلصة شوفروا برين الموضحة في أنواع الصلص متخرجة من عظم الفيزان ثم تحضر مقدار ١٠ رؤوس شامبنيون مسواه أبيض على لوها وتكسى بصلصة شوفروا بيضاء ثم تحضر قالب بضاوي ويطن بالجليه ويرسم من الداخل بالتروف ويرص من الداخل بطبقة من صدور فيزان بالجليه مطبقة من الشامبنيون ويكمل بالجليه ويوضع فوق الثلج وعند الطلب يقلب فوق قاعده من الارز أو الصمولينا مكسية بالجليه في وسط صحن مستدير ويوضع له حول الدائر كروتون جليه ويقدم في الحال

Faisan à la Croix de Berny

فيزان الا كروادي بيرنى

وهو ان تحضر فيزان ويسوي روتى وبعد أن يتم تسويته يترك حتى يبرد ثم ترفع صدره تقطعه قطعا بالطول ثم تقص عظم الصدر وملا من الداخل بموس فواجرا كالموضح في انواع الموس وتصلح من أعلى بضاوي وتوضع في الثلاجة حتى يتجمد الموس ثم ترص الصدر من أعلى بحلها حتى يصير على هيئته الطبيعية ويكسى بصلصة شوفروا برين الموضحة في انواع الصلص ويرسم بالتروف ويبيض ويلمع بالجليه ويوضع فوق قاعدة بضاوية من الارز أو الصمولينا مكسية بالجليه وتوضع له جرنه حول الدائر مقدار ١٠ (موثيت) نوع من العصافير مثل السمان وتكون

مسواة ومخلية ومكسية بصلصة شوفروا برين ومرسومة بالتروف واللسان وملعة بالچليه وبين كل واحدة والاخرى چليه مفروم وكروتون چليه حول الدائر ويقدم في الحال

سوبريم دي فيزان دي جاسنزونوم Suprêmes de Faisan de Gastronomes

وهو أن تسوى فيزان برينيه بالمادير وبعد تسويته يترك ليبرد ثم ترفع صدره ويقطع قطعاً رفيعة بالطول ويكسى بصوص شوفروا برين الموصحة في انواع الصلص وترسمه بالتروف ويياض بيض مسواة ويلمع بالچليه ثم تجهز موس من باقي لحم الفيزان كما هو موضح في أنواع الموس ثم تحضر قالب بيضاوى أو قالب شرلوت وتبطنه بالچليه ويملا بالموس وبعد أن يحمر فوق الثلج يقلب في وسط صحن مستدير وترص حوله بطول القالب صدور الفيزان ويرص حول الدائر في الصحن تروف مقطعة قطعاً مثل الزيتون وملعة بالچليه وكروتون چليه حول الدائر ويفرس في الوسط من أعلى سيخ من الفضة مغروسا فيه قطعة من التروف ورؤوس شامبنيون وملعة بالچليه ويوضع في الثلاثية لوقت الطلب

طريقة أخرى : - وهو أن تضع الموس في وسط صحن ربع من الفضة أو البلاتين وتصلحه بيضاوى ويرص فوقه الصدور مكسية بصوص شوفروا ومرسومة بالتروف ويغطى بالچليه رائق وعند الطلب يوضع فوق قاعدة واطية جداً من الثلج موضوعة في صحن مفروداً داخله فوطة ويقدم في الحال

Cailles

كاي « السمان »

Cailles en Caisse

كاي أن كيس

وهو أن تحضر مقدار ١٠ سمات سمان وتخلى من العظم وتضع لها ملحاً وفلفلًا وتحمّر قليلاً في زيت الأبيض ثم تجهز فارسة أجراتان بكبد السمان وكبد الفراخ ممزوجة بالتروف كما هي موضحة في انواع الفارسة وتغلى بها السمان وتلفه في ورقة اجلاسيه مدهونة زبدة وترصه في سطوار مرصوة بحجاب بعضها ملتسقة ببعضها لئلا تفصل عن بعضها أثناء التسوية وترش بالزبدة ويسوى في فرن متوسط مدة ١٢ دقيقة ثم تحضر مقدار ١٠ كيس بيضاوي من الورق الكرتون أو ١٠ كوكي صغير بيضاوي من الفخار وتوضع في كل واحد ملعقة صوص دوكسيل راسية الموضحة في انواع الصلص ثم يفتح السمان من الورق وتوضع كل واحدة داخل الكيس أو الكوكي ويرص في صنيه وتدخل الفرن لتمام تسويتها داخل الكيس أو الكوكي وتلمع من أعلى بصوص ديمجلاس راسية جداً مصنوعة من عظم السمان وعند الطلب توضع فوق كل واحدة قطعاً من التروف وترص داخل صحن آخر مفروداً بداخله فوطة أو ورق دانتله ويقدم في الحال

Cailles aux Cerises

كاي أوسيريز (أي سمان بالكريز)

وهو أن تحضر مقدار ٨ من السمان وتغسلها وتنظفها جيداً وتجفف بالفوطة وتكتفها كالعتاد بعود خشب رفيع وتسوي بالزبدة في كسارولة ثم ترفع السمان في اناء آخر وتصني الزبدة من محل التسوية وتطفي عليه بمعلقة من الكونياك وكوبه صغيرة من نبيد بورتو ويوضع عليها كبشة من الجوز البتلو وتغليها حتى ترسى على النصف وتضع

لها ملعقتين چليه دي جروزي (نوع من المربه) ويوضع لها مقدار $\frac{1}{4}$ كيلو من الكريز مخلي من البذر ومسوي في شربات خفيف مع قليلا من عصير الليمون ومصفي جيدا من الشربات ويرص السمان في الكوكي وفوقه هذه الصلصة مع الجرناتير ويقدم في الحال

Côtelettes de Cailles à la Caradoc

كوتليت دي كاي الا كرادوك . —

وهو ان تحضر مقداراً من السمان وتخلي من العظم ما عدا الرأس والرقبة وتببط بطا خفيفا وترش بالملح والفلفل وتكسي بفارسة كانل وتنطس في بيض مضروب بالشوكة وتبين في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل وترص في صينية مدهونة بزبد و يرش ايضا بزبد



ويسوي في فرن متوسط الحرارة ويرص في صحن مستدير على قاعدة من بطاطس بوم دوشيس وينقش دائر الصحن بقطع من العيش محمرة بالزبد ويخدم معها صوص ديا بل في الصلصيرا ويقدم معها اي نوع من الجرناتير وتقدم في الحال وهي ساخنة

(رسم ٩١) كوتليت دي كاي الا كرادوك

Côtelettes de Cailles Daumale

كوتليت دي كاي دومال

وهو ان تحضر ٨ سمات وتخلع صدورها وتوضع لها ملح وفلفل وتحمرها بالزبد نصف تسويه ثم تجهز بياقي لحم السمان فارسة موسلين كالوضحة في انواع الفرس ثم تحضر قوالب تارتليت بيساويه صغيرة وتدهنها بزبد وتبسطها بالفارسة وتوضع في كل تارتليت صدر سمانه ويغطى بفارسة ويسوي بوشيه في الفرن داخل صينية بهامقدار من الماء مدة ١٠ دقائق ثم ترص في صحن مستدير وينرس في كل قطعه رجل سمانه من الترف ويوضع لها جرنه في الوسط شامبليون مقطعه چلين تخين ممزوجة بصوص ديمجلاس بخلاصة السمان ويقدم في الحال

Cailles Judic

كاي چوديك

وهو ان تحضر مقدار ٨ من السمان وتسويها في كساروله بالزبد وبعد تسويتها ترص في الصحن كل واحدة من السمان فوق نصف لا توجه مسواة بريزيه وبين الواحدة والاخرى كلوة ديك وفوق السمانه قطعاً من الترف وتكسي بصوص ديمجلاس ويقدم في الحال

Cailles grillée Julie

كاي جرييه چولي

وهو ان تحضر مقدار ٨ من السمان وتفتح من ظهرها وتنظف تنظيفا جيدا من عظام الصدر وتببط بطا خفيفا ويوضع لها ملح وفلفل وترش بزبد سائحة وترش بالتروف مفرومة ايضا من الجانيين وتلف كل سمانه في قطعة من الطرب وترش مرة اخرى بالزبد وتسوي جرييه على الفحم على نار هادئة وترص في الصحن ثم ترش بعصير احمر منب او عصير ليمون ويقدم في الحال

Cailles au Raisins

كاي اوريزان

وهو ان تحضر مقدار ٨ سمان وتسويها في الفرن بالزبدة مغطاة وعند اتمام تسويتها ترفع وتصلح جيدا بالسكينة وترص في كوكي وفي صحن غويط وترص حوالها مقدار ٢٠ حبة عنب مقشرة وخالية من البذر ثم تغطي على محل التسوية بمقدار ربع كوبة نبيذ ابيض وقليل من حسرم المنب المصنوع او عصير نصف ليمونه وكبشة من البجور مربوط ربطا خفيفا من خلاصة الطيور او البتلو ويغلي حتى يرسى على النصف ويصفي فوق السمان والعنب ويغطي ويقدم في الحال

Cailles Richelieu

كاي ريشيليه

وهو ان تحضر مقدار ٨ من السمان وتنظف وتنظف جيدا وتخلع من الداخل بملح وفلفل وقليل من الكونياك وقطعا من التروف تكثف بعود من الخشب وترص في سطوار الواحدة بجوار الاخرى وتغطي بجليه من الجزر والبصل والكرفس مسواة بالزبدة وتغطي ببجور بتلو مستقوى ويوضع لها ملح وقليل خفيف وتغطي وتترك تسوي على نار هادئة مدة ١٥ دقيقة وتضع عليها مقدار ملعقتين من التروف مقطعة جليلين ويغلي أيضا مدة دقيقتين وترص السمان في كوكي او في صحن غويط وينظف محل التسوية من الزبدة ويرش فوق السمان الصلصة مع الخضروات وتغطي وتقدم في الحال ويمكن أيضا أن يقدم معها أرز في اناء آخر حسب الطلب

Cailles à la Minute

كاي الامينيت

وهو ان تحضر مقدار من السمان وتشق من ظهرها وتنظف صدرها من العظم وييط بطا خفيفا واستعماله مثل استعمال بيچور الامينيت السابق توضيحه في انواع الحمام

Cailles au Nid

كاي أونى

وهو ان تحضر مقدار ٨ من السمان وتخلى من العظم وتغلى بفارسة أجراتان الموضحة في انواع الفرس ممزوجة بمقدار صفار بيضتين ويلف مثل الكرة وتربط في قطعة شاشة ملفوفة وتسوي بوشيه في مقدار من خلاصة الطيور او اللحم مستقوية وبعد اتمام تسويتها تفك من الشاشة وتوضع في وسط فوند خرشوف مسوي بالزبدة وتكسي بصوص ديمجلاس بخلاصة السمان وتضع فوق كل واحدة رأس سمانه فوقها من أعلى ملعقة بجلاس ديقياند ويرص في دائر صحن مستدير ويوضع لها جرينيه من الوسط كال بيضاوى صغير وتصب بدائر الخرشوف أبوفروة بوريه بكيس بلبله رفيعة منقوشه حتى تصير مثل العش حول الدائر وباقي الصلصة في الصلصيرا ويقدم في الحال ملحوظة : وباقي انواع السمان كما هي موضحة في انواع الحمام



أنواع السمان البارد كاي فروا

Chaud Froid de Cailles en Belle-vue

شوفروا دي كاي أن بيل في

وهو أن تحضر مقدار ٨ أو ١٠ من السمان وتخليها من العظم وتحمرها في قليل من المادير وتغلى بفارسة اجراتان الموضحة في أنواع الفرس وتوضع في وسط الفارسة قطعة من التروف وقطعة من الفواجرا وتلف مستطيلة كهيئة الطبيعية وتلف في قطعة شاشة صغيرة مربعة وتسوي بوشيه مدة ٢٠ دقيقة بخلاصة مستقوية من البتلو وبعد تسويتها تترك لتبرد في محل تسويتها وبعد ذلك تفك من الشاشة وتجفف نجفياً جيداً وتكسى بصلصة شوفروا برين الموضحة في أنواع الصلص بخلاصة السمان وترصها في صحن وترسم من أعلى بتروف وبياض بيض مسواة وتلمع بالچليه وتضعها في صحن مربع غويط من البللور أو الفضة وتكسى بالچليه رائق جداً وتوضع في الثلاجة الى وقت الطلب وعند الطلب توضع في صحن آخر مفروش بداخله فوطه او ورق دانتله

Cailles en Caisses

كاي ان كيس

وهو ان تحضر مقداراً من السمان تجهز كالمتقدم ذكرها الا انها تلف مستديرة وتوضع كل واحدة داخل كوكى صغيرة بيضاوي مملوء بمقدار النصف بوريه فواجرا او كيس بيضاوي من الورق او تارتليت من العيش



وتصب حولها من الدائر چليه مفروم داخل الكيس وتوضع رأس كل سمانه فوقها من الاعلى ورسوم عينيها بياض بيض مسوي وتروف وترص في صحن مفرودا داخله فوطه او ورق دانتله ويقدم في الحال .

كاي ان كيس (رسم ٩٢)

Cailles Cécilia

كاي سيسيليا

وهو ان تحضر مقدار ١٠ من السمان وتسويها روتي بالزبدة وبعد ان تبرد ترفع صدرها وتنظفها وتنظفها جيداً من العظم والجلد ثم تجهز يباقي لحم السمان وقدره فواجرا كالوضع في انواع الموش وتكسى كل صدر بالموش من اسفل وتكسى بصلصة شوفروا برين من خلاصة السمان وتضعها في الثلاجة حتى تجمد الصلصة ثم تحضر قالب مستدير مثل الكعكة ويطن بالچليه مكرر وترسم ارضيته بالتروف ثم ترص بداخله صدر السمان وتكمل بالچليه وتضعه في الثلج ووقت الطلب يقلب في صحن مستدير مفرودا داخله فوطه وحوله كروتون چليه حول الدائر

Filet de Cailles aux Pommes dor

فليه دي كاي او نوم دور

وهو ان تحضر مقدار ١٠ من السمان وتسوي بوشيه في خلاصة مستقوية من البتلو ويترك حتى يبرد في محل

تسويته ثم ترفع صدورها وتنظفها وتنظفها جيدا من العظم بدون أن تفصلها ثم تحضر مقدار ٥ برتقالات أو يوسف افندي وتقسم الواحدة على اثنين وتخلط من الداخل وينقش أحرفها بالسكينة حول الدائر وتوضع داخلها صدر السمانة وتغطى بجليه مكرر بخلاصة السمان ونيذ بورتو وتوضع فوق الثلج لوقت الطلب وعند الطلب ترص في صحن مستدير مفروداً داخله فوطه ويصب في وسطه جليه مفروم بالسكيس مثل الجيلاية ويقدم في الحال

Mandarines de Cailles

ماندارين دي كاي

وهو أن تحضر مقدار ١٠ يوسف افندي وتقطع من أعلى قطعة مستديرة مثل الغطاء وتخلط من الداخل وتوضعها فوق الثلج وتملأ مقدار الثلثين بموس مجهز من الفواجرا ولحم السمان كما هو موضح في أنواع الموس وتوضع فوق الموس صدر سمانة مكسية بصلصة شوفروا برين الموضحة في أنواع الصلص بخلاصة السمان وتلمع من أعلى بالجليه وتوضع في الثلاجة لوقت الطلب ثم تنظف فصوص اليوسف افندي من البذور وترص في صحن بالجليه وعند الطلب ترص اليوسف افندي في صحن مفروداً بداخله فوطه أو فوق قاعدة من الصمولينا أو الارز مكسية بالجليه والفصوص حول الدائر ويقدم في الحال

Galantine de Cailles

جالانتين دي كاي

وهو أن تحضر مقدار ١٠ أو ١٢ من السمان وتخلط من العظم وتخمّر مدة نصف ساعة في مقدار من المادير والكونياك وتملأ بفارسة جالانتين الموضحة في أنواع الفرس وتلف مستطيلة ثم بعد ذلك تلف كل واحدة في



قطعة من الورق الاجلاسيه وترص في سطوار مدهون بالزبدة ومفرودا بأرضيته مقدار ١٠٠ جرام كرات وبصل وكرفس وجزر وورقة لاووكو وعودتان وقليل من الملح والفلفل وتغطيتها وتسوي بريزيه على نار هادئة وبعد أن يتم تسويتها تترك حتى تبرد في محل تسويتها وبعد ذلك تفك من الورق الملفوفة به وتجفف بفوطه وتصلح تصليحاً جيداً بالسكينة يرتكس بصلصة شوفروا برين الموضحة في أنواع الصلص وترسم يقطع من بياض بيض وتوضع

جالانتين دي كاي

(رسم ٩٣)

في ثلاجة بعد أن تبرد جيداً وتلمع بالجليه وترص على قاعدة مستديرة كما هي موضحة في الرسم ويصب فوقها من أعلى جليه مفروم بالسكيس وتوضع صورة من الشمع من أعلى في الوسط ويرص حولها رؤوس السمان بعد أن تلمع بالجلالاس ديقاندا ويرص حول القاعد من الداخل فوند خرشوف صغير مملوء بماسدوان من الخضروات ممزوجة بالجليه وتوضع في الثلاجة الى وقت الطلب

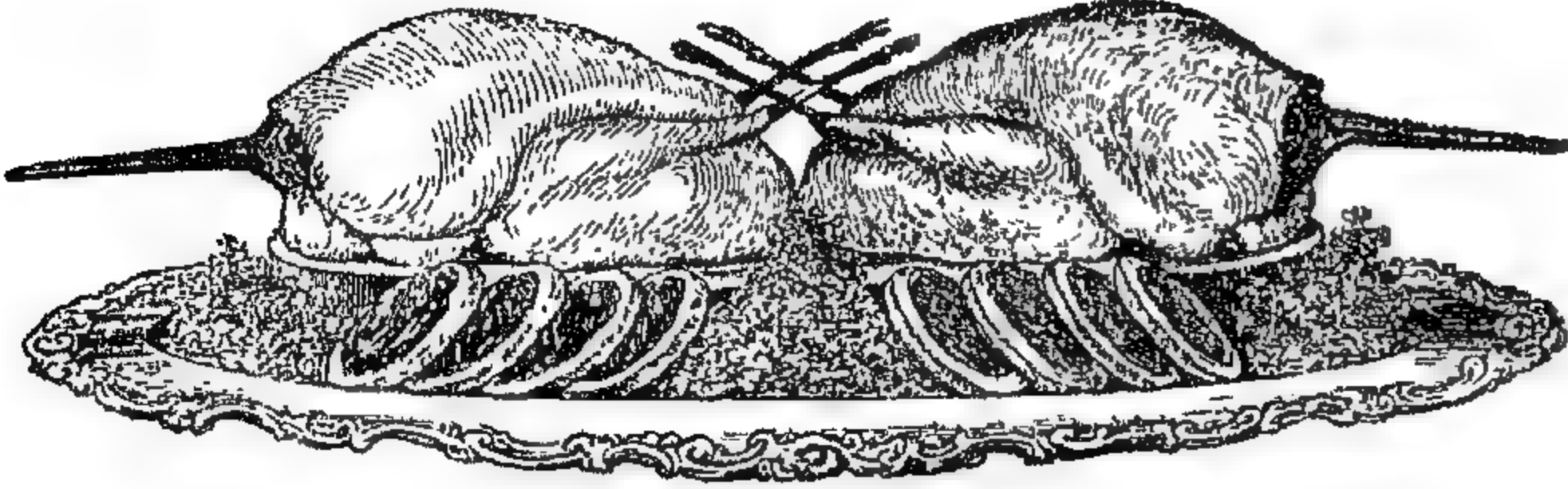
Becasses a Bécassines

بيكاس والبيكاسين

Becasses Roti

بيكاس روتي

وهو ان تحضر مقدار ٢ من البيكاتشين وتنظفها تنظيفاً جيداً وتوضع في إناء من الفخار وتخمّر في مقدار من



النبيذ الاحمر والابيض ومقداراً من الكرفس والسكرات وورق لاورو وعودتان وتتركها مخمرة مدة ساعتين على الاقل ثم بعد ذلك ترفع من محل التخمر وتجفف بقطعه وتسويها روتي في فرن متوسط الحرارة وبعد ذلك تخلع صدره ويقطع

بيكاس روتي

(رسم ٩٤)

ويرص محله ثانياً ويوضع على قاعدة مستطيلة من العيش ومكسية بيوريه من كبدة الفراخ ويغرس رأس البيكاتشين عند الصدر من الامام ويرص حوله كروتون من العيش محمر فريتو ومكسي بكبد الفراخ وورق كريسون من الطرفين والجوانب ويخدم منه بوريه تقاج في إناء آخر والچو محل التسوية في الصلصيرا ويقدم في الحال ملاحظة : — أنواع البيكاتشين هي كأنواع السمان

Galantine de volaille

(انواع الباتيه)

جالانتين دي فولاي



(رسم ٩٥) جالانتين دي فولاي

Galantine de Poulets

جالانتين دي بوليه

وهو أن تحضر فرخة كبيرة فيومي طرية وتخلي من العظم من جهة الظهر وترفع منها أيضاً الموز لأنها لا تنفع لها داخل الجلانتينا لأن بها عروق ثم ترفع من الصدر مقدار نصفه من الداخل وتخمّر الفرخة في المادير والكونياك مدة نصف ساعة ثم تحضر مقدار ٥٠ جرام لارد مقطعة قطعاً مربعة بحجم زهر الطاولة أوليه ضاني ومقدار ٥٠ جرام لسان أحمر، ٥٠ جرام من التروف مقطعة أيضاً قطعاً مربعة وتخمّر بالكونياك والمادير ثم تحضر مقدار كيلو من الفارسة حرف (ج) الموضحة في أنواع الفرس وتمزج معها التروف واللسان واللارد أو إليه والصدر ومقدار ١٠٠ جرام فستق أخضر مقشر طازج في الحال ثم تفرد الفرخة فوق قطعة من الشاش وتغلف بهذه الفارسة وتلف داخل الشاشة وتربط ربطاً جيداً من الطرفين وتربط من الوسط بدوارة وتسوى بوشية مغطاه بخلاصه البتلو ومفرودا بأرضية الكسار وله عظم الفرخة ومقدار من خضروات الشوربة وورقة لاورو وعودتان وعند ما تغلي توضع الفرخة وتنظفها وتسوى على نار متوسطة مدة ساعة أو ساعة ونصف على حسب كبر الفرخة ويوضع لها الملح والفلفل حسب حاجتها وترفع من محل التسوية وتغلى من الشاشة وتغسل وتحمّر حمراً جيداً وتلف ثانياً

بشدة وتربط من الجانبين ويثقل عليها ثقيلًا خفيفًا حتى تبرد وكيفية تخديمها هو ان تقطع مقدار ربعها او نصفها على حسب الطلب ثم توضع الفرخة في الصحن وأمامها جليه مفروم ويرص فوقه القطع المقطعه وتلمع بالجلية وتوضع في التلاجه الي وقت الطلب ويوضع لها جليه مفروم حول الدائر وكروتون من الجليه ويقدم في الحال

باتيه دي بوليه

Pâté de Poulets

وهو أن تحضر فرختين بدارا فيومي وتخلي من العظم ثم ترتع صدرها وتغطس في ماء مغلي مدة دقيقة ثم يغرس فيها من الداخل قطع من التروف واللسان بواسطة ابرة مخصوصه لذلك الذي يقال لها ابرة اللارد وباقي لحم الفرخة يجهز فارسة كما هي موضحة في أنواع الفرس حرف (ج) ثم تحضر قالب باتيه مستدير ويدطن بعجين بات فونسية الموضحة في أنواع العجين وتبطن العجينة من الداخل بقطع رفيعة من اللارد أو قطع رفيعة من الليه ويفرد بداخلها طبقة من الفارسة ويرص صدور الفراخ المغرسه بالتروف واللسان وطبقة أخرى من الفارسة وأخري من صدور الفراخ حتى يتم ملاء القالب ويوضع من أعلى طبقة خفيفه من اللارد أو الليه وتوضع معها ورقة لاورو ثم تغطي من أعلى بطبقة من العجين من عجينة الفيتاج ويلمع بصفار بيض خفيف ويسوى في فرن متوسط مدة ساعه أو ساعه ونصف ويثقب من أعلى قبل أن يدخل الفرن بثقب صغير ويغرس فيه ورقة ملفوفة مثل المدخنة لتصريف البخار وبعد أن يتم تسويته يترك حتى يبرد تمامًا من المدخنة بجلية مستقوي من الفراخ ويوضع في التلاجه لتاني يوم وعند الطلب توضع في صحن مستدير وتقطع منه مقدار الثلث أو النصف قطع دائر القالب وحوله جليه مفروم

باتيه دي كاتيتو - باتيه البط

Pâté de Caneton

هو أن تحضر فارسة كالموضحة في أنواع الفرس حرف (ج) وتمزج معها مقدار الربع فارسة عادية ثم تحضر بطة وتخليها من العظم وترفع صدرها وتقطع قطعاً رفيعة وتخمرها في المادير والكونياك معه مدة ربع ساعه ثم تملأها بالفارسة مثل الجلاتينا وتفرد بداخلها صدر البطة وقطع من اللارد أو الليه مستطيله وقطع من الفواجرا وقطع من التروف مقطعه على اربعة قطع ثم تحضر قالب باتيه بيضاوي وتبطنه بعجينة البات فونسية المخصصة للباتيه في أنواع العجين وتفرد بداخل العجينة طبقة رفيعة من اللارد أو الليه مسواة بلانشيه ثم توضع داخلها البطة المملوءة بالفارسة وتغطي من أعلى بنفس العجينة او بعجينة الفيتاج وتثقب من أعلى وتغرس فيها ورقة صغيرة ملفوفة مثل المدخنة وتدخل في فرن متوسط لتسوى مدة ساعه أو أكثر على حسب كبر البطة وبعد أن يتم تسويتها تترك حتى تبرد ثم تملأ من الثقب من أعلى بجلية من خلاصه البط ويوضع في التلاجه لتاني يوم وتخدم مثل الباتيه السابق شرحه

باتيه دي بيچون باتيه الحمام

Pâté de Pigeons

وهو أن تخلي مقداراً من الحمام وتملاء بفارسة جلاتينا وترصه وتسويه مثل باتيه البط

باتيه دي كاي باتيه السمان

Pâté de Cailles

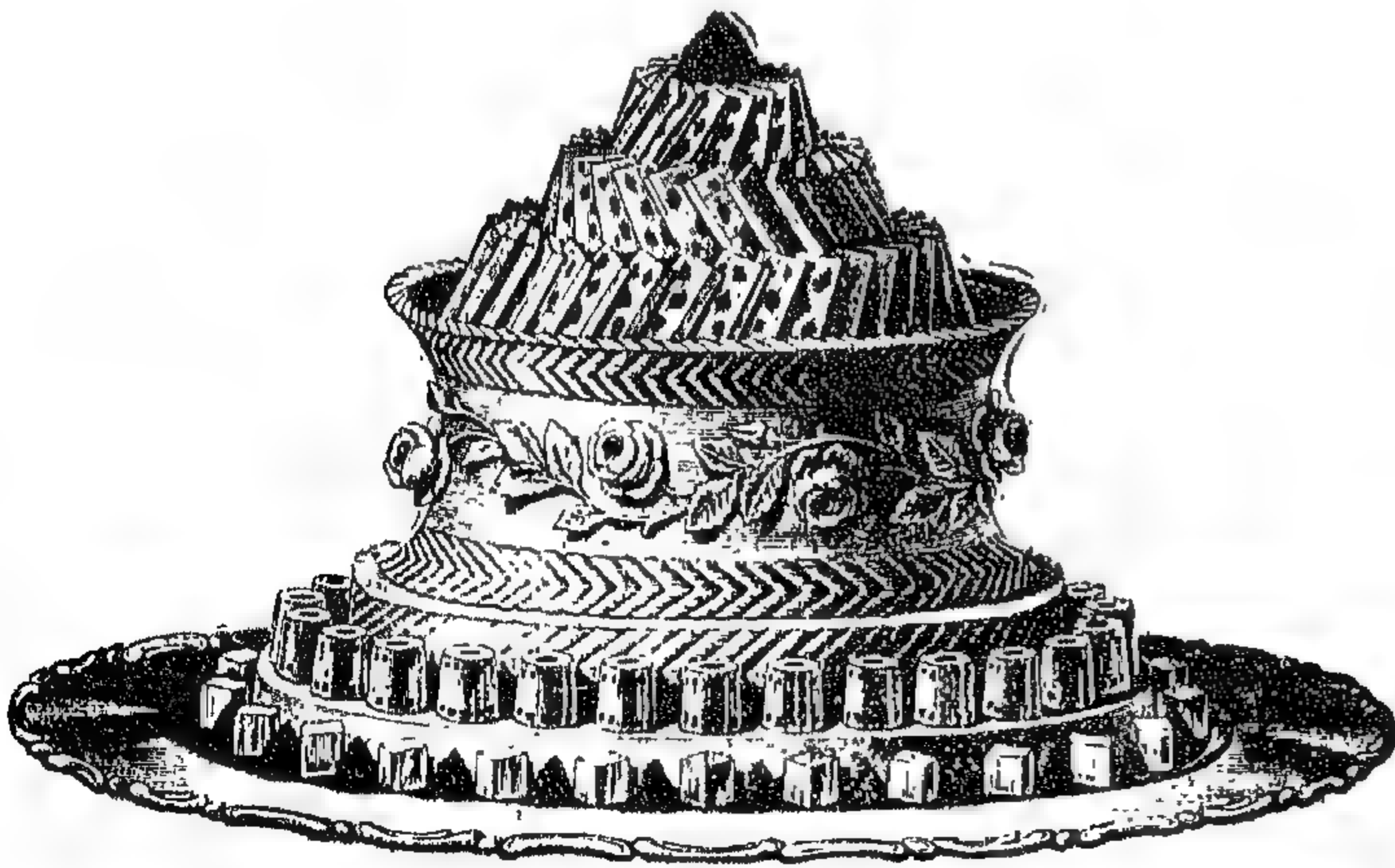
وهو أن تحضر مقداراً من السمان وتخلي من العظم من جهة الظهر وتنظف وتنظف جيداً وتخمّر قليلاً بالمادير والسكونياك ثم تملاء بفارسة اجرا تان الموضحة في أنواع الفرس بحرف (ب) وتلفه على شكله الطبيعي وتلف كل سمانه في قطعة من

اللارد رقيقه أو قطع من الليه رقيقه مسواة بلا نشيه قبل أن تقطع ثم تحضر مقدار من عجينة البات فونسيه العادية الموضحة في أنواع العجين وتفردها على الترايزه بتخانة نصف سنتيمتر وتقطع قطعاً مربعه قدر ما يلف فيها السماكة ثم تفرد في وسط قطعة العجين قطعاً رقيقه من اللارد أو الليه وفوقه طبقة من الفارسة النية الموضحة في أنواع الفرس بحرف (ا) وتوضع فوقها السماكة وتغطى بطبقة من الفارسة وطبقة خفيفة من اللارد أو الليه ثم ترفع أحرف العجينة بالمردانة وتدهن بصفار بيض وتطبق على السماكة حتى تصير مثل البؤجه وترص في صنيه الواحدة بجوار الأخرى ويثقب من أعلى بثقب صغير وتوضع لها ورقة صغيرة ملفوفة مثل المدخنة وتدهن الجوانب بصفار بيض خفيف وتسوى في فرن متوسط مدة نصف ساعة وعند ما يتم تسويتها تترك حتى تبرد وتصب في المدخنة جليه مستقوي بخلاصة السمان وتوضع في الثلاجة لثاني يوم وعند الطلب ترص في وسط الصحن ومعها جليه مفروم .

طريقة أخرى : - وهو أن تحضر قالب كيك مستطيل وتبطنه من الداخل بعجينة بات فونسيه لأجل الباتية الموضحة في أنواع العجين وتبطنه من داخل العجين بطبقة من اللارد أو الليه وتفرده بأرضيته طبقة من الفارسة النية الموضحة في أنواع الفرس (م) ثم ترص فوقها السمان بالطول مملوء بفارسة اجراتان مثل المتقدم ذكرها وتغطى أيضاً بطبقة من الفارسة وأخرى من السمان وتغطى أيضاً بطبقة من الفارسة وتغطى بطبقة من العجين ويثقب من أعلى بثقبين ويفرس بداخلها ورقة ملفوفة مثل المدخنة لأجل تصريف البخار وتسوى في فرن متوسط مدة ساعة وبعد أن يبرد يملأ من المدخنة بجليه مستقوي من خلاصة السمان ويترك في الثلاجة لثاني يوم ويقطع منه قطعاً رقيقه ويرص في صحن مستطيل مع الباقي وحوله جليه مفروم

Pâté de foie gras Truffés

باتيه دي فواجره تروفيه



باتيه دي فواجره تروفيه

(رسم ٩٦)

هو أن تجهز الفواجره كالمسابق ذكره في قالب باتيه مستطيل ويمزج مع الفارسة مقداراً من التروف وبعد أن يبرد يقطع قطعاً مربعه ويلحم بالجليه ثم تحضر قالب باتيه من عجينة المكرونة مسوى فاضي وبعد ذلك يلحم بجلاس ديقيانند ويرسم بورد من الزبدة ويوضع في صحن مستدير ويرص في وسطه من أعلى قطع الباتية كما هي موضحة في الرسم حول جليه مفروم ويرص حول القالب كروتون جليه مقطوع بقطاعة مربعه ويوضع في الثلاجة لوقت الطلب

Pâté de Lièvre

باتيه دي ليڤر « باتيه انارب »

وهو أن تحضر ارنب وتنظفه تنظيفاً جيداً ثم تخلى منه الفليتو والسمانة والفخذة وتحمرها مدة نصف ساعة في الكونيك والمادير ومعها مقدار ٥٠ جرام لارد أولية ثم تخلى باقى العظم من اللحم وتصنع من اللحم فارسة كما

هي موضحة في انواع العجين لأجل الباتيه وطبقة تفرد بداخل العجينة طبقة من اللارد أو الليه وتفرد بأرضيته من الفارسة وترص فوقها فليتو الارنب وقطع من اللارد أو اللية ويغطي بفارسة وطبقة من اللارد أو اللية ويرش بقليل من اللارد واللسان مدقوقة دقا ناعما ويغطي بالعجين ويثقب من أعلى بثقب ويوضع بداخل الثقب ورقة ملفوفة مثل المدخنة لأجل تصريف البخار منها اثناء تسويتها ويسوى في فرن متوسط مدة ساعة أو ساعة وربع وبعد ذلك تترك حتى تبرد ثم عملاً من الثقب من أعلى بجليه مستقوى بخلاصة الارنب ويوضع في الثلاجة لثاني يوم ويخدم مثل الباتيهات السابق شرحها.

Pâté de foie gras

باتيه دي فوا جرا باتيه كبد ده الاوز السمين

تجهيزات : وهو أن تحضر مقدار ٧٥٠ جرام فليتو من لحم الخنزير ، ٩٥٠ جرام لارد طازجه ، ٢٥٠ جرام كبدة اوز سميكة نية ، ٥٠ جرام ملح وفلفل وقليل من البهارات وتذق الجميع في الجرن دقا ناعما جدا ثم تصفي من المنخل ثم تخمر كبدين وزسمان في المادير والكونياك مدة ربع ساعة وتفرس بقطع من التروف قبل التخمير ويوضع لها ملحاً وقلقلًا وبهارات ثم تحضر قالب باتيه مستدير او قالب شرلوت ويطن بعجينة بات فونسيه عادية معجونيه بدهن وتبطن من الارضيه والجوانب بالفارسة ثم توضع الكبدة في الوسط وتغطي بالفارسة وتغطي فوق الفارسة بطبقة خفيفة من اللارد ويرش بقليل من البهارات وورق من اللاورو ثم تغطي من أعلى بطبقه من العجين ومقطوعة بقطاعة منقوشة مدهونة من الحافة بصفار بيض وتغش من أعلى بقطع من العجين وتدهن بصفار بيض وتثقب من الوسط وتوضع بداخله ورقة ملفوفة مثل المدخنة ويسوي في فرن متوسط مدة نصف ساعة تقريباً وعندما يتم تسويته يترك حتى تبرد ثم تصب بداخله وهو دافئ مقداراً من دهن الخنزير سائح بجليه مستقوى بالمادير وتوضعه في الثلاجة الى ثاني يوم وكيفيه تخديمه على طريقتين

الطريقة الأولى : هو ان تخلع غطاء الباتيه من اعلى بالسكينة وتغسل الملعقة في ماء دافئ وتقطع منه من الداخل قطع بيضاويه وترصها في صحن خفي يتم ملا القالب ثم تملأ القالب بجليه مفروم وترص الفوا جرا الذي اخرجته بالملعقة فوق العجليه وتوضع القالب فوق صحن مستدير مفرودا بداخله فوطه او ورق دانتله واما الطريقة الثانية : - بعد ان يبرد الباتيه ثاني يوم يقطع من النصف بالطول بسكينة قطما رفيعة ثم تقطعه قطعا رفيعة وترص في صحن مستطيل فوق جليه مفروم وبجانبه النصف الآخر وكروتون جليه حول الدائر ويوضع في الثلاجة لوقت الطلب : ملحوظة : ويصح ان يوضع بدل لحم الخنزير لحم بتلو وبدل لحم اللارد دهن من الضأن من غطاء الكوستليتة

Terrine

تارين

التارين : هو مثل انواع الباتيه مثل تارين دي قولاي وهو يصنع من الفارسة التي تستخدم لباتيه الفراخ والفرق بين الاثنين اي بين التارين والباتيه هو ان الباتيه يسوي داخل العجين والتارين يسوي بدون العجين وكيفيته هو ان تحضر سلطانية او قالب مستدير وتبطنه بطبقة من اللارد أو الليه وتفرد داخله طبقة من الفارسة وطبقة من صدور الفراخ وكذلك بالفارسة حتي يملأ ويغطي من أعلى بطبقة من اللارد ويرص مع صدور الفراخ قطع من التروف وكيفيه تسويته هو أن توضع القالب او السلطانية في صينية داخلها ماء ويسوي في فرن

متوسط مثل الباتيه مدة ساعة او ساعة ونصف على حسب حجم القالب وعند خروجه من الفرن يثقل عليه تثقيلا خفيفا وهو داخل القالب حتى يبرد ثم تخلع من القالب او السلطانية وتغطف تنظيفا جيدا من الجوانب بالسكينة ثم تحضر قالب اكبر قليلا من الذي استوي فيه وتفرّد بارضيته طبقة من العجليه وبعد ان تجمد توضع داخل قالب التارين وتصب حولها العجليه من الجوانب وبعد ان يتجمد العجليه تقلب في صحن مفرودا بداخله فوطة ويوضع له كروتو عجليه حول الدائر ويخدم في الحال واذا اردت ان تحفظ لوقت بعيد توضع حولها بدلا من العجليه دهن مسوى وكذلك فوقها من اعلى لا جل الا يقرب اليها الهواء وتوضع في التلاجة لوقت الطلب . وتارين السمان او البكاتشين هو ان نحضر السمان وتخليه ونخمر في الكونياك والمادير ونخلع الصدر والباقي يضاف على الفارسة ونرتبه وتسويته مثل تارين دى فولاي اى تارين الفراخ وفي اثناء تسويته يغرس في وسطه بابة او سكينة رفيعة واذا وجدت انها ساخنة بالتساوى فيعلم انها قد قربت من التسوية

انواع السلطه

Salada Aida

سلاد ايدا

وهي تتركب من قلب الشيكوريه او قلب هنديبيا مقدار النصف والنصف الآخر اجزاء متساويه من الطماطم مقشرة وخالية من البذر وفوند خرشوف مقطعة « ايمنسيه » ترس رفيع وفلفل حلو اخضر ني مقشر ومقطع چلين قصير وبياض بيض مسوي ومقطع (ايمنسيه) ترس رفيع وسلطة بالخل والزيت ومستارده زياده وترش من أعلى بصفار بيض مصفي من المنخل

Salade à la Allemande

سلاد الا الماند « سلطه الماني »

وهي تتركب من بطاطس مسلوقة وتفاح وخيار كر نشون وفليتو ونجه والجميع بالتساوي مقطعة قطعا صغيرة بحجم زهر الطاولة ويضاف عليها بصلة ومقدونس مفروم ويوضع لها صلصة بيض وهي تتركب من صفار بيض مسوي ومصفي من المنخل وممزوج بالمستارده وخل وزيت وملح وبياض بيض مقطع چلين رفيع وترسم من أعلى بالبنيجر

Salade à l' Americaine

سلاد الا أمريكيني « سلطه امريكية »

وهي تتركب من طماطم مقشرة ومقطعة قطعا رفيعة وبطاطس مسلوقة مقطعة قطعا رفيعة مستديرة وكرنس مقطع چلين رفيع وبصلتين مقطعة قطعا رفيعة وبيض مسلوقة مقطعة قطعا مستديرة وصالصة السلطه زيت وخل وملح وفلفل أبيض خفيف

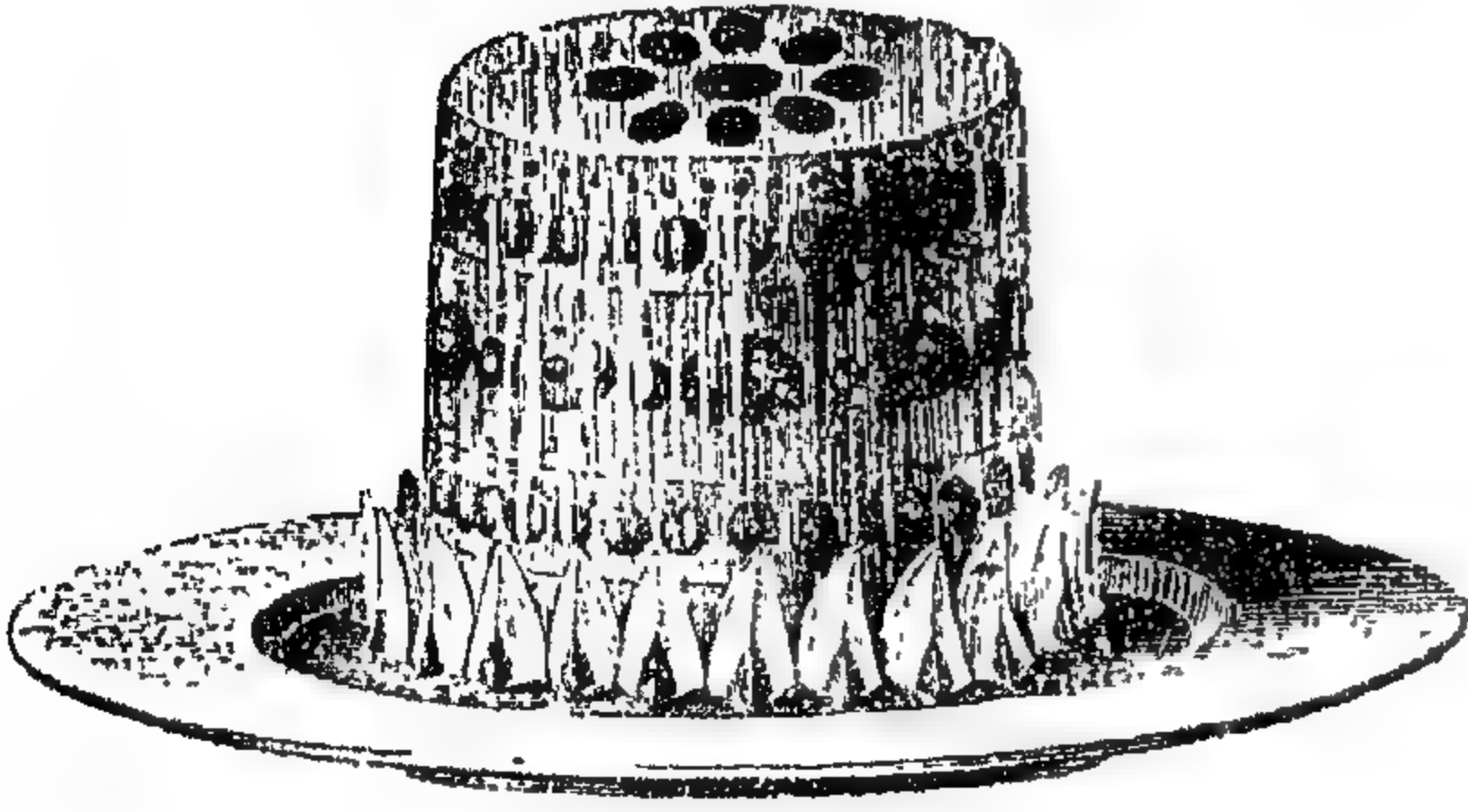
Salade Bagration

سلاد باجاراسيون سلطه باجاراسيون

وهي تتركب من اجزاء متساوية بقلب كرفس ابيض مقطع چلين وصدور فراخ وفوند خرشوف مقطع قطعا صغيرة ومكرونة مسواة من الصنف الحيد مقدار ثلثي تسوية وتقطع وهي دافئة بطول ٥ سنتيمتر مقدار ضعف أي صنف منها ونخمر الكرفس والخرشوف من مدة ٢٠ دقيقة قبل الطلب في خل وزيت وأخيراً يمزج معها صدور الفراخ والمكرونة ويمزج الجميع بمايونيز ممزوج بيوريه طماطم خفيف وتوضع في سلطانية السلطه وتصلح بالسكينة بياضوي وترصها بأشرطة بالطول بالتروف ولسان احمر وبياض بيض مسوي و صفار بيض مصفي من المنخل ومقدونس مفروم

Salade à la Parisienne

سلاد الباريزين « سلاطة باريس »



وهو أن تحرق قالب شرلوت سادة وتبطنه بالجليه وترس أرضيته بقطع من الانجوست وتحتة قطع من التروف في جميع أرضية القالب ويملا من الداخل بماسدوان من الخضروات ممزوج بالجليه ويوضع فوق الثلج الى وقت الطلب وعند الطلب يقلب في صحن مستدير مفردا بداخله فوطه وكروتون من الجليه حول الدائرة ويبيض مسلوق ومقسوم على اربعة

(رسم ٩٧) سلاد الباريزين « سلاطة باريس »

ملحوظة : — ويمكن أن يستخدم بدل الانجوست اذا لم يوجد تضع حمبري

Salade Polonaise

سلاد بولونيز « سلاطة بولونيز »

وهي تتركب من أجزاء متساوية من جزولفت وبنجر وخيار اخضر وخيار كرنشون وبطاطس مسلوق ويبيض مسلوق وفلفلونجه وتقطع الجميع قطعاً مربعاً مثل زهر الطاولة ويرص كل صنف على حدة في صحن السلاطة وبين كل صنف والاخر ربع بيضه مملوء بصلصة مايونيز مربوطة بالجليه وصلصة السلاطة زيت وخل ومقدونس مفروم واستراجون

Salade Provençale

سلاد پروڤنسال « سلاطة پروڤنسال »

وهي تتركب من اجزاء متساوية خرشوف وطماطم مقشرة ومقطعة « ايمنسيه » أي ترس رفيع ونوار الكوسة مقطعة جليلن وزيتون اسود وورق ريحان وفصين من الثوم مفرومة والصلصة زيت وخل موضوع عليها بوريه انشوجه

Salade Opéra

سلاد أوبرا « سلاطة أوبرا »

وهي تتركب من أجزاء متساوية من صدور الفراخ ولسان أحمر وقلب كرفس أبيض وتروف مقطعة جليلن وهرم من روس الاسبرج في الوسط وصلصة سلاطة مايونيز ممزوجة مع اللسان والسكرفس والتروف وترسم حول الدائر بكلاوي الديك وقطع مستديرة من خيار الكرنشون

Salade Irma

سلاد ايرما « سلاطة ايرما »

وهي تتركب من أجزاء متساوية من خيار أخضر ورؤوس الاسبرج وفاصوليا خضراء مقطعة سمبوسكا وقرنبيط وصلصة مايونيز ممزوجة بالكرامة ومضاف عليها ورق استراجون مفروم ومقدونس وترص في سلطانية السلاطة وتصلح بيضاويه وتغطي بجليلن رفيع من الاتوجه مثل الشمر ممزوجة بورق كروسون وترسم حول الدائر بورق من الفجل الاحمر ووردة من الاعلى

Salade Isabelle

سلاد ايزابيل سلاطة ايزابيل

وهي تتركب من اجزاء متساوية من التروف وقلب كرفس أبيض وشامبنيون وبطاطس مسلوق وفوند خرشوف مسوي ومقطع « ايمنسيه » ترس رفيف وصلصة زيت وخل ويوضع عليها ورق سرفي أو مقدونس

Salade Italienne

سلاد ايطاليين سلاطة ايطاليا

وهي تتركب من أجزاء متساوية من الجزر ولقت وبطاطس وطماطم وقاصوليا خضراء مقطعة قطعا صغيرة وبازلا وزيتون محلي وقليل من السكر وفليتو انشوجه مقطع قطعا صغيرة ويضم مسلوق ومقدونس واستراجون مفرومه وممزوجة بصلصة مايونيز

Salade Japonaise

سلاد جابونيز سلاطة جابونيز

وهي مثل سلاد فرنسيون

Salade aux Fruits à la Japonais سلاد أوفروا الا جابونيز سلاطة فواكه الا جابونيز

وهي تتركب من أناناس وبرتقال وطماطم وقلب لاتوجة أو خص وهذه الفواكه تقطع قطعا صغيرة مربعة إذا كانت ستخدم في قلب اللاتوجة وتقطع قطعا رفيفه إذا كانت ستخدم في قلب الخص وهذه الفروته تكون معزولة عن بعضها الا اناناس ويوضع له عصير ليمون وطماطم وتوضع عليه قليلا من السكر والملح وقليل من عصير الليمون والبرتقال لا يوضع له شيء ويوضع في الثلاثه لوقت الطلب وعند الطلب ترص الفواكه فوق قلب اللاتوجة أو الخص وقطعة من الطماطم وقطعة من البرتقال وتوضع في الوسط واللاتوجة حول الدائر وتمكسي بكريمه ممزوجة بعصير ليمون وباقي الصلصة في الصلصيرا

Salade Viennoise

سلاد فيينواز سلاطة فيينواز

وهي تتركب من قلب هينديبيا مقطع جليل ولسان وكورونشون وتروف ممزوجة مع بعضها وصلصة خل وزيت ممزوجة بالباريكا (أي الفلفل الاحمر القراؤطي)

Salade Waldrof

سلاد والدروف

وهي مكونه من أجزاء متساوية من كرفس راف مقطع قطعا مربعة صغيرة بحجم زهر الطاولة أو قلب كرفس أبيض وتفتح وجوز مقشر وتمزج بصلصة مايونيز وترسم بالجوز من أعلى

Salade Windsor

سلاد ويند سور

وهي تتركب من أجزاء متساوية من قلب كرفس وتروف وصدرو الفراخ ولسان أحمر وبكليش وشامبنيون مسوي

وتقطع جلين وتمزج بصلصه مايونيز بقليل من شطه كاين بير وتوضع في الوسط في سلطانية السلاطه وتصلح بيضاوي وترسم بالتروف واللسان

Salade Danicheff

سلاد دانيشيف

وهي ترك من أجزاء متساويه من رؤوس اسبرج وكرفس راف مسوي بلانشيه أو قلب كرفس أبيض وبطاطس مسلوق وفوند خرشوف وشامبنيون وتقطع «ايمنسيه» أي ترس رفيع ماعدا رؤوس الاسبرج وتمزج بصلصه مايونيز وترسم بالجمبري ويض مسلوق وقطع من التروف

Salade Délices

سلاد ديليس

وهي مثل سلاد أوفري الا جابونيز أي سلاطه الفواكه الا جابونيز السابق شرحها

Salade Demi Deuil

سلاد ديمي داي

وهي تركب من اجزاء متساويه من التروف وبطاطس مقطعان جلين ويمزجان بصلصه مستارده ممزوجة بالسكرينه وترسم حول الدائر بقطع من التروف مستديرة وقطع من البطاطس ويوضع فوق قطع البطاطس قطع مستديرة من التروف الصغيرة وفوق قطع التروف قطع مستديرة من البطاطس

Salade Dalila

سلاد داليل

وهي تركب من اجزاء متساويه من موز ونفاح مقطعان (ايمنسيه) أي ترس رفيع وقلب كرفس مقطع جلين رفيع ويديل السكرفس بالماء والملح ثم يغسل ويعصر عصرا جيدا ويمزج مع التفاح والموز وتمزج الجميع بالمايونيز وتوضع في سلطانية السلاطه وتصلح بيضاوي وترسم بقطع من الموز

Salade Gauloise

سلاد جولواز

وهي تركب من اجزاء متساويه من التروف وبطاطس وكرفس وشامبنيون وتقطع (ايمنسيه) ترس رفيع وتمزج بصلصه مايونيز وتصلح بيضاويه وترسم بالتروف وجوز مقشر وورق لاتوجه حول الدائر

Salade Rachel

سلاد راشيل

وهي تركب من اجزاء متساويه من قلب كرفس والتروف وفوند خرشوف وبطاطس مسلوق مقطعه جلين ورؤوس اسبرج ويتبن السكرفس بالماء والملح ثم يغسل ويعصر عصرا جيدا وترص السلاطه في سلطانية كل صنف على حده ممزوج بالمايونيز ورؤوس اسبرج في الوسط

Salade Régence

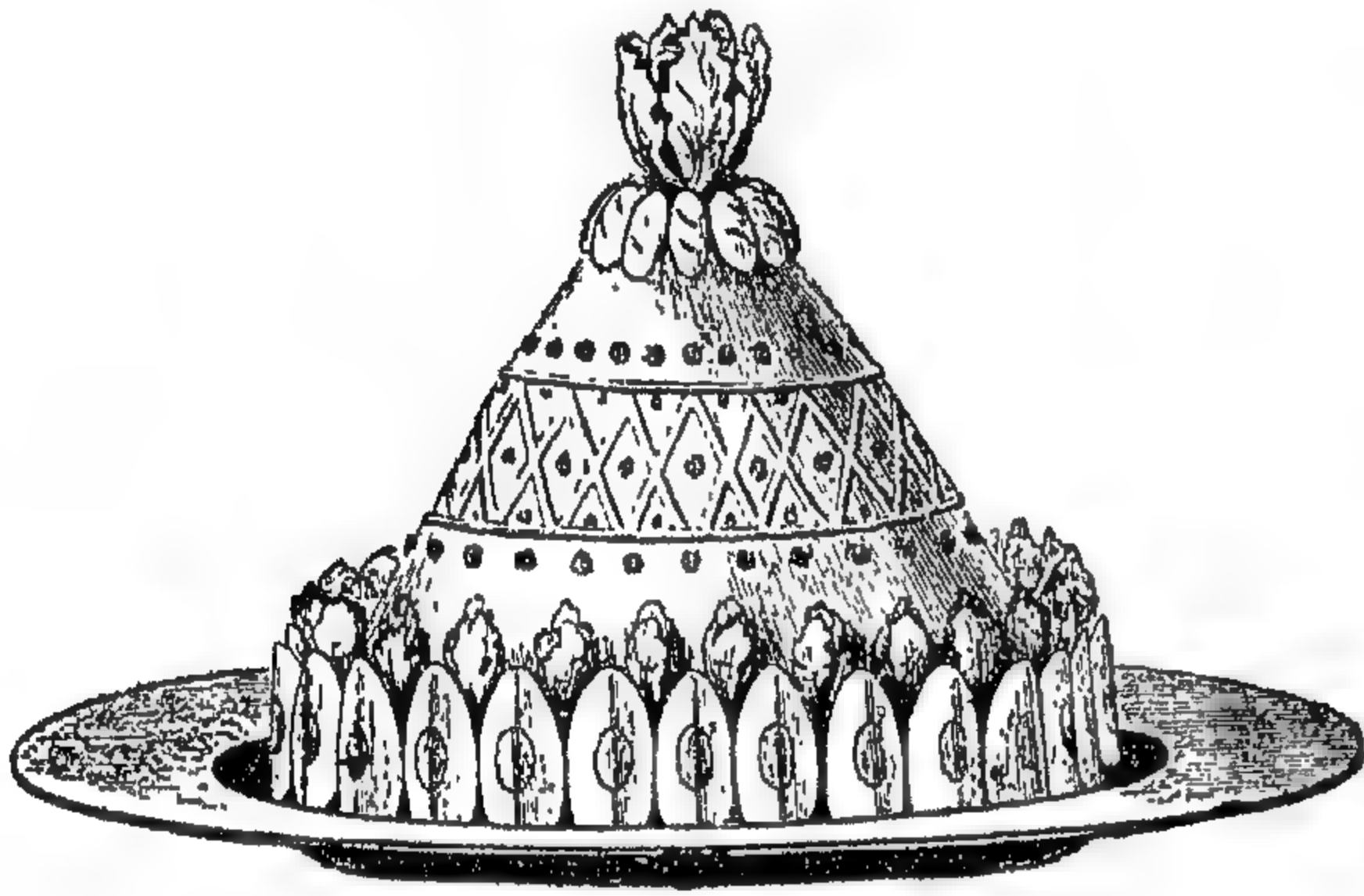
سلاد ريچانص

وهي تتركب من اجزاء متساوية من التروف مقطعة قطعاً رفيعة وكلاوى الديك مقطعة (ايمسيه) اي ترس رفيف وكرفس مقطع قطعاً رفيعة ورؤوس اسبرج ممزوجة بزيت وعصير ليمون وقليل من شطه كاين بير

Salade à la Russe

سلاد الاروس

وهي تتركب من اجزاء متساوية ومقطعة قطعاً صغيرة من جزر ولفت وبطاطس وفاصوليا خضراء وبازلا وتروف وشامبنيون ولسان احمر وقطعا من الانجوست أو الجبرى وكبرى وخيار كورنشون وفليتو انشوجة وتمزجها بصلصة مايونيز وترسم حسب الطلب : —



سلاد الاروس

(رسم ٩٨)

ملحوظة — ويمكن ان تعبأ في قالب بيضاوى مستدير مبطن بالجليه ومرسوم بقطع من التروف وخيار الكورنشون وتمزج السلاطة بالمايونيز ممزوجة بالجليه وبعد ذلك تقلب في صحن مستدير وترسم دوائرها بيض مسلوق ومقطع على أربعة قطع وقطعا من قلب اللاتوجة ويغرس فيها من أعلى قطعاً من قلب اللاتوجة

Salade Tosca

سلاد توسكا

وهي تتركب من صدور الفراخ وتروف بيضاء وقلب كرفس مقطعة قطعاً مربعة صغيرة ونخمر قليلاً بخل وزيت ثم تمزج بمايونيز ممزوج بالمستاردة وبوريه انشوجة ويمزج معها مقدار النصف جنبه برمزان مقطعة مثلها

Salade Trédern

سلاد تريدرن

وهي تتركب من الاشياء الآتية : — كرفيس أو جبرى مقطع على اثنين بالطول مقدار ٢٤ واحدة ومقدار ٢٤ ووتر مسواة بوزيه بالليمون ومنظفه تنظيفاً جيداً ومقدار ٣ ملاعق رؤوس اسبرج ومقدار ١٠ قطع من التروف مقطعة (ايمسيه) أي ترس رفيف وتمزج بصلصة مايونيز ممزوج معه ملعقتين بوريه من الجبرى مسوى الا امريكين

Salade Coprice

سلاد كوبريس

وهي تتركب من اجزاء متساوية من اللسان والتروف وهينديبيا وصدور الفراخ وفوند خرشوف مقطعة چلين وصلصة خل وزيت ومستاردة

Salade Caprice de Reine

سلاد كبريس دي رين

وهي تتركب من أجزاء متساوية من الهندية والتفاح مقطعة (ايمنسية) ترس رفيع وچلين من التروف وكرفس ويمزج الجميع بصلصة مايونيز

Salade Carmen

سلاد كارمن

وهي تتركب من أجزاء متساوية من الفلفل الاحمر الحلو مسوي جرييه ومقشر ومقطع قطعا مربعة صغيرة وقطع صغيرة من صدور الفراخ وبصله خضراء وأرز مسلوقة بالماء والملح ومغسول بالماء البارد غسلا جيداً والصلصة زيت وخل ومستاردة واستراجون مفروم

Salade Châtelaine

سلاد شاتيلين

وهي تتركب من أجزاء متساوية من البيض المسلوق وتروف وفوند خرشوف وبطاطس مسلوقة مقطعة (ايمنسية) أي ترس رفيع والصلصة زيت وخل وملح وفلفل خفيف واستراجون مفروم

Salade Francillon

سلاد فرانسيون

وهي تتركب من النصف (مول) أي ميديا مسواة بوشيه بالليمون ومنظفه تنظيفاً جيداً والنصف الآخر بطاطس مسوي مسلوقة ومقطع (ايمنسية) أي ترس رفيع ويخمر في نبيذ شابلي وعند الطلب يوضع بها صلصة خل وزيت ومقطع من التروف من الاعلى

Salade Mascotte

سلاد ماسكوت

وهي تتركب من أجزاء متساوية من البيض المسلوق وكلاوى الديك مقطعة (ايمنسية) أي ترس رفيع وقطعا من الجبري ورؤوس اسبرج وتروف مقطعة قطعا صغيرة ويمزج بصلصة مستاردة بمزوجه بالكريمة وترسم من أعلى حسب نوعها

Salade Marie Stuart

سلاد ماري استيوار

وهي تتركب من جزئين متساويين چلين من الكرفس وچلين من قلب اللاتوجه والصلصة خل وزيت وملح وفلفل وقليل من المستاردة وترسم من اعلى ببيض مسلوقة مقطع على اربعة قطع وتروف مقطعة قطعا صغيرة « ترنش »

Salade Mercédés

سلاد ميرسيديه

وهي تتركب من أجزاء متساوية چلين من الكرفس مقطع قطعاً رفيعه جداً وبنجر وطماطم مقشرة وخالية من البذر وشكوريا أو هندية ويوضع كل صنف على حدة والصلصة صفار بيض مسوي ومصفي من النخل ومزوج بمالح وفلفل وخل وزيت جوز

سلاد مينيون

Salade Mignonne

وهي تتركب من اجزاء متساوية من التروف وفوند خرشوف وكرفس رف او كرفس ابيض عادى وبطاطس مسلوق مقطعه قطعاً صغيرة مربعة ورؤوس اسبرج وتلمع كل صنف على انفراد ويرص فى سلطانية السلاطة كل صنف على حدته وصلصة مايونيز فى الوسط

سلاد مينيو

Salade Mignon

وهي تتركب من جزئين متساويين جمبري مقطع قطعاً صغيرة وفوند خرشوف مقطع ايضاً مثله ممزوجان بصلصة مايونيز الا كريم وممزوجا بقليل من شطة كاين يبير ويرسم حله الدائر بسور من التروف مقطعه قطعاً صغيرة

سلاد ميموزا

Salade Mimosa

وهي تتركب من اجزاء متساوية من فصوص البرتقال مقشرة وعنب مقشر وخاليا من اليذر وموز مقطع قطعاً صغيرة وترص فى قلب لا توجه مقسومة على اثنين والصلصة كريمة طازجة ممزوجة بعصير ليمون وقليل من الملح والفلفل الابيض خفيف جداً

سلاد مونت كارلو

Salade Monte Carlo

وهو ان تحضر مقداراً من اليوسف افندى بعنقه وكل واحدة فيها ورقة ويقطع من اعلى بقطاعه مستديرة مثل الغطاء ويظل فيها العنق والورق ثم يخلى باقى اليوسف افندى ويقطع اجزاء متساوية وقطعاً صغيرة من الاناس وفصوص برتقال مقشرة وتقطع ايضاً قطعاً صغيرة وقدرها حب رمان وتمزج بكريمة طازجة ممزوجة بعصير ليمون وملحاً خفيفاً ويملا بها اليوسف افندى ويغطى بالغطاء الذى به العنق والورق ويرص فوق ثلج مدقوق دقاً ناعماً داخل السلطانية او فى صحن غويط وبين الواحدة والاخرى قلب لا توجه صغير ومقسوم على اثنين ويرص ايضاً على طريقة أخرى وهي ان ترص كل اليوسف افندى فى صحن صغير فوق ورق من قلب اللاتوجه وتقدم على ما هي

سلاد ميدينيت

Salade Midinette

وهي تتركب من اجزاء متساوية من التفاح المزز او تفاحاً معصوراً عليه ليمون وصدر فراخ وقلب كرفس ابيض وجبة جرافيرا طازجة وتقطع چلين تخين ويوضع لها اولازيتا وخلاو ملحا وفلفلا خفيفاً ثم تمزج بايونيز خفيف

سلاد مونت كريستو

Salade Monte-Cristo

وهي تتركب من اجزاء متساوية مقطعه قطعاً صغيرة مربعة وهي تروف وبطاطس مسوي وقطعا من الانجوسب او الجبري وبطي مسلوق ويوضع كل صنف على حدته وقلب لا توجه فى الوسط والصلصة مايونيز بالمستردة فرنساوي

سلاد مونت فيرمي

Salade Monte Fermeil

وهي تتركب من اجزاء متساوية من سلسفي مسوى بالليمون ومقطع قطعا صغيرة بطول ٥ سنتيمتر وبطاطس مسوى وفوند خرشوف مقطعة نرس رفيف وبياض بيض مقطع چلين ويمزج بزيت وخل وملحواو فلفلا خفيفا ويرص في وسط صحن بيضاوي ويكسى من اُعلى بصغار بيض مسوى مصفى من المنخل ويرش بمقدونس مفروم

سلاد موسكو فيت

Salade Moscovite

وهي مثل سلاد الاروس وتعبا في مول بيضاوي ممزوجة بالچلية وتقلب في وسط صحن مستدير وحولها تارتليت صغيرة من الغجين مسوى فاضي ومملوء بالكفتار

سلاد مونت مورينسى

Salade Mont Morency

وهي تتركب من جزئين متساويين قلب كرفس مقطع چلين رفيف والجزء الاخر كريبز خاليا من البذر والصلصة كريمه ممزوجة بريفور مبشور (الريفور هو فجل افرنكى ويوجد عند البقالين الكبار) وعصير ليمونه

سلاد دي بوليه

Salade de Poulet

وهو ان تحضر مقدارا من صدور الفراخ وتقطع قطعا مربعه صغيرة مثل زهر الطاولة ومقدار النصف اسان



(رسم ٩٩) سلاد دي بوليه

احمر مقطعا مثلها وقليل من التروف ومقدار الربع بطاطس مقطعه قطعا صغيرة وتوضع في سلطانيه وتخمّر في قليل من الخل والملح والفلفل الابيض خفيف ومقدار من ورق الاستراجون مفروم وتترك نخمرة مدة ربع ساعه وبعد ذلك تمزج بصلصة مايونيز ممزوجة بالچلية وقليل من السكر ثم تحضر قالب شرلوت سادة ويوضع فوق الثلج وتبطن بالچلية ويرسم بقطع من التروف وخيار الكورنشون

ويملا بالسلطة ويترك على الثلج حتى يتجمد وبعد ذلك تقلب في صحن مستدير ويرص حول الدائر فوند خرشوف مملوء بقطع من صدور الفراخ ممزوجة بالمايونيز وورقة استراجون وكذلك من اُعلى القالب

سلاد موجيت

Salade Mugnette

وهي تتركب من اجزاء متساوية من قلب الشيكوريا او هيندييا وتفتح مقطع (ايمنسيه) ترس رفيف وقلب كرفس مقطع چلين رفيف مثل القشر وطماطم مقشرة ومصورة عصرا جيدا ومقطعه (ايمنسيه) ترس رفيف وتخمّر قليلا في الليمون وينقع الكرفس في ماء وملح ثم يغسل ويعصر عصرا جيدا ويمزج مايونيز مصنوع بصغار بيض مسوى ويرسم حول الدائر بورد من الفجل الاحمر وورق سرفي او مقدونس

Salade Paloise

سلاد بالواز

وهي تتركب من اجزاء متساوية من رؤوس الاسبرج وخرشوف مقطع على أربعة قطع وچلين كرفس راف أو قلب كرفس ابيض والصلصة خل وزيت ومستارده فرنساوى

Salade Poulette

سلاد بوليت

وهي تتركب من اجزاء متساوية چلين من قلب الكرفس وبطاطس مسوي وتروف وفاصوليا خضراء وصلصة مايونيز

Salade Nicoise

سلاد نيسواز

وهي تتركب من اجزاء متساوية من فاصوليا خضراء وطماطم مقشرة ومقطعة على اربعة قطع وخاليه من البذر وبطاطس مسوي ومقطع قطعا مستديرة او مربعة مثل زهر الطاولة ويرسم بكبري وزيتون وفليتو انشوجه والصلصة زيت وخل وقليل من المستارده وملح ولفللا

Salade de Nonnes

سلاد دي نون

وهي تتركب من جزئين متساويين من الارز مسوي بماء وملح ومبرداً عليه بالماء ثم يصفى جيداً ويجفف على فوطة ويمزج بچلين من صدور الفراخ ويوضع في السلاطة ويصلح بيضاوي ويرش بتروف مفرومة والصلصة زيت وخل ومستارده

Salade Cressonnière

سلاد كريسونيير

وهي تتركب من جزئين متساويين من بطاطس مقطع قطعا مستديرة وورق كريسون والصلصة خل وزيت ومستارده خفيف وملح ولفللا ويرش بيض مسوي ومقدونس مفروم

انواع السلاطة البسيطة

أنواع السلاطة الخضراء

Salade Coeur de Laitue

سلاد كيرد لايينو سلاطة قلب اللاتوجه

Salade Romaine

سلاد رومين سلاطة الخص

Salade Chicorée

سلاد شيكوريه سلاطة الشيكوريه

Salade Endive

سلاد انديث سلاطة هينديبيا

Salade Céleri

سلاد سيليري سلاطة الكرفس

Salade Pourpier

سلاد پورييه سلاطة الرجله

Salade de Betterave

سلاد دي بيتيراف سلاطة البنجر

وهو أن تسلق البنجر وينظف ويقطع مستدير أو جلين ويوضع له ملحاً وقليل من السكر وخل وزيت ويوضع في السلطانية ويرش بمقدونس مفروم وقد يوضع له مستاردة حسب الطنب

Salade de Pommes de terre

سلاد دي بوم دي تير سلاطة بطاطس

وهو أن تسوى مقداراً من البطاطس بقشرة وبعد أن يبرد يقطع على اثنين ويلف لفا مستديراً ويقطع قطعاً صغيره ويوضع له زيت وخل وفلفل خفيف ومقدونس مفروم

Salade de Tomates

سلاد دي تومات سلاطة الطماطم

وهو أن تحضر مقداراً من الطماطم وتغسل وتعصر عصراً جيداً وتقطع على أربعة قطع أو (إمغسيه) ترس رفيع ويوضع لها ملحاً وفلفل زيت وخل واستراجون ومقدونس مفروم

Salade de Céleri

سلاد دي سيليري سلاطة الكرفس

وهو أن تحضر مقداراً من قلب الكرفس الأبيض ويغسل بالمبشرة وتقطع العيدان بطول ٤ سنتيمتر تقريباً وتوضع في ماء بارد أو ماء مثالج مدة ساعة ويجفف تجفيفاً جيداً ويوضع له صلصة مستاردة ممزوجة بالكرمه

Salad de Choux Fleurs

سلاد دي شوفلير سلاطة القرنبيط

وهو أن تحضر مقداراً من القرنبيط الأبيض الطازج ويسلق بالماء والملح وبعد تسويته يبرد عليه بالماء البارد ويصفى جيداً من الماء ويقطع قطعاً متساوية ويرش بالتساوي في سلطانية السلاطة ويرش بالصلصة خل وزيد ممزوجة بملح وفلفل خفيف وورق سرفي أو مقدونس مفروم

Salade de Choux Rouges

سلاد دي شوروج سلاطة كرنب احمر

وهو أن تفرم مقداراً من قلب الكرنب الاحمر جلين رفيع مثل الشعر وتوضع له ملحاً وفلفل خفيف وزيت وخل قبل الميعاد بمدة ٦ ساعات على الأقل

Salade de Concombres

سلاد دي كونكوبري سلاطة خيار

وهو أن تغسل مقداراً من الخيار وتقطعه قطعاً ويرش بالملح مخروج بالماء منه ثم يغسل من الملح ويجفف في فوطة ثم يوضع له خل وزيت ويرش عليه ورق سرفي أو مقدونس مفروم

سلاطة الخضروات الناشفة

وهي مثل الفاصوليا البيضاء وخلافها أي بعد أن تسوى بالماء والملح وتبرد في مائها ثم تصفى من الماء وتوضع لها زيت وخل ومقدونس مفروم ويخدم معها في صحن آخر بصل مفروم فرما ناعماً جداً ويدعك في الملح ويغسل بالماء غسلًا جيداً ويصفى ويعصر بالفوطة

أنواع الخضروات ليه ليجوم

Les lé Gumes

Artichauts

ارتيشو خرشوف

Artichauts à la Barigoule

أرتيشو الا باريجول

وهو أن تحضر مقداراً من الخرشوف وتقشر منه الورق الأخضر بالسكين من أسفل وتلف لفا بيضاوية وتدعك بالليمون وتقطع من أعلى القطعة الخضراء وتسلق بالماء والليمون مدة ٥ دقائق ثم يبرد عليها بالماء البارد وتصفى ويخرج منها القلب وملأ بفارسة دو كسبل الموضحة في باب تجهيزات مختلفه لاجل الجرناتير ويمزج معها جمبون مفروم ومقدونس وتلف بقطع من اللارد وتربط بالدوبارة وقرص في سطور مفروداً بأرضيته خضروات مقطعة قطعاً صغيرة وتوضع لها نبيذ أبيض وملحاً وفلفل أخفياً ويغطي وتسوى على نار متوسطة وبعد أن تمام تسويتها ترفع وتفق من اللارد وترص في صحن غويط وتظف الدهن من محل التسوية وتوضع لها مقدار كبشتين صوص ديمجلاس وتترك تغلي حتى ترسي على الثلث وتصفى من الشنوار ويكسى بها الخرشوف ويقدم في الحال

Artichauts à la Bolangère

ارتيشو الا بولانجير خرشوف الفران

وهو أن تحضر مقداراً من الخرشوف المتوسط الحجم ويقشر منه قشرة أو اثنين حول الدائر فقط وتصلح من أسفل بيضاوي ويقطع جزء صغير من أعلى ويخلى من الداخل ويدعك بالليمون وملأ بفارسة من اللحم التي ممزوجة بجزء من السمين ويوضع لها ملحاً وفلفل وجوز الطيب وتعزم مرتين وبعد ملأ الخرشوف تلف كل خرشوفه داخل قطعة عجينة من عجينة العيش ومن عجينة الباتيه وترص في سينية وتسوى في فرن متوسط مدة ساعة ونصف تقريباً وبعد أن تمام تسويتها تستخدم مثل ماهي

Beignets d Artichauts Colbert

بينيه داريتشو كولبير

وهو أن تحضر مقدار ٢٠ خرشوفه صغيره والجميع متساوية وتقشر من الورق الأخضر وتقشر خفيف من أسفل وتلف بيضاوي وتقطع من الوسط بين الورق ولحم الخرشوف ويخلى قعر الخرشوف حتى يصير مثل الاقاع الصغيرة ويدعك بالليمون وتغلي مدة ٥ دقائق في ماء وليمون وبعد ذلك ترفع من الماء وتوضع في كسارولة أخرى وتغطي بمقدار من مرقة الفراخ أو اللحم وتوضع لها قطعة زبدة طازجة وعصير ليمون وملح وورقة لاورو صغيرة ويغطي بورق اجلاسيه ويغلي على نار متوسطة حتى يتم تسويتها مقدار ثلثي تسوية ثم ترفع من الكسارولة وتوضع في صحن حتى تبرد وتملأها بفارسة اجرانان الموضحة في أنواع الفرص وتمزج بدوكسيل ناشف الموضح في

باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرناتير ويطبق كل اثنين على بعض وتشك بالطول بسيخ صغير من الخشب وعند الطلب تغطي في عجين بانفري الموضح في باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرناتير وتحمّر فريتو وترفع منها اسياخ الخشب وترص على فوطة أو ورق دانتله داخل صحن وحولها مقدونس فريتو وليمون مقطع على أربعة قطع وصوص كواير في الصلصيرا ويقدم في الحال

ارتيشو البروقينسال خرشوف البروقينسال Artichauts à la Provençale

وهو أن تحضر خرشوف صغير جداً حسب الطلب وينظف تنظيفاً جيداً من الورق الأخضر ويقشر من اسفل ويلف بيضاوي ويدعك بالليمون ويوضع في برمة به مقداراً من الزيت المقدوح ويوضع له ملحاً وفلفلًا ويغطي ويترك يسوي على النار مدة ١٠ دقائق ثم تضيف عليه مقدار ١٢ خرشوفة ونصف كياو باز لا خضراء طازجة ولا توجة مقطعة جلين رفيع ويغطي ويكمل تسويته على نار هادئة ولا يوضع له ماء ويكمل تسويته بالماء الخارج من الاتوجة وعندما يتم تسويته يقدم مثل ماهو في البرمة

ارتيشو استانلي خرشوف استانلي Artichauts Stanle

وهو أن تحضر مقدار ٢٠ خرشوفة صغيرة طرية وتنظف منها الورق وتقشر من اسفل وتلف بيضاوي وتقطع من النصف ويحلى القاعدة من الداخل ويدعك بالليمون ثم تحضر سطوار بداخله ٥٠ جرام زبدة وتوضع بداخلها مقدار بصلتين مقطعة (ايمنسيه) ترس رفيع ومغليه غلوة واحدة بالماء ومقدار ١٥٠ جرام جبون في ويرص فوقها الخرشوف وتغطي وتترك تلف مع بعضها مدة ١٠ دقائق وتغطي عليها بمقدار كوبه نبيذاييض وتترك تغلي حتى ترسي ثم تغطي بصلصة بشامل خفيفة وتترك على نار حتى يتم تسويتها ثم ترفع الخرشوف وترصه في صحن غويط وتوضع الصلصة على النار وتضع لها مقدار كبشة من الكريمة وتغلي على النار بسرعة مع استمرار التقليب حتى ترسي على النصف وتصفى من المنخل أو من الفوطة مع الدعك بالملقة الخشب دعكاً جيداً حتى يصفي البصل مع الصلصة ويخفق بمقدار ٢٠ جرام زبدة طازجة وتكسي بها الخرشوف ويرش من أعلى بجمبون مقطع قطعاً صغيرة ويقدم في الحال ويمكن أن يوضع بدل الجبون النى لحم ضأن ويرش بلسان مفروم

ارتيشو كافور خرشوف كافور Artichauts Cavour

وهو أن تحضر مقدار ١٢ خرشوفة متوسطة الحجم وتقشر من الورق الأخضر وتقطع من اعلى مقدار النصف ويحلى من الداخل ويقشر الخرشوف من اسفل ويلف لفاً بيضاويًا ويدعك بالليمون ويسوي بمقدار من مرقة الفراخ أو اللحم وتوضع له عصير ليمونة وقطعة زبدة صغيرة وملح ويغطي بورق اجلاسيه ويسوي على نار هادئة وبعد تسويته ترفعها واحدة واحدة وتوضع على مصفاة لتصفى جيداً من الماء ثم تغطس في زبدة سائحة ويلف في جينة برمزان وجراثيرا ميسورة وترص في صحن فرن مدهون زبدة ويرش بالجينة من أعلى وزبدة خفيفة ويورد في فرن حام ثم تفرم بيضتين مسواه بياض وصفار وتوضع في طاسة مع ملقة زبدة طازجة وتحمرها على النار قليلاً وتوضع لها قليلاً من خلاصة الأنشوجة وملقة مقدونس مفروم ويرش فوق الخرشوف بعد خروجه من الفرن ويقدم في الحال وخيط من الشو حول الدائر

كبردار تيشو كلامار قلب خرشوف كلامار Coears d Artchauts Clamert

هو أن تحضر مقدار ١٢ خرشوفه متوسطه الحجم وتقشرها من الورق الأخضر وتقشر من أسفل بالسكينه وتصلحها بيبضاوي وتقطع من النصف ويخلى من الداخل وتدعك بالليمون وترصها في كوكوت من الفخار به مقدار ٥٠ جرام زبدة طازجة ومقدار ١٠ قطع من الجزر موضبة مثل فصوص الثوم ومقدار ٦ ملاعق بازلا خضراء وحزمة خضروات مكونة من جذور مقدونس وورق لاورو وقطعة كراث وقطعة كرفس وتوضع لها مقدار كوبه ماء وملحاً وفلفل خفيفاً ويغلى ويسوى على نار هادئة مكمورة وعند تمام تسويتها ترفع حزمة الخضروات وتربط الصلصة بقطعة زبدة صغيرة ممزوجة بالدقيق وتستخدم مثل ماهي داخل الكوكوت

كبردار تيشو جران دوك قلب خرشوف جران دوك Coears d Artichauts Grand-Duc

وهو أن تحضر مقدار ١٢ خرشوفه كبيرة وتنظف تنظيفاً جيداً من القشر وتقشر من الجهة السفلى وتصلح بيبضاوية ويخلى من الداخل وتدعك بالليمون ويسوى بالماء والليمون والملح وبعد تسويته يصفى منه الماء ويرص في صحن فرن مكسى بأرضيته صوص كريم ويكسى أيضاً بنفس الصلصة ويرش بـ ١/٢ كوب برمران مفرومة وزبدة سائحة خفيف ويور في فرن حام وعند خروجه من الفرن يوضع له هرم صغير من رؤوس الاسبرج في الوسط ويوضع فوق كل خرشوفه قطعة تروف مامعة بجلالاس ديشياندا ويقدم في الحال

كبردار تيشو ماريشير قلب خرشوف ماريشير Coears d Artichauts Maraichère

وهو أن تحضر مقدار ١٢ خرشوفه وتقشر من الورق الأخضر وتقشر من أسفل بالسكينه ويصلح بيبضاوي ويقطع من الوسط ويخلى من الداخل ويسلق بالماء والليمون مقدار ثلث تسوية ثم تحضر كسارولة وتحمّر بداخلها بصلة محمرة بالزيت مقدار نصف تسوية وقطعة من الكراث مقطعة ترس رفيع وتوضع عليها مقدار ثلاث طماطم مقشرة وخالية من البذر ومفرومة بالسكينه وفصين من الثوم مفرومه وتوضع لها ملحاً وفلفل خفيفاً ثم توضع الصلصة في كوكوت من الفخار وترص فوقها الخرشوف وبين الخرشوف وبعضه بطاطس موضباً وتوضباً بيبضاويا بحجم الخرشوفه وتوضع لها نبيذ ابيض وتغلى الخرشوف بورق حميض وورق سبانخ مقطعان تنظيفاً جيداً من العروق والاثنين بالتساوي ويغلى الكوكوت ويسوى على نار هادئة جداً في الفرن أو على جانب الوابور وعند تمام تسويته يقدم مثل ما هو في الكوكوت

كروت أو فونداريتشو Croute au Fonds d Artichauts

وهو أن تحضر مقدار ١٢ خرشوفه وتوضب فوند أي تقشر من أسفل وتنظف من الورق الأخضر وتقطع من الوسط ويخلى من الداخل ويدعك بالليمون ويقطع (ايمنسيه) أي ترس رفيع ويسوى مقدار نصف تسوية في بهريز ابيض وعصير ليمون ثم تصفى منه البهريز ويغلى بكريمة طازجة ويكمل تسويتها مع الكريمة على نار هادئة بعد أن يوضع له ملحاً وفلفل خفيفاً وقليل من جوز الطيب وبعد تمام تسويته وترسى الكريمة على مقدار الربع تخفق على جانب الوابور بمقدار ٣٠ جرام زبدة طازجة ويعبأ الخرشوف والصلصة داخل تورته من العجين مسواة فاضية بحرف واطي ويوضع لها جرنيه حول الدائر على حرف التورته هلالات من عجينة الفيتاج ويقدم في الحال

كارتيه دار تيشو دياتريش خرشوف على اربعة دياتريش Quartiers d'Artichauts Diétrich

هو ان تحضر مقدار ١٢ خرشوف وتوضبها فوند من اسفل فقط بدون الورق وتقرها وتلفها بيضاويا وتخليها من الداخل وتدعك بالليمون وتسويها بالانشية بالماء والليمون مدة ١٠ دقائق ثم تصفى عنها الماء وتحضر كسارولة بها مقدار ٥٠ جراما زبدة وبصلة رفيعة مفرومة فرما ناعما وتلف البصلة على النار ثم يلف معها الخرشوف وتغطيها بصلصة فوليتية خفيفة وتوضع لها ملح وفلفل خفيفا وتغطي وتسوى على نار هادئة على جانب الوابور وعند اتمام تسويتها ترفع الخرشوف في كسارولة آخر وتضع الصلصة على النار مع استمرار التقليب حتى ترسي على النصف واخيرا يوضع لها ملعقتان من الكريمة وتصفىها فوق الخرشوف ويغرف الخرشوف في وسط قالب ارز مستدير مثل الكعكة مسوى روز وتومزوج بالتروف ويخدم في الحال

كارتيه دار تيشو الايطاليين Quertiers d'Artichauts à la Italienne

هو ان تحضر مقدار ١٢ خرشوف وتوضبها فوند مقطعة على اربعة وتسويها بالماء والليمون مدة ١٠ دقائق ثم تصفى عنها الماء وتضعها في كسارولة بارضيتها قطعة كرفس وجزر وكرات مقطعة ترش وقليل من الزبدة ثم تضعها في فرن مدة ١٠ دقائق مع الخضروات وتغطي عليها بكوية نبيذ ابيض وكبشتين چو بتلو ويغطي ويسوي على نار هادئة جدا على جانب الوابور او في الفرن وبعد اتمام تسويته ترفعها في كسارولة اخرى وتصفى محل التسوية وتضعها على النار حتى يرسي وتمزجة بصوص ايطاليين الموضحه في انواع الصلص ويكسى بها الخرشوف وعند الطلب يغرف في صحن غويط

كارتيه دار تيشو الايونييز خرشوف الايونييز Quartiers d'Artichauts à la Lyonnaise

هو ان تحضر مقدار ١٢ خرشوفة وتوضبها فوند مقطعة على اربعة ومسوي بالانشية بالماء والليمون مدة عشر دقائق وتضع في سطوار بعد ان تصفى ما عليها من الماء وتضع عليها مقدار ٤ بصلات مقطعة (ايمنسية) اي ترس ربيع ومسوي بالزبدة وتضع عليها نصف كوبة نبيذ ابيض وكبشتين چو ويغطي ويسوي على نار هادئة جدا على ظهر الوابور وبعد اتمام تسويته ترفع الخرشوف وتضعه في صحن غويط وتضع محل التسوية على النار ليغلي حتى يرسي على الربع فقط وتضع له نصف كبشة صوص ديمجلانس ونخفة بيدا عن النار بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازجة ويكسى بها الخرشوف ويرش بمقدونس مفروم ويقدم في الحال

كارتيه دار تيشو الاييزان خرشوف على اربعة الاييزان Quartiers d'Artichauts à la Paysanne

هو ان تحضر مقدار ١٢ خرشوفة ثم توضبها فوند مقطعة على اربعة وتسويها بالانشية بالماء والليمون مدة ١٠ دقائق ثم تحضر كسارولة وتحمر بداخلها مقدار ١٥٠ جرام لارد ونصف عليها مقدار ٢٤ بصله فويرمه محمره بالزبدة ومسواه نصف تسويه ومقدار ١٢ قطعة بطاطس شاتور ويوضع الخرشوف وبصل والارد وبطاطس في كوكوت من الفخار وتغطي بمرقة فراخ او لحم ويوضع لها ملح وفلفل وحزمه خضار مكونه من جذور مقدونس وورقه لاورو وعودتان وتغطي على النار بسرعة حتى ترسي ثم تكمل تسويتها في فرن هاديء وعند اتمام تسويتها ترفع منها حزمه الخضار ويخدم مثل ماهو ويمكن ان تضع بدل اللارد لحم ضاني من غطاء الكوستايتيه

Fonds d'Artichauts Cussy

فوند آر تيشو كوسي فوند خرشوف كوسي

هو أن تحضر مقدار ١٢ خرشوفه وتوضبها بيضاوي من اسفل وتقطعها من النصف وتترك من الداخل وتدعك بالليمون وتسوي بهريز ابيض وعصير ليمون وبعد اتمام تسويتها تصفى عنها الماء وبعد ان يبرد تملأ كل واحدة بيوريه فواجرا وتروفي ثم تغطسها في صوص فيليروا الموضحة في انواع الصلص وبعد ان تبرد الصلصة تغطس الخرشوف في بيض مضروب ويتبن في قلب عيش افرانكي مصفى من المنخل ويحمر فريتو عند الطلب ويرص في صحن مفرد بداحله فوطه أو ورق دانتله ومقدونس فريتو ويخدم معه في الصلصيرا صوص مادير راسية جداً ويقدم في الحال

Fonds d'Artichauts Farcis

فوند آر تيشو فارسي فوند خرشوف فارسي

هو ان تحضر مقدار ١٢ خرشوفه وتوضبها فوند وتسوي بهريز ابيض وعصير ليمون وبعد اتمام تسويتها تصفيتها من الماء وتملأها بدوكسيل ناشف الموضح في باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرناتير ويرص في صنية مدهونة زبدة ويرش من اعلي بعيش مدقوق وزبدة خفيفة ويورد في فرن حامى وعند خروجه من الفرن ترص في الصحن ويخدم معه صوص مادير في الصلصيرا ويقدم في الحال

Fonds d'Artichauts Florentine

فوند آر تيشو فلورانتين فوند خرشوف فلورانتين

هو ان تسوي مقدار ١٢ خرشوفه فوند بالبهريز كالسابق ذكره ثم تحضر مقدار ٤٠٠ جرام ورق سبانخ وتغليها غلوة واحدة وتبرد عليها وتعصرها عصراً جيداً وتضعها في كسارولة بها مقدار ٥٠ جرام زبدة وتوضع لها ملحاً وفلفلًا وفص ثوم مفروم وملعقة بوريه انشوجه وملعقتين صلصة فوليتيه وتغطيها وتضعها مكورة علي نار هادئة مدة ربع ساعة ثم تحضر خرشوف وتملأه من هذه التجهيزات وترصه في صحن فرن مفرد بأرضيته وملعقتان صوص مورناي ويكسي الخرشوف من اعلي بصوص مورناي ويرش بجينه جرافيرا مفرومة ويرش بزبدة خفيفة ويورد في فرن حامى وعند خروجه من الفرن يرش من اعلي بملعقة زبدة انشوجه سائحة ويقدم في الحال

فوند دار تيشو أو بو انت داسبرج (فوند خرشوف برؤوس الاسبرج)

Fonds d' Artichauts aux Pointes d'asperges

هو ان تحضر مقدار ١٢ خرشوفه وتوضبها فوند وتسويها مكورة بالزبدة مع قليل من البهريز وعصير ليمون وبعد اتمام تسويتها تملأ كل خرشوفه بروس اسبرج ممزوج بالسكرينة ويرص في صحن فرن مدهون زبدة ويكسي من اعلي بصوص مورناي ويورد في فرن حامى وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال

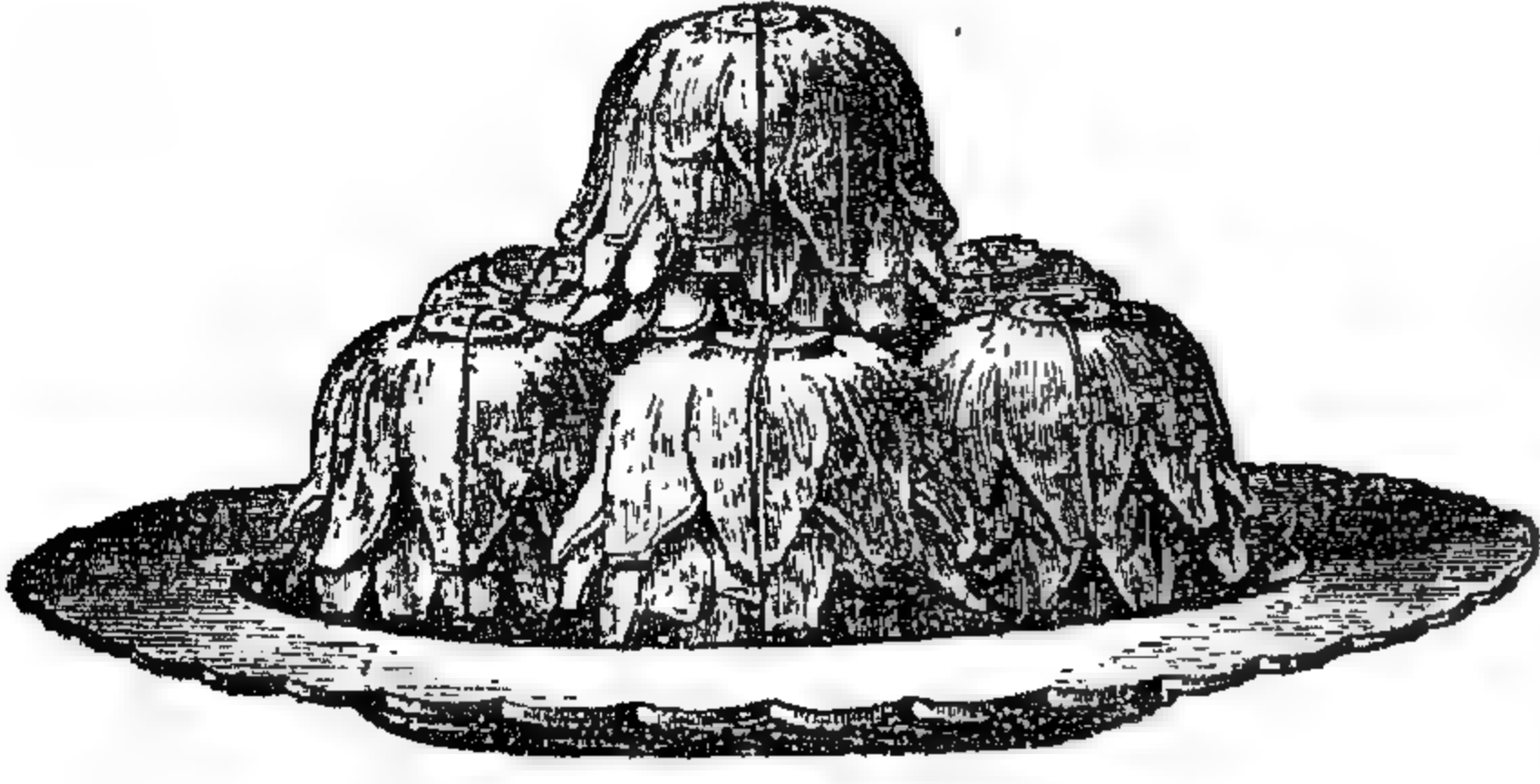
Fonds d'Artichauts Sautés

فوند دار تيشو سوتيه فوند خرشوف سوتيه

هو أن تصهر ١٢ خرشوفه وتوضبها فوند وتدعكها بالليمون وتقطعها (ايمنيه) اي ترس رفيع وهو نبي وتوضع له ملحاً وفلفلًا ويحمر سوتيه بالزبدة ويوضع في صحن ويرش عليه مقدونس مفروم

Artichauts bueaill

أرتيشو بويه خرشوف مسلوق



هو أن تحضر مقداراً من الخرشوف وتقطعه من أعلى مقدار الثلث بدون تقشير ويصلح من أسفل بالسكينة تقشيراً خفيفاً جداً وتدعكها بالليمون من أسفل وتضع على كل قدر خرشوفة ترش ليمون وتربطها بالدوبارة وتسوي في ماء مغلي وملح وليمون وبعد إتمام تسويته يصفى من الماء ويرص في صحن على فوطة بعد أن تفككها من الدوبارة (رسم ١٠٠) أرتيشو بويه خرشوف مسلوق

ويخدم معه في الصلصيرا صوص هولاندز وصوص موسلين أو زبدة سائحة بالمقدونس والليمون ويقدم في الحال ويخدم بارد أيضاً وعندئذ يخدمه بارداً ترفع قلب الخرشوف من الداخل ويرصه على فوطة داخل صحن ويخدم معه صوص فانيجريت

ASPERGES

اسبرج

الاسبرج الطازج هو أن تحضر مقداراً من الاسبرج وتبشرها بالمبشرة المخصصة للخضار أو بحد السكينة ويغسل غسلاً جيداً بالماء ويحزم كل ١٠ أو ١٢ عوداً مع بعض وتربطها بالدوبارة وتقطع من الجهة السفلى حتى تصير بالتساوي ويسوي في ماء مغلي وملح خفيف وعصير ليمون على نار متوسطة وهذه هي كيفية تسويته عموماً

Asperges au Gratin

اسبرج اجراتان

هو أن تحضر مقداراً من الاسبرج مسوي كالعتاد ويجفف على فوطة ويرص في صحن مستطيل وترص كل صف من جهة الرأس بصوص مورناي ويكسى من أعلى من جهة الرأس ويفطى من الجهة السفلى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة ويرش من جهة الرأس فوق الصلصه بيمينه برمان مبشورة ويورد في فرن حامي بسرعة وعند خروجه من الفرن ترفع الورقة ويقدم في الحال

Asperges à la Polonaise

اسبرج البولونيز

هو أن تحضر مقداراً من الاسبرج مسوي كالعتاد ويجفف على فوطة ويرص في صحن مستطيل صفوفاً بالتدريج فوق بعضها ويرص فوق رؤوس الاسبرج صفار بيض مسوي مفروم ومقدونس مفروم وعند الطلب تقدم ملعقتان زبدة طازجة وتلفها بملعة عيش افرنكي مدقوق وبعد أن يلف مع الزبدة جيداً يرص فوق رؤوس الاسبرج ويقدم في الحال

Asperges à la Flamande

اسبرج الافلامند

هو أن تجهز مقداراً من الاسبرج مسوي كالعتاد ويرص في صحن على فوطة أو ورق داتاه ويخدم معه في الصلصيرا زبدة سائحة ممزوجة بصفار بيض مسوي ومصفى من المنخل ويوضع له ملحاً وقلعاً خفيفاً ويقدم في الحال

Asperges à la Milanaise

اسبرج الاميلانيز

هو أن تسوى مقداراً من الاسبرج كالمعتاد ويجفف جيداً على فوطة ورص في صحن مستطيل مدهون زبدة فوق بعض بالتدريج ويرش من اعلى ايضاً بالجينة وعند الطلب ترش فوق رؤوس الاسبرج المكسية بالجينة زبدة مقدوحة ويورد في فرن حامي ويقدم في الحال

Asperges avec Sous Diverses اسبرج مع صلص مختلفة

هو أن تجهز مقداراً من الاسبرج ويسوى كالمعتاد ويرص في صحن وهو ساخن جداً على فوطة او في صحن مخصوص الاسبرج داخله شبك مرتفع عن أرضية الصحن ويخدم في الصلصيرا صوص هولانديز أو صوص أوير أو صوص موسلين أو صوص مالتيز ويخدم معه أحياناً زبدة سائحة بالليمون والمقدونس ويخدم بارداً ايضاً ويخدم معه صوص مايونيز اعتيادي (أو صوص شاتلي) أي صوص مايونيز بالكريمة أو صلصه مستاردة أو صوص فينجريرت بالخل والزيت أو صوص سوترون أي بالزيت والليمون

Pointes d'Asperges au Beurre بوانت داسبرج أوير روس اسبرج بالزبدة

البوانت داسبرج هو رؤوس الاسبرج وتقطع بطول ٥ سنتيمترات وتبشر قليلاً وتحزم كل ١٠ أو ١٢ قطعة مع بعضها وتربط وتسوى كالاسبرج الاعتيادي وهي تستخدم عادة لاجل الجرناتير أو يخدم صنف خضروات وبعد ان تسوى تفك من الرباط وتجفف على فوطة او على مصفاة وترص في سطوار مدهونا بالزبدة وتقدح قليلاً من الزبدة وترش فوق الاسبرج وتغطى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة وتوضع على جانب الوابور ثم يغرف منها للجرناتير أو الخضروات وغالباً تقدم في تارتليت من العجين مسوى فاضى أو في تورتة من العجين

Pointes d'Asperges à la Crème

بوانت داسبرج الا كريم

هي مثل بوانت داسبرج أو اسبرج أوير أي رؤوس الاسبرج بالزبدة واخيراً تمزج بالكريمة وتخدم مثل الخضروات الاخرى

Pointes d'Arperges Royale

بوانت داسبرج رويال روس اسبرج ملوكي

وتسويتها كالمقدم ذكرها واخيراً تمزج بجيلين من التروف وصوص الماند وتعرف في صحن غويط أو تمبال من العجين

Aubergines

الباذنجان أوبرجين

Aubergines à la Crème

أوبرجين الا كريم

هو أن تحضر مقداراً من الباذنجان الاسود الطازج بدون بذر ويقشر ويقطع قطعاً صغيرة بشخانة سنتيمتر ويترك مدة نصف ساعة في ماء وملح خفيف ثم يغسل ويمصر عصراً جيداً ويوضع في كسارولة قليلاً من الزبد الطازج

ويضاف له قليلا من عصير الليمون ويسوى مكشورا بالزبدة وعند تمام تسويته يمزج بالكريمة الطازجة المغلية ويقدم في الحال

أويرچين أوجرتان

Aubergines au gratin

هو أن تحضر مقداراً من الباذنجان الأروس متوسط الحجم وتقشر العنق وتشق على اثنين بالطول وتحمر فريتو ثم تخلط منه القلب ويرص في صحن فرن مدهون زبدة وتقرم قلب الباذنجان وتمرزج معه مقدار النصف بدوكسيل ناشف الموضح في باب تجهيزات مختلفة لأجل الجرناير وعلا بها الباذنجان وترش من أعلى بعيش مدقوق وزبدة سائجة خفيفة ويورد في فرن حامى وعند خروجه من الفرن تضيف له خيطاً من صوص ديمجلال حول الدائر ويقدم في الحال

أويرچين الابروڤينسال بازنجان الابروڤينسال Aubergines à la Provensal

وهو أن تحضر مقداراً من الباذنجان الأروس وتشق على اثنين بالطول وتحمر فريتو وتخرج منه القلب وتقرمه بالسكينة وتمرزج معه مقدار النصف طماطم كنكاسيه مسواة بالزيت وفصين ثوم مفرومه معها وعلا بها الباذنجان وترص في صحن فرن مدهون زبدة وترش بعيش مدقوق وزبدة سائجة خفيفة ويورد في فرن حامى وعند خروجه من الفرن تضيف له خيطاً من صلصة الطماطم حول الدائر ويقدم في الحال

أوبرچين سوفليه باذنجان سوفليه Aubergines Soufflees

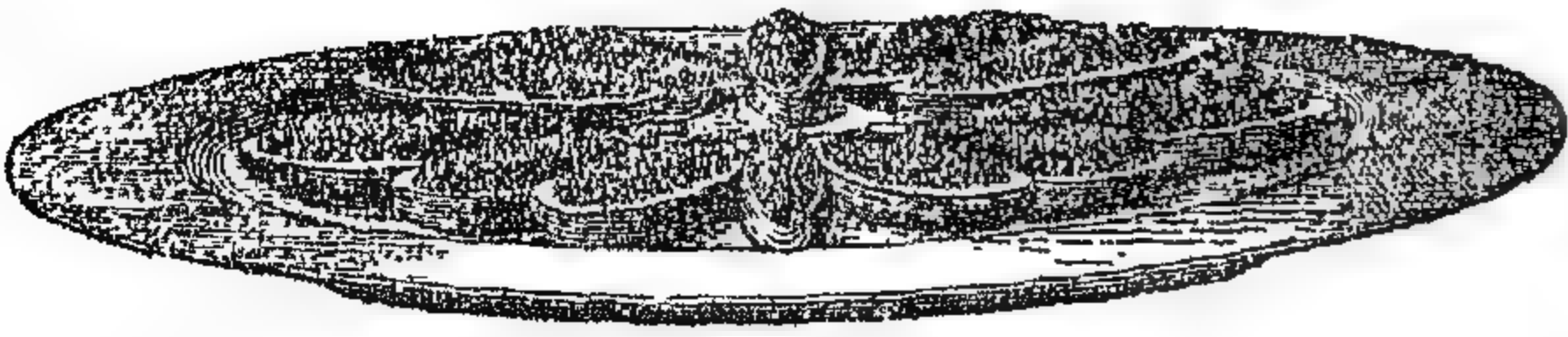
هو أن تحضر مقداراً من الباذنجان الأروس متوسط الحجم وتشق على اثنين بالطول وتحمر فريتو ثم تخرج منه القلب وترص القشر داخل صحن فرن مدهون زبدة ثم يفرم القلب فرماً ناعماً جداً بالسكينة وتمرزج بقدره صلصة بشامل راسيه و٣ صفار بيض ني وجبنه برمزان ممشورة وبياض ٣ بيضات مضروبة مارنج وعلا بها التجهيزات القشر المر صوص في صحن الفرن وتسويه في فرن متوسط مثل السوفليه الاعتيادي وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال

أويرچين سوتيه الانسواز باذنجان سوتيه الانسواز Aubergines Sautee à la Nisoise

هو أن تحضر مقداراً من الباذنجان وتقشره وتقطعه قطعاً مستديرة متوسطة وتتبّن في الدقيق وتسوي سوتيه بالزبدة على الجانبين وتضعه على مصفاة حتي يصفى منها الزيت جيداً ثم تحضر مقداراً من الطماطم مسواة كنكاسيه وممزوجة بفصين من الثوم مفرومة وفلفل حلو مقطع جليلين وتمرزج معها الباذنجان وترش بمقدونس مفروم

أويرچين الأاندالوز باذنجان الأاندالوز Aubergines à l'Andalouse

هو أن تحضر مقداراً من الباذنجان وتقشره وتقطعه قطعاً مستديرة متوسطة مثل الريال بتخانة ٤ سنتيمترا



(رسم ١٠١)

أوبير جين ألا اندلوز باذنجان ألا اندلوز

وتخلى خفيفة من الجاتب وتحمّر فريتو بالزيت وترص في صينية أو في سطوار وتعلأ الباذنجان بطماطم كنسكاسيه ممزوجة بفلفل أحمر حلو وقطع من الحبوبون أو اللسان وتضع في فرن هادى لمدة ١٠ دقائق وترص في الصحن وصلصة ديمجلاس ممزوجة بالطماطم حول الدائر

Aubergines Shateliene

أوبير جين شاتيليين باذنجان شاتيليين

هو أن تحضر مقداراً من الباذنجان متوسط الحجم وترفع منه العنق وتشقه على اثنين بالطول وتحمّر فريتو ويخلى من الداخل وترص في صحن فرن وتعلأ كل نصف باذنجاناً بقطع من الفراخ واللسان والتروف والشامبنيون مقطعة قطعاً رفيعة ممزوجة بصوص الماند وترش بالجينة الخفيفة وتورد في فرن حامى وعند خروجه من الفرن رش بتروف مفرومة من اعلى وخيط من صلصة ديمجلاس حول الدائر ويقدم في الحال

Aubergines Timbales à la grque

أوبير جين نمبال الاجريك

هو أن تحضر مقداراً من الباذنجان وتقطعه قطعاً صغيرة بعد أن تقشره وتتبّن في الماء والملح قليلاً ثم تغسل وتعصر عصراً جيداً وتحمّر فريتو ثم تحضر مقداراً من اللحم المفروم وتحمّر بصلّة بالزبدة في كسارولة وبعد أن تصفر البصلّة تلبف معها اللحم وتضيف له ملحاً وفلفلًا وبعد أن تلبف اللحم على نار هادئة وترسى على الزبدة تضعها في المصفاة وتعصرها عصراً جيداً لاجل أن تصفى منها الزبدة ثم تحضر قالب شارلوت وتبطنه بقالب عيش مدقوق وترص الباذنجان في الارضية والجوانب وترص طبقة من الباذنجان واللحم وجينة جرافيرا مبشورة أو مقطعة قطعاً صغيرة وطبقة أخرى من الباذنجان وطبقة لحم وجينة حتى يتم القالب ثم تضعه في صينية وتقطعها وتسوي في فرن هادى جداً بدون أن يضاف له ماء وبعد أن يتم تسويته تتركه يهدأ قليلاً مدة ٥ دقائق في القالب ثم تقلب فوق غطاء كسارولة لاجل أن تصفى منه الزبدة وبعد أن تصفى منه الزبدة جيداً تضعه في الصحن ويقدم في الحال

CAROTTES

انواع الجزر كاروت

كاروت جلاسيه بورجر ناتير جزر اجلاسيه لاجل الجر ناتير

Carottes glaces Pour Garnitures

الجزر المسوى اجلاسيه هو أن تحضر مقداراً من الجزر وتوضبه حسب الطلب وهو أن تقسم القطعة على اربعة وتوضب مثل فصوهن الثوم أو بالمعلقة مثل الزيتون أو على أي شكل حسب الطلب وتسلقه بالانشية مقدار غلوتين بالماء ثم تصفى منه الماء وتضعه في سطوار وتضيف له ماء مقدار ما يغطي وقليل من الملح وقليل من السكر البذرة وقطعة من الزبدة الطازجة وتغطي وتسوى على نار متوسطة حتى يرسى على الزبدة وتفرّد الارضية مثل الشرابات حتى يصير لونه لامع ويخدم منه لاجر ناتير أو خلافة وهذه كفيته تسويته اجلاسيه

Carottes à la Crème

كاروت الا كريم جزر بالكريمة

هو ان تحضر مقداراً من الجزر وتوضبة جوزدائي مثل فصوص التوم او بالملعقة وتسويته كالمقدم ذكره وعند ما يرس تضيف له مقداراً من الكريمة طازجة مغلية مقدار ما يغلي مع الجزر قليلاً حتى يرسى ويقدم ويمكن ايضاً بعد تسوية الجزر ان يمزج بصوص كريم بدل الكريمة

Corottes Maréiane

كاروت ماريان جزر ماريان

هو أن تحضر مقداراً من الجزر وتقشرة وتقطعة قليلاً تخين وتسوية مكشوراً بالزبدة وتضيف عليه مقدار النصف موسورون او شامبنيون مقطع (ايمانية) اي ترس رفيع وتمزج معه اخيراً زبدة الامترويتيل الموضحة في أنواع الزبدة المركبة وملعقة جلاس ديشاند وتعرف في صحن غويط ويقدم في الحال

Carottes à la Vechée

كاروت الا قيشي جزر الا قيشي

هو ان تحضر مقداراً من الجزر وتقشرة وتقطعه قطعاً صغيرة وتسويته مثل كاروت اجلاسيه الموضحة في اول صنف وبعد تسويته يغرف في صحن ويرش من اعلى بمقدونس خفيف

Puree de Carottes

بوريه دي كاروت جزر بوريه

هو ان تحضر مقداراً من الجزر وتقشرة وتقطعة قطعاً صغيرة وتسويه بلا نشيه غلوتين بالماء ثم تصفى من الماء وتضعه في كسارولة وتغطي بماء وقليل من الملح والسكر وقطعه زبدة طازجه وتضيف له مقدار ربع الجزر ازره مغسول وتلطف تنظيفاً جيداً وتغطي وتسوي على نار هادئة وبعد اتمام تسويته ويرسي يصفى من المنخل وتضعه في كسارولة وتضعه على نار حامية مع استمرار التقليب حتى يلف ثم تمزجه بمقدار ١٠٠ جرام زبدة على مقدار نصف كيلو جزر ثم تضيف له مقداراً من اللبن حتي يصير مثل البوريه الاعتيادي وتغطي بورقه مدهونه زبدة وتضع تحته ماء دافئاً في صينية وتضعه على جانب الوابور لوقت الطلب ويغرف غالباً داخل تارتليت من العجين مسوي فاضى او كروتون من قلب العيش الافرنكي محمر فريتو بالزبدة لاجل الجرباثير

Flan aux Carottes

فلان او كاروت تورته جزر

هو ان تحضر تورته بحرف واطى او طوق مستدير وتضعه في وسط الصينية وتبط بعجينه بات فونسية فين الموضحة في انواع العجين وتفرّد بداخله ورقه اجلاسيه وتملاً أيضاً بقاصوليا أو أرز ويسوي في فرن متوسط بعد تسويته تصفى منه القاصوليا أو الأرز وترفع منه الورقة وتدخله الفرن حتى يجف من الداخل وبعد ذلك تملاً ببوريه جزر ممزوج بقليل من السكر وترص من أعلى جزر مقطع قطعاً صغيرة وتسوي اجلاسيه وترش محل التسوية من أعلى وتدخل الفرن مدة ٥ دقائق ويقدم وهو دافئ ويقدم مثل الخضروات أو الحلو

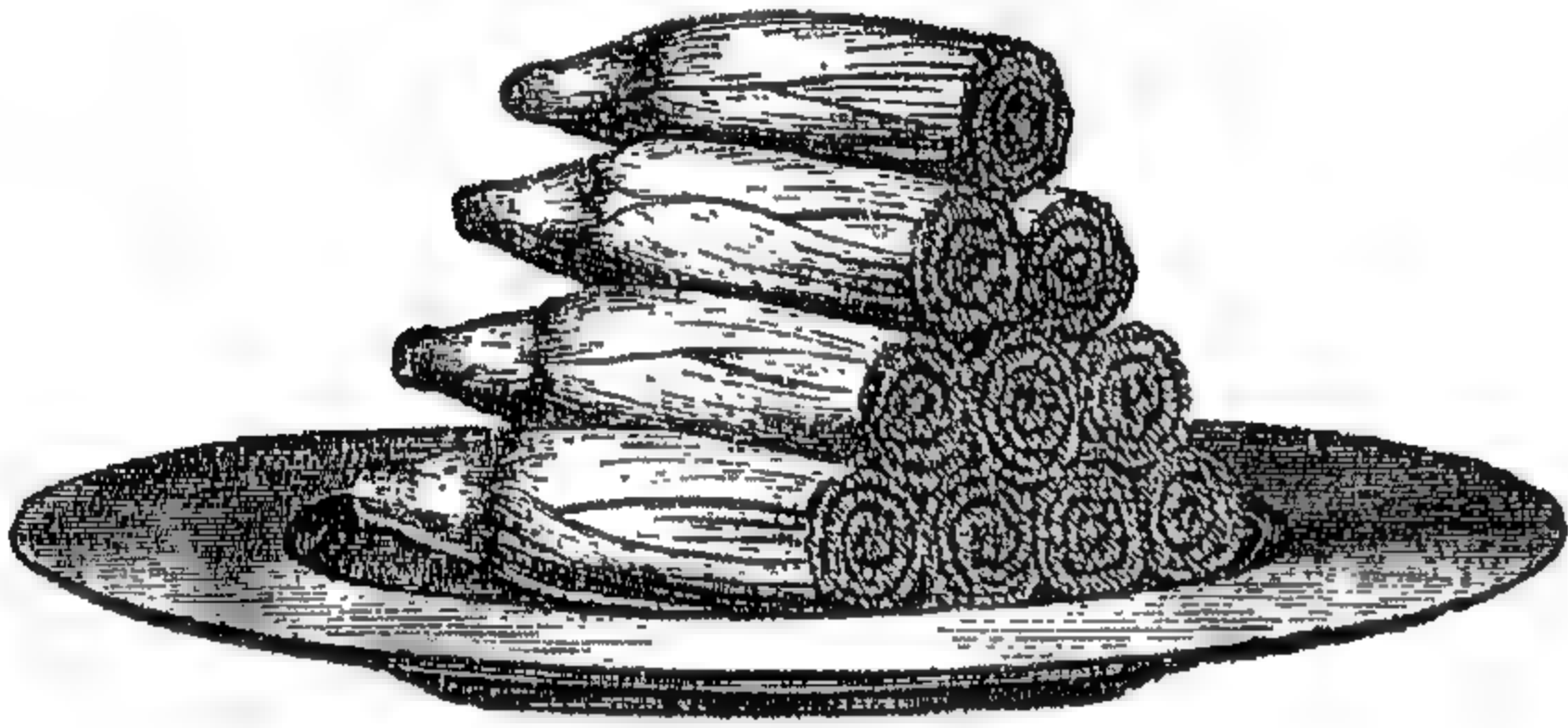
CELERI

أنواع الكرفس سيليري

الشرح كيفية تسوية الكرفس وهو أن تحضر مقداراً من الكرفس الأبيض الطري وتقشره بالمبشرة أو بمجد السكينة وتلف من جهة الرأس بيساوي بالسكينة وتدعك بالليمون بعد تقشيريه ثم تسلق في ماء وليمون مسدة ١٠ دقائق ثم يبرد عليه وتقطع على اثنين وترص في سطوار وتضيف له مقداراً من الزبدة وتغطي بهرينز أبيض من الفراخ أو اللحم وتضيف له ملحاً خفيفاً وعصير ليمونة وتغطي بورق أجلاسيه وتغطي الكسارولة بالغطاء وتسوي على نار هادئة على جانب الوابور أو في الفرن حتى يتم تسويته وترش على الزبدة وهذه هي كيفية تسوية الكرفس سواء الصلصة البيضاء أو الصلصة الحمراء وهو لا يتغير عن هذه التسوية

Celeri au Jus

سيليري أوجو كرفس بالچو



سيليري أوجو

(رسم ١٠٢)

هو أن تحضر مقداراً من الكرفس ويسوي كما سبق شرحه وتعرف الكرفس في صحن غويط وتقطع قطعاً صغيراً بالطول وتكسى بچو بتلو مربوط بالاروط أو الفكيل أو يغرف صحيحاً بدون تقطيع في صحن مستطيل كما هو موضح في الرسم ويقدم في الحال

Celeri à la Milanaise

سيليري الاميلانيز كرفس الاميلانيز

هو أن تسوي الكرفس كما هو موضح في الشرح وتقطع قطعاً صغيرة بالطول وترص في صحن غويط وترش بين كل طبقة جبنة برمزان مبشورة وترش من أعلى بالخبينة وتقدح قليلاً من الزبدة وترش فوقه وتورد في فرن حامى وتخرج من الفرن وتقدم في الحال

Celeri à la Moelle

سيليري الاموال كرفس بنخلع عظم مواسير بقري

وهو بعد أن تسوي الكرفس كما هو موضح في الشرح وتقطع قطعاً صغيرة بالطول وترص في صحن غويط وتكسى بصوص مادير وترص من أعلى الكرفس قطعاً صغيرة من نخاع مواسير بقري مسوي بالانشيه غلوة واحدة بالماء ويقدم في الحال

Celeri Mornay

سيليري مورناي كرفس مورناي

هو أن تسوي الكرفس كالمعتاد ثم تحضر صحن فرن وتفرّد بأرضيته طبقة خفيفة من صوص مورناي ثم تقطع الكرفس وترص فوق الصلصة وتكسى بصوص مورناي وترش بخبينة برمزان مبشورة خفيفة وتورد في فرن حامى وعند خروجه من الفرن تقدم في الحال

Celeri au Parmesan

سيليري أوبا رميزان كرفس بالجبنه البرمزان

هو أن تحضر مقداراً من الكرفس المسوي كما هو في الشرح وتقطعه قطعاً صغيرة وتضعه في الصحن وبين كل طبقة والأخرى ترش بصوص ديمجلاس مسواة وجبنة برمزان مبشورة وطبقة أخرى من الكرفس وتكسى بالصلصه وترش بالجبنه وتورد في فرن حامي وعند خروجه من الفرن تقدم في الحال

Celeri al Italienne

سيليري الايطاليين كرفس على الطريقة الايطاليه

هو أن تسوي الكرفس كالمعتاد ثلثي تسوية ثم تكسيه بصوص ايطاليين الموضحة في أنواع الصلص وتتركه حتي يتم تسويته مع الصلصه علي نار هادئة وعند اتمام تسويته تغرف في صحن غويط وتكسى بالصلصه وترش بمقدونس مفروم خفيف وتقدم في الحال

Purée de Celeri

بوريه دي سيليري بوريه كرفس (كرفس مصفر)

وهو ان تحضر مقداراً من الكرفس وبعد أن تنظفه وتقطعه قطعاً صغيرة وتسلق بالماء والليمون مدة ١٠ دقائق ثم تصفى من الماء وتضعه في كسارولة مع قليل من الزبدة ومقدار من خلاصة الفراخ أو اللحم ويسوي مكوراً على نار هادئة وعند اتمام تسويته تمزج معه مقدار الثلث بطاطس مسوي بالماء والملح وتصفى من المنخل وتضعه في كسارولة وتمزج معه مقدار ٥٠ جرام زبدة على النصف كيلو وتضعه على نار حامية مع استمرار التقليب حتى يلف ثم تضيف له مقداراً من اللبن شيئاً فشيئاً حتى يصير بتخانة البوريه المعتاد وتغطي بورقة مدهونة زبدة ومحتة ماء دافئ وتضعه على جانب الوابور الى وقت الطلب ويقدم في الحال

ويخدم ايضاً الكرفس مع صلص مختلفة مثل صوص ديمجلاس أو صوص كريم أو صوص هولانديز أو صوص موسلين أو صوص بورديانز الموضحة في أنواع الصلص وإما ان يكسى الكرفس بالصلصه أو يخدم معه في الصلصيرا

CARDONS

كاردون «هو نوع من الخضروات مثل الكرفس»

وتسويته وتوضييه وتخديعه مثل الكرفس

LAITUES

ليتو أي اللاتوجة

الشرح : هو أن تحضر مقداراً من اللاتوجة وتغسل منها الورق الأخضر وتقتصر رأس اللاتوجة وتلفها بيضاوي وتنقعها في ماء بارد وتغسلها جيداً مرتين أو ثلاث لاجل ان تنظف جيداً من الرمل ثم تحضر ماء يغلي على النار في كسارولة وتضيف له مقداراً من عصير الليمون وتضع بداخلها اللاتوجة وتغلي بسرعة مدة ١٠ دقائق ثم تبرد عليها وتمصرها واحدة واحدة جيداً من الماء ثم تشقها على اثنين أو أربعة حسب كبر اللاتوجة وتطبقها على اثنين من جهة العروق الى اسفل ثم ترصها في سبطوار على قدر اللاتوجة بحيث تكون مرصوة بجوار بعضها وتضيف لها في الوسط نصف بصله وقطعة من الجزر وقطعة كرفس وورقة لاورد وقطعة كرات وقطعة زبدة طازجة وتغطي هذه الاشياء بهيريز فراخ أو لحم ومقداراً من المسلي الذي على وجه الهيريز وتضيف له ملحاً وفلفل خفيفاً وعصير ليمونة وتغطي

بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة وتسوي على نار هادئة على جانب الوابور أو في الفرن وعند ما يتم تسويتها وترسى يخدم منها سواء بالچو أو بأي نوع من الصلصة ولا تضاف لها الصلصة إلا بعد تسويتها بهذه الطريقة ويقال لها تسوية بريزيه واذا اضيف لها صلصة في اثناء التسوية فان اللاتوجة يصير لونها غامقا

لايتو بريزيه أو چو لا توجّه مسواه بريزيه بالچو Laitues braisees au jus

هو ان تحضر مقدارا من اللاتوجة مسواه بريزيه كما هي موضحة في الشرح وترصها في صحن غويط مطبقة العروق من اسفل وتنكسي اللاتوجة بچو بتلو مربوط خفيف بالفكيل او الاراروت وإما تعرف على كروتون من العيش مقطع مثل الحجاب ويحمر فريتو بالزبدة أو في أرضية الصحن

لايتو الاكریم لا توجّه بالكريمة Laitues à la Crème

هو ان تسوي مقدارا من اللاتوجة بريزيه كما هي موضحة في الشرح وتضيف لها كبشتين صلصة قوليتيه وبعد اتمام تسويتها ترفع اللاتوجة من الكسارولة وتصلح جيدا بالسكينه وتثنى حروفها من اسفل وترص في الصحن وتضعها محل التدوية على النار وتضيف عليها مقدار كبشة كريمة وتقلب فيها حتى ترسى على النصف وتخفقا على جانب الوابور بعيدا عن النار بمقدار ٣٠ جرام زبدة طازجة وتصفى الصلصة بالشنوار وتنكسي بها اللاتوجة وتقدم في الحال

لايتو فارسی لا توجّه فارسي Laitues Farcies

هو ان تحضر مقدارا من اللاتوجة مسواه بلا نشبة بالماء والليمون مدة ١٠ دقائق ثم تبرد عليها وتعصرها جيدا وتشق كل واحدة على اثنين أو اربعة حسب كبرها وتفردا خفيفا على الترابيرة وتحمشها من الوسط بفارسة فين الموضحة في انواع الفرس وتمزج معها مقدار النصف بدوكسيل ناشف الموضح في باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرناتير وتطبق العروق من اسفل على الفارسة وترص اللاتوجة في سطوار مدهون زبدة ملصوقة بجوار بعضها وتضيف لها قطعة بصل وكراث وكرفس وورقة لاورو في الوسط وتضيف لها قطعة زبدة طازجة وتغطي بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة وتنكسيها بغطاء صغير وتضيف لها كبشة بهريز وتسوي على نار هادئة جدا وبعد ان يتم تسويتها وترسى ترص في الصحن وتنكسي بچو مربوط وتقدم في الحال وهذه اللاتوجة تخدم نوع من الحضروات اما اللاتوجة فارسي لاجل الجرناتير وتحشى ورق اللاتوجة باللحم والارز مثل ورق العنب

لايتو الاموال لا توجّه مسواه بريزيه بنخاع عظم الزق Laitues à la Moelle

هو أن تسوي مقدارا من اللاتوجة بريزيه كما المعتاد وتعرف في الصحن وترص فوقها من أعلى قطعاً مستديرة من النخاع العظم البقري مسوي بلا نشبة مقدار غلوة واحدة بالماء وتنكسي بصير من مادير أو دمجلاس وتقدم في الحال وتنكسي أيضا بچو بتلو مربوط خفيف ومخفوق بزبدة طازجة

Soufflés de Laitues

سوفليه دي لينو لا توجه سوفليه

هو أن تصفى مقدار ٢٥٠ جرام لا توجه بريزيه من المنخل وتخفقها بمقدار صفار ٤ بيضات ومقدار ٦٠ جراما جبنة برمران مبشورة وياض ٤ بيضات مضروبة مارنج وتمزج مع بعضها جيدا وتضعها في صحن الخصوص للسوفليه مدهون زبدة وعلما مقدار الثلثين فقط وترش بحينه برمران مبشورة من أعلى وتسوى في فرن هادىء من السوفليه الاعتيادي وعند ما يخرج من الفرن يقدم في الحال ويمكن تسويته في كوكى صغير

Pain de Laitues

بان دي ليتو لا توجه مسواه في القالب

هو أن تحضر مقدار كيلو من اللا توجه مسواه بريزيه وبعدا تمام تسويتها تترمها قليلا بالسكينة وتمزج معها مقدار ٦ أو ٧ بيضات مضروبة مثل الأومليت بالشوكه وتضعها في قالب شرلوت مدهون زبدة وتسوى داخل ماء في الفرن مثل الكريمة وعند تمام تسويتها تترك حتى تهدأ مدة ٥ دقائق وتقلب في الصحن وتكسى بصوص كريم وتقدم في الحال

الهنديبيا والشيكوريا

ENDIVES

اينديف اي هنديبيا

CHICOREE

شيكوربه أي شيكوريا

وتسويتها وتخدمها مثل اللا توجه

CEPES

سب (هو نوع من الخضروات مثل الشامبنيون)

Sepes à la pour Dolaise

سب الابور دوليز

هو أن تحضر مقداراً من السب وتقطعة (ايمسيه) أى ترسا وتضيف له ملحاً وفلفلًا وتحمره في زيت مقدوح في طاسة وعند ما يحمر تضيف عليه مقدار ٣٠ جرام غنق سب مفروم وملعقة بصل شرلوت مفروم على مقدار ٢٥٠ جرام سب وملعقة قلب عيش مدقوق وعند ما يلف ويحرف منه الزيت وينطق عدة مرات مع بعض مده دقيقتين ثم تغرف في صحن غويط وتضيف لها عصير ليمونة ويرش بمقدونس مفروم خفيف

Sèpes à la Provençale

سب الابره قدسال

وهو كالمقدم ذكره إلا انه يوضع له بدل البصل الشرلوت بصل اعتيادي وفصين من التوم مفرومة

Champignons

الشامبنيون والموريل والموسورون

الشامبنيون: وهو الذي يقال له عش الغراب ويستخدم غالباً لاجل الجرناتير والموريل ايضا

Morilles

الموريل هو نوع مثل الشامبنيون

Mousserons

موسيرون. وهو نوع من الشامبنيون

Choux

شو. أي الكرنب

Choux à l'Anglaise

شو الا انجليز

وهو أن تحضر كرنبه وتنظفها من الورق الاخضر وتقسم علي اربعة وتسوي مسلوقة بالماء والملح وبعد ان يتم تسويتها تعصر عصراً جيداً بين غطائين وتقطعها قطعاً مربعة وتستخدم مثل خضار أوجر ناتير

Choux Braisé

شوبريزيه كرنب ريزيه

وهو ان تنظف كرنبه وتقطعها علي اربعة قطع وتسلق بالماء والملح مدة ٥ دقائق ثم تبرد عليها بالماء وتعصر عصراً جيداً من الماء وترفع منها القطع الجامدة التي من جهة الرأس وتلقها وترص في سطوار وتوضع لها ملحاً وفلفلًا وحزمة خضروات مكونة من جذور مقدونس وورق لاورو وقطعة كرفس وبصلة مغروس فيها حبتين قرنفل وتغطي بهريز ابيض وقطعة زبدة طازجة ووجه الشوربة وتغطي بورق اجلاسيه وتسوي على نار هادئة في الفرن او علي جانب الوابور وبعد ان يتم تسويته وترسي نخدم منها مثل الخضروات والجرناتير

Choucroute

شو كروت كرنب شو كروت طازجه

الشوكروت الطازجه هو ان تحضر كرنبه وتنظفها من الورق الاخضر وتقطعها علي اربعة وترفع منها القطع الجامدة من جهة الرأس والضلوع وتقطعها چلين رفيع مثل الشعر وتضعها في بورمه أو ماجور وتضع لها ملحاً وتقلبها لاجل ان تذبل ثم تحضر كسارولة أو بريزيرا وتضع بداخلها مقدار ١٥٠ جرام لارد وتلقها على النار مع بصلتين مفرومتين ثم تسفل الكرنب وتعصره جيداً بعد ان تغليه غلوة واحدة وتضعه في الكسارولة وتلف مع البصلة واللارد وتضيف له مقدار ٢ كيلو شو كروت وبصلتين مغروس فيها اربع عيدان قرنفل وقطعتين الجزر ومقدار ٢٠ جرام كبابه صيني مربوطة في قطعة من الشاش وحزمة خضروات مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وقطعة كرفس ومقدار ٢٠٠ جرام دهن أوزاوش الشربة وتغليه بهريز ابيض وبورقة اجلاسيه ثم تغطي الكسارولة او البريزيرا وتسوي في فرن متوسط مدة ٣ ساعات او اربعة وعند امام تسويته وترسي ترفع منه الكبابة الصيني والخضروات وتغرفه في الصحن بعد ان تصفيه جيداً وتضع له جرنه حول الدائر وقطعاً صغيرة من الچمبون وصوصيس فرانكفور واستر اسبورج مسوي بوجهيه وكذلك يسوي الشوكروت المملح في البراميل او الملب بهذه الكيفية ويمكن ان تسوي الشوكروت لاجل الجرناتير او خلافه يقطع من اللحم البقرى السمين

Choux Farcies

شو فارسي كرنب فارسي

هو أن تحضر كرنبه وتغضي قلبها من جهة الرأس وتسلقها قليلا وتبرد عليها وتفرد الورق عن بعضه وتعصرها

عصراً جيداً وتقطعها قطعاً متساوية وتفردها على شاشة وتملأ بفارسة سواة أو نيه وتلف بالشاشة مثل الكرة وترص في سطوار مفرودا بأرضيته بصل وجزر وكرات وكرفس وتغطي بورق كرنب وبعد ان تملأ السطوار متلاصق بجوار بعضه تضع له مقداراً من الزبدة وملحاً وفلفلأ خفيفاً وتغطيه بورقة كرنب وتضيف له كبشتين بهريز وتغطيه وتسويه على نار هادئة على جانب الوابور أو في الفرن وبعد ان يتم تسويته وترسى على الزبدة ترصه في صحن غويط وترش عليه بجوبتلو مربوط خفيف وتقدم في الحال وعلى هذه الطريقة يخدم خضروات وجربيه

Choux

كرنب لاجل الجرناتير

هو ان نحضر كرنبه وتسويها مثل المتقدم ذكرها ثم تبرد عليها وتعصرها عصراً جيداً ثم تقطع الورق قطعاً متساوية وتفرم باقي قطع الكرنب فرماً بسيطاً وتضع له ملحاً وفلفلأ وتضع كل جزء من الكرنب المفروم داخل الورق وتلف مستديرة وتعصر بالقوطة حتى تصير مثل الكرة الصغيرة وترص في سطوار بداخله مقداراً من الزبدة وتضع له في الوسط بصله مغروس فيها عود قرنفل ووقه لا ورو وقطعة كرفس وتغطيه بكبشتين من البهريز الابيض ومقداراً من وش بشربه وتغطي بورقة اجلاسيه ثم تغطي السكارولة وتضعها تسوى على نار هادئة في الفرن أو على جانب الوابور حتى تم تسويته وترسى ونخدم منه لاجل الجرناتير ونوع آخر مثله إلا انه يحشى بقطعة لحم مفرومة وتسويته مثله وهذان الصنفان مخصوصان لاجل الجرناتير

Choux Rouges

انواع الكرنب الاحمر شوروج

Chsux Rouges à la Flamande

شوروج الافلاماند

هو أن نحضر كرنبه حمراء وتنظفها من الورق الخارجي ثم تقسمها على اربعة وترفع منها القطع الجامدة التي من جهة الرأس ثم تقطعها جيليين رفيع مثل الشعر وتضع لها ملحاً وفلفلأ وجوز الطيب وتضعها في برمة من الفخار وتضيف لها قليلاً من الخل ومقدار ٢٠٠ جرام زبدة على مقدار كرنبه متوسطة وتغطي وتسوى في فرن هاديء وعندما تسوى مقدار ثلثي تسوية تضع عليه مقدار ٥ ثقافات مقشرة ومقطعة على اربعة وملعقة سكر خام أو سكر بكرة وتغطي وتسكمل تسويتها في الفرن ويجب ان تسوى على نار هادئة جداً ولا يضاف عليها شئ سوى الخل الذي اضيف لها اولاً

Choux Rouges à la Limousaine

شوروج الليموزين

هو ان تقطع كرنبه جيليين رفيع مثل الشعر كالتقدم ذكرها وتضعها في برمة من الفخار وتضع لها ملحاً وفلفلأ ومقداراً من البهريز ومقداراً من مسلي احمر من محل تسوية الروستو ومقدار ٢٠ ابوفروة مقشرة وتغطي وتدخل في فرن هاديء حتى يتم تسويته وتقدم في الحال

Choux Rouges

كرنب احمر مملح لاجل الاورديشر

هو ان تقطع كرنبه جيليين رفيع مثل الشعر كما سبق شرحه وتضعها في برمة أو ماجور وتضع لها ملحاً وتقلب في المالح جيداً وتغطي وتترك لمدة يومين وتقلب مراراً في هذه المدة ثم تصفيها جيداً وتضعها في قدره وتضع عليها ٤

فصوص ثوم ومقدار ١٠ حبات فلفل صحيح وورقة لاورو وتغلى بخل في أو مغلي ومبرد وتغلى وتستخدم منه بعد يوم أو اثنين ويمكن ان يخدم ايضا خلاف الاورد يقر مع اللحم البقري المسلوق

Choux de Bruxelles

شودي بروكسيل كرنب بروكسيل

Choux de Bruxelles à la Anglaise

شودي بروكسيل الا انجليز

هو أن تحضر مقداراً من الكرنب الصغير وتنظفه جيداً من الورق الخارجى والرأس بالسكين ثم تغسله جيداً بالماء ويسوى مسلوقة بالماء والملح وتوضع في الماء بعد ان تغلي وعند انقضاء تسويته تصفى من الماء وتضعه في الصحن ويقدم منه في الحال بدون ان تضيف له شيئاً

Choux de Bruxelles au Beurre

شودي بروكسيل اوبير

هو ان تسوى مقداراً من الكرنب بالماء والملح كالمقدم ذكره وتصفى من الماء جيداً وينطق سوتيه بالزبدة الصارجه ويسوى ايضا بالزبدة بعد ان يغلى الكرنب مدة ٥ دقائق وتصفى عنه الماء وتضعه في سطوار وتضع له مقداراً من الزبدة الطازجه ومقداراً من البهريز وتغطيه بورقة اجلاسيه بعد ان تضع له ملحاً وفلفل خفيفاً وتغلى الكسارولة وتضعها على نار هادئة على ظهر الوابور أو في الفرن حتى يتم تسويته وترسي على الزبدة

Choux de Bruxelles au Gratin

شودي بروكسيل اوجراتان

هو ان تسوي مقداراً من الكرنب بالزبدة كالمقدم ذكره وتفرد في صحن فرن مدهون زبدة وتكسيه بصوص مورباني ورش بجبنة برمزان مبشورة وزبدة سائجة خفيفة وتورد في فرن حامي وعند خروجه من الفرن تقدم منه في الحال

Choux de Bruxelles à la Creme

شودي بروكسيل الا كريم

هو ان تسوى مقداراً من الكرنب بالزبدة كالمقدم ذكره واخيراً تمزجه بصوص كريم الموضحة في انواع الصلص وتعرف في صحن غويط وتقدم في الحال

Choux de Bruxelles Limousine

شودي بروكسيل ليموزين

هو أن تمزج مع الكرنب بعد تسويته بالزبدة كما سبق شرحه بأوفورة مسواة بالبهريز وتعرف في صحن غويط وتقدم في الحال

Choux Fleurs

شوفلير اى القربيط

Choux Fleurs à l' Anglaise

شوفلير الا انجليز

هو ان تحضر قربيطة بيضاء وتنظفها جيداً وتسلقها بالماء والملح وعند الطاب ترفعها من الماء وتضعها في صحن غويط وتنظفها وتقدم في الحال . وتقدم ايضاً في صحن مفرد بداخله فوطة

Choux Fleurs à la crème

شوفلير الاكريم قرنبيط بالكريمة

هو أن تحضر قرنبيط طازج بيضاء وتقطعها قطعاً متساوية وتقشرها من الجوانب بالسكينة وتسلق بالماء والملح وعند الطلب تصفي من الماء وترص في صحن ونخدم معها في الصلصيرا صوص كريم ويمكن أيضا أن تسوى ثلثي تسوية ويكمل تسويتها بالكريمة أو صوص كريم

Choux Fleurs au gratin

شوفلير أو جراتان قرنبيط أو جراتان

هو أن تسوى القرنبيط بالماء والملح وتصفي جيداً من الماء وتحمّر قليلاً سوتيه بالزبدة في الطاسة ثم تفرد في صحن فرن مدهون زبدة وترش بحبنة برمزان وتكسى بصوص مورناى وترش من أعلى بحبنة برمزان مبشورة وممزوجة بعيش مدقوق وترش أيضاً بزبدة سائجة خفيفة وتورد في فرن حام وعند ما تخرج من الفرن تقدم في الحال

Fritot de Choux Fleurs

فريتو دي شوفلير قرنبيط محمر فريتو

هو أن تحضر مقداراً من القرنبيط مسوى مسلوفاً مقدار ثلثي تسوية وتقطعها قطعاً متساوية وتضع لها ملحاً وفلفلًا وجوز الطيب وتحمر مدة (١/٣) ثلث ساعة في زيت خفيف وعصير ليمون ومقدونس مفروم وبعد ذلك تغطس كل قطعة في عجّين باتفري الموضحة في باب تجهيزات مختلفة لأجل الجراتانير وتحمر فريتو حول الدائر وتخدم معه في الصلصيرا صلصة طماطم وتقدم في الحال بعد التحمير مباشرة

Choux Fleurs a la Milanaise

شوفلير الاميلانيز

هو أن تسوى مقداراً من القرنبيط مسوى بالماء والملح وبعد تمام تسويته ترفعه من الماء وبعد أن تصفي جيداً ترص في صحن غويط مدهون زبدة وترش بحبنة برمزان مبشورة وترش بزبدة خفيفة وتدخل الفرن حتى تورد وعندما تخرج من الفرن ترش من أعلى بزبدة مقدوحة وتقدم في الحال

Choux Fleurs a la Polanaise

شوفلير الاپولونيز

هو أن تحضر مقداراً من القرنبيط مسوى مسلوفاً بالماء والملح ثم تقطعه قطعاً متساوية وترص في صحن مدهون زبدة وترش من أعلى بصغار بيض مسوي ومفروم ومقدونس مفروم وترش من أعلى بمقدار ١٠٠ جرام زبدة محمر بداخلها مقدار ملعقة عيش مدقوق وتقدم في الحال

Puree de Choux Fleurs

بوريه دي شوفلير

هو أن تحضر مقداراً من القرنبيط مسلوفاً نصف تسوية وتكمل تسويتها مكموراً بالزبدة وبعد أن يتم تسويته تصفى من المنخل وتمزج معه مقدار الربع بوريه بطاطس وتلف على جانب الواپور بقطعة زبدة طازجة وتغطى بورقة مدهونة زبدة وتضع تحتها ماء دافئاً لوقت الطلب

قرنبيط مع صلص مختلفة

وهو يسوي بالماء والملح ويصفي جيدا من الماء وتضعه في صحن غويط وتخدم معه في الصلصيرا زبدة سائجة وصوص هولاندينز أو صوص موسلين أو صوص أوير الموضحة في أنواع الصلص وتقدم في الحال

كورجيت - اي كوسة - كون كومبر - أي خيار Courgettes et Concombres

كونكومبر الا كريم خيار بالكريمة Concombres à la Crème

هو أن تحضر الخيار الاخضر الصغير وتشره وتوضعه مثل فصوص الثوم وتغليه غلوة واحدة بالماء بسرعة ثم تصفي منه الماء وتضعه في كسارولة بها مقداراً من الزبدة الطازجة وتضع له ملحاً وقلقل خفيفاً وتغطي بورقه أجلاسيه مدهونة زبدة وتسوى على نار هادئة مكوراً بالزبدة في الفرن أو على جانب الوابور وعند تمام تسويته تضع له مقدار من الكريمة مغلية أو تمزجه بصوص كريم

كونكومبر فارسي خيار فارسي Concombres Farcies

هو أن تحضر مقداراً من الخيار الرفيع وتشره بمبشرة أو سكينه وتقطع قطعاً بطول قيراطين وتخلي من الداخل وتغليه مقدار غلوة واحدة بالماء وتصفي منه الماء وترصه في سطوار مدهون زبدة وملاً بفارسة من اللحم مسواة ومدقوقة في الجرن وممزوج معها صفار بيض وقليل من العيش المدقوق وملحاً وقلقل وجوز الطيب وملاً بالكيس وتضع له قليلاً من البهرز وقطعة زبدة ويغطي ويسوى مكوراً على نار هادئة وبعد تمام تسويته يرص في المسحن وتضع له چو بتلو مربوط حول الدائر

كونكومبر جلاسيه خيار مستوي أجلاسيه Concombres glacés

هو أن تحضر مقداراً من الخيار الصغير وتشره بمبشرة أو سكينه خفيف وتقطعه مثل فصوص الثوم وتغليه غلوة واحدة بالماء وتصفي منه الماء وتضعه في سطوار مع قليل من الزبدة وتضع له قليلاً من الملح والسكر خفيف ومقدار كبشة ماء وتغلي على النار بسرعة حتى يسوى ويرسى على الزبدة ويلمع في أرضية السطوار وتستخدم منه للجر ناتير وخلافه

كورجيت، البرفيندسال كوسة البروفيندسال Courgettes à la Provençale

هو أن تحضر مقداراً من القرع الصغير وتشره خفيفاً وتغسله جيداً وتقطعه قطعاً صغيرة ويسوى مكوراً بالزبدة وتمزج معه مقدار الثلث أرز مسوى بلاف وتخفقها بملعقتين أو ثلاثة من صلصة بشامل وتضعها في صحن فرن مدهون زبدة وترش من أعلى بحينه برمزان مبشورة وعيش مدقوق وزبدة خفيفة وتدخلها الفرن حتى تتورد وعند ما تخرج من الفرن تقدم في الحال

Courgettes à la Crème

كورچيت الاكريم
كوسة بالكريمة
وهو مثل الخيار الذي بالكريمة

Courgettes Farcies

كورچيت فارسي
كوسه فارسي

هو أن نحضر مقداراً من القرع الصغير وتبشيره وتقطعه قطعاً بطول قراطين وتسلقها مقدار ثلثي تسوية وتصفي منها الماء وترصها في سطوار مدهون زبده وتملأها بفارسة دو كسيل والموضحة لاجل الخضروات في باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرناتير وترش بالزبدة وقليل من البهريز وتغطى وتكمل تسويتها مكورة في الفرن أو على جانب الوابور وعند اتمام تسويتها ترص في الصحن وتضع لهاصوص ديمجلاس حول الدائر

Courgettes Ménagère

كورچيت ميناجير
كوسة ميناجير

هو أن نحضر مقداراً من القرع الصغير وتبشيره وتقسمه على اثنين بالطول وتخليه وتفرم القلب بالسكينه وتمزج مع لحم مفروم ويضاف عليها بصله مقرومه فرما ناعماً وحمرة بالزبدة وممزوج معها طماطم مقشرة وخاليه من البذر ومفرومه فرما ناعماً وفصان ثوم مفرومان وتمزج وتملأ بها القرع وترص في سطوار مفرودا بارضيته خضروات شعريه مفرومة وتضع لها مقداراً من الزبدة وقليل من البهريز وتغطى وتسوي على نار هادئة وبعد اتمام تسويتها ترص في الصحن وتضع لها چو بتلو مربوط خفيف حول الدائر

أنواع السبانخ

Epinards à la Anglaise

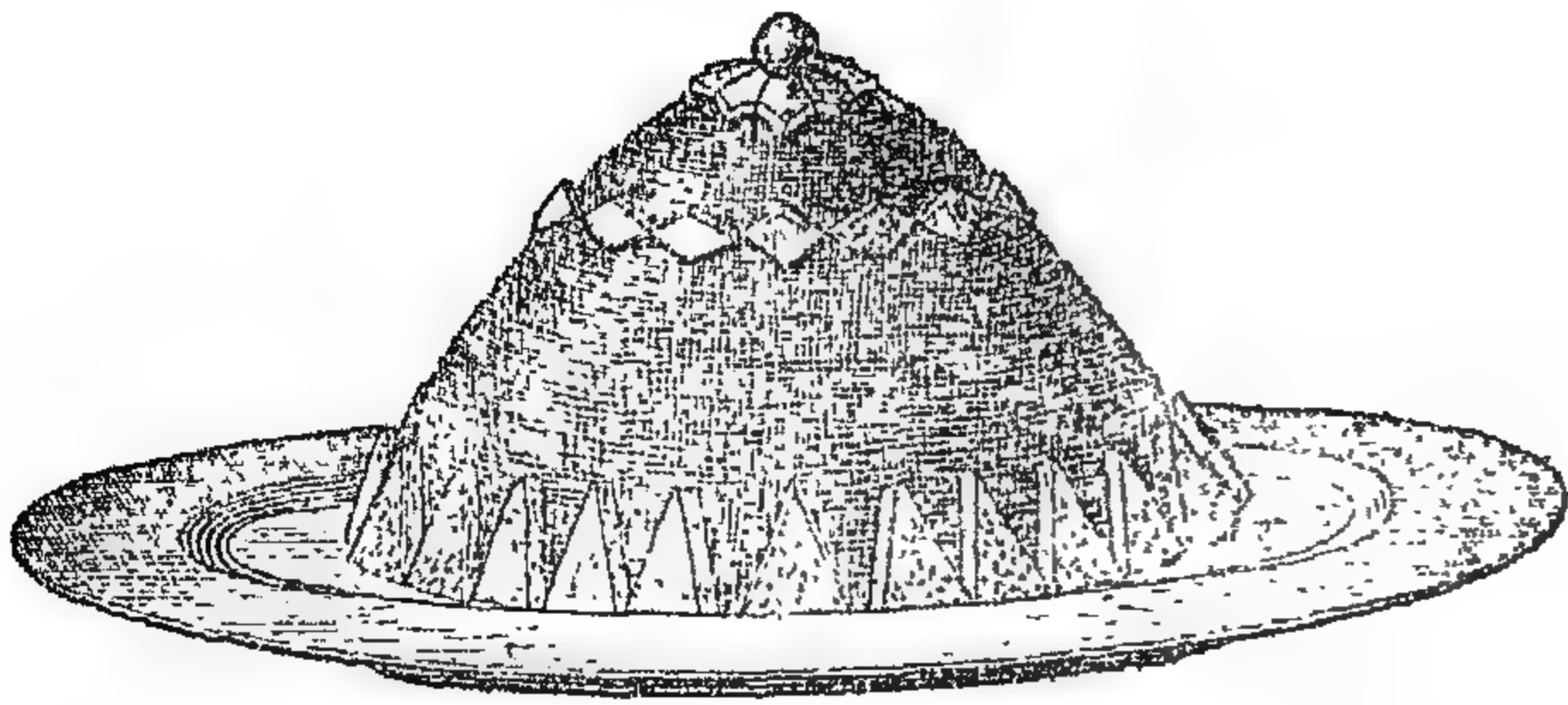
ايمينار الا انجليز

هو أن نحضر مقداراً من السبانخ وتقطف منه الورق وتغسله جيداً بالماء مرتين أو ثلاث وتضع ماء يغلي على النار وبعد ان يغلي تضع فيه ورق السبانخ وتغلي على النار بسرعة وعند اتمام تسويته رفعة من الماء وتصفيه جيداً من الماء وتضعه في الصحن ويقدم بدون أن تضع له أي شيء آخر

Epinards à la Crème

ايمينار الا كريم

هو أن نحضر مقداراً من السبانخ وتقطفه ورقة وتغسله جيداً بالماء مرتين أو ثلاث وتسلقه بالماء كالمقدم ذكره وعند ما يتم تسويته تبرد عليه بماء بارد وتغمره جيداً من الماء وتصفيه من المنخل او تفرمه بالماء كينه او بالسكينه ثم



(رسم ١٠٣) ايبينار الا كريم

يلف على النار بالزبدة على نار حامية مع استمرار التقلب وبعد ان يلف جيدا توضع له ملحاً وقلقلًا وجوز الطيب وتمزج معه مقدار الربع صلصه بشامل ممزوجة بالكريمة وتتركه على جانب الوابور وتقلبه من وقت لآخر مدة ١٠ دقائق ثم تغرفه في صحن غويط وترش من أعلى بكريمة طازجة مغليه وكروتون من العيش حول الدائر كما هو موضح في الرسم ويقدم في الحال

Epinards au gratin

ايبينار أو جراتان

هو ان تحضر مقداراً من السبانخ مصفى من المنخل او مفروم بالما كينه ويلف بمقدار ١٠٠ جرام زبدة على مقدار نصف كيلو من السبانخ ويلف جيداً على النار وتضع له ٧٥ جرام جبنه برمزان مبشورة وملحاً وقلقلًا وجوز الطيب ثم توضع في صحن فرن مدهون زبدة وتصلحه بالسكينة من اعلى ويرش بجبنه برمزان مبشورة وزبدة سائجه خفيف ويورد في فرن حامى ويقدم في الحال

Subrics de Epinards

سوبريك دي ايبينار

هو ان تلف على النار مقداراً نصف كيلو سبانخ مفروما ويلف بالزبدة كالمقدم شرحه وتضع له بييدا عن النار وملعقتين بشامل يابس وملعقتين كريمه يابسه وبيضتان صحيحتان ، صفار ٤ بيضات مضروبه خفيف بالشوكه وملحاً وقلقلًا وجوز الطيب ثم تحضر طاسه بهامسلى على النار وعند ما يسخن جيداً تاخذ منه السبانخ بالملعقه وتسقطه فى المسلى وعندما يتحمر من الجانبين يرص فى الصحن ويخدم معه صوص كريم الموضحة فى انواع الصلص ويقدم فى الحال

Epinards à la Viroflay

ايبينار الا فيروفلاي

هو أن تحضر مقداراً من ورق السبانخ مسوى نصف تسوية بالماء وتبرد عليه وتمصره جيداً من الماء ويفرد على الترابزة وتلف كل قطعة من السوبريك مسواه كالمقدم ذكره داخل ورقة السبانخ ويرص فى صحن فرن مدهون زبدة ويكسي بصوص مورناى الموضحة فى انواع الصلص ويرش بجبنه برمزان مبشورة وزبدة سائجه خفيف ويورد فى فرن حامى وعند ما يخرج من الفرن يقدم فى الحال

Soufflé de Epinards

سوفليه دي ايبينار

هو أن تحضر نصف كيلو سبانخ بوريه وتلفه على النار جيداً بمقدار ١٠٠ جرام زبدة وتضع لها ملحاً وقلقلًا وجوز الطيب وملعقتين بشامل يابس ومقدار ١٠٠ جرام جبنه برمزان مبشورة وصفار ٦ بيضات وبيضات مضروبه مارنج ثم تحضر صحن فرن مدهون زبدة وتفرّد بأرضيته طبقة من السبانخ وترص فوقه فليتو أنشوجة

مُظف جيداً ويغلى بالسبانخ ويصلح يضاوياً من أعلى ويرص من أعلى فليتو أنشوجة ويسوى في فرن متوسط كالسوفليه الاعتيادي وعند ما يخرج من الفرن يقدم في الحال

Haricots Verts

هاريكوثير فاصوليا خضراء

الفاصوليا الخضراء يجب أن تكون طازجة أولاً وطرية وكيفية توضعها تحضر مقداراً من الفاصوليا الخضراء وإذا كانت رفيعة تقطع من الطرفين أما إذا كانت عريضة تقشر من الجانبين وتشق على اثنين أو ثلاثة على حسب الطلب وأغلب تسويتها أولاً بالماء وهو أن تحضر كسارولة وتضع بها مقداراً من الماء وقليل من الملح وعند ما يغلى الماء تضع بداخلها الفاصوليا ويجب أن يكون الماء قدر الفاصوليا مرتين على الأقل وتغلى على النار مدة ربع ساعة حتى يتم تسويتها وبعد ذلك ترفعها عن النار وتبرد عليها وتضعها في صحن لوقت العمل وإذا أردت أن تفظ بلونها إلا خضرت تضع لها في الماء عندما يغلى قبل وضعها قليلاً من كربونات الصودا أو قليلاً من الأرمونياك

هاريكوثير الا انجليز فاصوليا خضراء الا انجليز Haricots Verts à l'Anglaise

هو أن تسوى الفاصوليا بالماء والملح فقط وعند ما يتم تسويتها ترفعها من الماء بدين أن تبرد عليها وتضعها في صحن غويط وتغطيها وتقدمها في الحال وتخدم معها في صحن آخر زبدة

هاريكوثير أو بر فاصوليا خضراء بالزبدة Haricots Verts au Beurre

هو أن تسوى الفاصوليا بالماء والملح كالعتاد وعند الطلب تنطق الفاصوليا بالزبدة وتضع لها ملحاً وقللاً

هاريكوثير الا تورانجيل فاصوليا خضراء الا تورانجيل

Haricots Verts à la Turongelle

هو أن تسوي الفاصوليا مدة نصف ساعة بالماء والملح ويصفي منها الماء ويكمل تسويتها بصلصة بشامل خفيفة وعند اتمام تسويتها تخفق بقطعة زبدة طازجة ويرش عليها بعد الغرف مقدونس مفروم

هاريكو باناشيه فاصوليا مشككة Haricots Panachés

تتركب من فاصوليا خضراء مسواة بالماء وفاصوليا فلاجولية مسواة بالماء أيضاً ومقدارهما متساويان وينطق سوتيه بالزبدة وتضع لها ملحاً وقللاً وتقدم في الحال

بوريه دي هاريكوثير Purée de Haricots Verts

هو أن تصفى مقداراً من الفاصوليا بعد أن تسوي بالماء والملح كما سبق شرحه وتمزج معها مقدار النصف فاصوليا فيلا چوليه وتخفق بالزبدة على جانب الوابور وتضع لها قليلاً من الكريمة وتقدم في الحال

Haricots Blancs

هاريكو بلان فاصوليا بيضاء

الفاصوليا البيضاء : وكيفية تسويتها هو أن تحضر مقداراً من الفاصوليا وتغسلها بالماء وتنقع في الماء

البارد مدة ١٠ أو ١٢ ساعة ثم تغير ماؤها وتضعها على النار حتى تغلي وترفع منها الزغوة التي تظهر على وجهه الكسارولة وتضع لها بصلتين مغروس فيها ٤ قطع قرنفل وقطعة جزر وحزمة خضروات مكونة من جذور مفدونس وورقة لاورو وتغطي ويتم تسويتها على نار هادئة ويمكن تسويتها في الحال بدون أن تنقع بهذه الكيفية وهذه هي كيفية تسويتها مبدئياً

Haricots Blancs al Américaine

هاريكو بلان ألا أمريكيين

هو أن تحضر مقداراً من اللارد وتقطعه قطعاً صغيرة متساوية وتحمره في كسارولة بالزبدة ومعه بصلتان مفرومتان فرماً ناعماً وتصفى عليه صلصة طماطم وتضع له ملحاً وفلفلًا وورقة لاورو ثم تضع له مقداراً من الفاصوليا مسواة كما سبق شرحه وتغطي ويكمل تسويتها في فرن هادئ وعند تمام تسويتها تقدم في الحال

Haricots Blancs à la Bretonne

هاريكو بلان ألا بريطون

هو أن تحضر مقداراً من الفاصوليا المسواة كما سبق في الشرح وتمزج في كسارولة بصوص بريطون الموضحة في أنواع الصلصة وتغطي وتغلى قليلاً على جانب الوابور وعند الطلب تغرف منه وترش من أعلي بمقدونس مفروم

Haricots Blancs au Beurre

هاريكو بلان أوبير فاصوليا بيضاء بالزبدة

هو أن تحضر مقدار نصف كيلو فاصوليا مسواة كما هو في الشرح وتصفى وتضعها في كسارولة وتضع لها ملحاً وفلفلًا وتمزج بمقدار ١٠٠ جرام زبدة طازجة وتنطق قليلاً في الزبدة وتغرف في الصحن وترش بمقدونس مفروم

Haricots Blancs ala Lyonnaise

هاريكو بلان الأليونيز فاصوليا بيضاء أليونيز

وهي مثل الفاصوليا البيضاء بالزبدة وتمزج معها ١٥٠ جرام بصل مقطع (أبنسيه) أي ترسا رقيقاً وتحمر سوتيه بالزبدة وبعد الغرف ترش بمقدونس مفروم

Haricots Blancs au gratin

هاريكو بلان أوجراتان فاصوليا بيضاء محمرة في الفرن

هو أن تحضر مقداراً من الفاصوليا البيضاء مسواة كما سبق في الشرح وتصفى وتمزجها في كسارولة بچوسمين من الضاني وتضع لها ملحاً وفلفلًا وتضعها في صحن فرن مدهون زبدة وترش بعيش مدقوق من أعلي وترش أيضاً بالزبدة السائجة وتورد في فرن متوسط وعند خروجها من الفرن تقدم في الحال

بوريه دي هاريكو بلان ويقال له ايضاً بوريه سواسونيز بوريه فاليا بيضاء

Puree de Haricots Blancs

هو أن تصفى مقدار نصف كيلو فاصوليا بيضاء مسواة كالعتاد وهي ساخنة من المخل وتمزجها بمقدار ١٠٠ جرام زبدة وملح وفلفل خفيف وتمزجة على نار حامية بسرعة مع استمرار التقليب حتى تلتصق ثم تضع لها بعيداً عن النار

مقداراً من الابن شيئاً كاشيئاً حتى تصير بتخانة البوريه العادي وتغطى بورقة مدهونة زبدة وتحتها ماء دافىء لوقت الطلب وتقدم في الحال

LENTILLES

لانتى اي العدس

هو أن تحضر مقداراً من العدس وتغسله غسلاً جيداً ويغلى بالماء البارد وتضعه على النار حتى أن يغلى بدون قلب وعندها يغلى يرفع منه الظفر الذي على الوجه وتضع له قطعة جزر وقطعة كرفس وقطعة بصل مقطعة تقطعها صغيراً ويغلى ويترك على نار هادئة حتى يتم تسويته بدون قلب حتى يحف ماؤه ثم يصفى من المنخل ويستخدم منه بوريه كالعناد أو أي نوع

MAIS

مايس اي ذرة

هو أن تحضر مقداراً من الذرة الخضراء الطازجة الطرية ويقشر مقدار نصف غلافه ويسوي على البخار أي بماء ومنح خفيف وعند تمام تسويته تقشر منه الغلاف وتضعه في صحن بداخله فوطه ويغلى ويخدم معه زبدة فو صحن آخر وهذه كيفية تسويتها مسلوقة أو على البخار وأما تسويته جريه أي مشوى فهو أن تقشر الذرة وتدخلها الفرن في صينية أو على شبك حديد وعند ما تحمر من الجوانب وتسوى تفرط وتضعها في صحن مفرد بداخله فوطه ويخدم بدون تفريط على حسب الطلب وتخدم في الحال وهي ساخنة وإذا كانت تستخدم مع أي نوع من الجرناتير أو خلافه يجب أن يمزج بالزبدة أو صوص كريم مثل البازلا وتوجد الذرة في غير أوانها مسواه جاهزة في العلب عند البقالين

Croquett de Maïs

كروكيت دي مايس كروكيت من الذرة

هو أن تحضر مقداراً من الذرة وتسويه بالماء والملح أو على البخار كما سبق شرحه ثم تحففه جيداً وتفرطه بالسكينة وتمزجه ببشامل يابس وتضع له ملحاً وفلفلًا وجوز الطيب وجبنة برمان مبشورة وصفار بيض مثل الكوركيت العادي ويفرد في صحن مدهون زبدة ويغلى بورقة اجلاسيه مدهونة زبدة حتى يبرد ثم يقطع منه قطع متساوية مثل الكوركيت العادي ويغطس في البيض ويتبن في قلب عيش أفرنكي مصفى من المنخل ويحمر فريوتو عند الطلب ويقدم في الحال وهو يخدم في الغالب جرناتير

Maïs à la Crème

مايس ألا كريم ذرة بالكريمة

هو أن تحضر مقداراً من الذرة مسواة بالماء طازجة الذرة الموجودة في العلب وتضعها في كسارولة وتضع لها ملحاً وفلفلًا خفيفاً وقليل من السكر ومقداراً من الزبدة الطازجة وتضعه على نار متوسطة حتى يلف بالزبدة ثم تضع له مقداراً من الكريمة طازجة ويغلى مع الكريمة حتى يرسى على النصف ويقدم في الحال ويمكن أن يمزج صوص كريم خفيفه بدلا من الكريمة

Souffle de Maïs

سوفليه دي مايس سوفليه من الذرة

هو أن تحضر مقداراً من الذرة مسلوقة بالماء ويصفى بالمنخل وهو ساخن وبعد أن يصفى تضعه في كسارولة

وتضع له قطعة زبدة طازجة وياف على نار حامية بسرعة مع استمرار التقليب وتضع له ملعقتين كريمة وملعقتين بشامل يابس وتضع له بعيدا عن النار صفار ٤ بيضات على مقدار نصف لتر بورية وقليل من الحينة برمزان مبشورة وملحاً وفلفلًا وجوز الطيب وتضرب بياض ٤ بيضات مارنج وتمزج مع بعضها ويعبأ مقدار الثلثين في صحن فرن المخصص للسوفلية مدهون زبدة ويسوي في فرن متوسط مثل السوفلية العادي وعندما يخرج من الفرن يقدم في الحال

MARRONS

مارون اي ابو فروه

الشرح هو ان تحضر مقداراً من ابو فروه وتشق القشره من الجنب وتضعه في صنيه بأرضيتها قليلاً من الماء وتضعها في الفرن مدة ٨ أو ١٠ دقائق ثم تخرجها من الفرن وتقشره وبعد ان تشق القشرة تحمره في زيت مقدوح بسرعة مدة ٣ دقائق او اربعة وتضعه في المصفاء وتقشره في الحال وهذه كيفية تسويته مبدئياً

Marrons Étuvés

مارون ايتيقيه ابو فروه مكموره

هو ان تحضر مقداراً من ابو فروه مقشر من القشرتين وترصه في سطوار وتغطيه بهريز ايض وقطعة زبدة طازجة وعود كرفس ويغطي بورقة اجلاسية ويغطي بغطاء الكسارولة ويسوي على نار هادئة في الفرن او على جانب الواپور حتى يتم تسويته ويرسى ويخدم لاجل الجرناير للدندى او خلافه

Marrons Praisés

مارون بريزيه واجلاسيه ابو فروه مسوي بريزيه واجلاسيه

هو ان تحضر مقداراً من ابو فروه مقشر من القشرتين ويرص في سطوار وتغطيه بهريز ايض وقطعة زبدة صغيرة ويغطي ويسوي على نار متوسطة مقدار ثلثي تسوية ويرش على الارضيه ويقلب مرتين او ثلاثة لاجل ان يلمع ويستخدم للجرناير بهذه الكيفية

Purée de Marrons

بوريه دي مارون بوريه بابو فروه

هو ان تحضر مقدار نصف كيلو ابو فروه مقشر وتضعه في سطوار وتغطيه بهريز ايض وقطع من الكرفس ومقدار ١٥ جرام سكر بودرة ويغطي ويسوي على نار هادئة وعند تمام تسويته تصفى في الحال وهو ساخن من المنخل وتخففة على النار بقطعة زبدة طازجة مقدار ٥٠ جرام وتضع له قليلاً من اللبن شيئاً فشيئاً مع التقليب حتى يصير مثل البوريه الاعتيادي ويقدم في الحال

Navéts

نافيه اى لفت

Navets glacés

نافيه جلاسيه لفت مسوي جلاسيه

هو ان تحضر مقداراً من اللفت وتقشره وتصلحه مثل فصوص الثوم او بالملعقة حسب الطاب وتغليه بلانشية اي غلوة واحده بالماء وتصفى منه الماء وتضعه في كسارولة وتغطيه بهريز ابيض وقطعه زبدة وقليل من الملح والسكر ويغلى بورقه اجلاسيه وتغطس الكسارولة وتضعه على نار متوسطة ويغلى حتى يتم تسويته ويرسى وتنطقه في محل التسويه حتى يلمع وبستخدم لاجل الجر ناتير وخلافه

Navets Farcis

نافيه فارسي لفت فارسي

هو ان تحضر مقداراً من اللفت وتصلحه مستدير وتخليه بالماء بعد تقشيره ويسلق بالماء مقدار نصف تسوية ثم تصفى منه الماء ويملاً بمقدار من الصمولينا مسواة بالبهريز ومضاف عليها جينه برمزان مبشورة ويصلح من اعلى ويرش بالجينه ويرص في سطوار به قليل من الزبدة ويسوى في الفرن على نار هادئه مغطي ويرش عليه دائماً أثناء التسويه من الزبدة محل التسويه وعند اتمام تسويتها تكشف الغطاء ويورد من اعلى ويغرف في الصحن وحوله چو مربوط خفيف ويخدم نوع من الخضروات والجر ناتير ويمكن ان تحشية باي فارسة اخرى بارز ممزوج بالجينه أو مكرونة اوسبانح حسب مايتراعى للصانع

Oignons

وانيو اي بصل

Oignons Farcis

وانيو فارسي بصل فارسي

هو ان تحضر مقداراً من البصل وتقشره وتقطعه من اعلى مقدار الربع وتخليه من الداخل بعد ان تسوية بالماء مقدار غلوتين وتفرم البصل محل الحلي ومزجة مع دو كسيل الموضح في باب تجهيزات مختلفه لاجل الجر ناتير والمقداران بالتساوى ويملاً بها البصل ويرص في سطوار وتضع له قليلاً من الزبدة وملحاً وفلفلأ خفيفاً وقليل من البهريز ويسوى في فرن هادئ مغطى وعند اتمام تسويته تكشف الغطاء ويورد من اعلى ويرص في الصحن وحوله چو مربوط خفيف ويخدم خضروات او جر ناتير

Oignons Frits

وانيو فريت بصل محمر فريتو

هو ان تحضر مقداراً من البصل وتقطعه حلقات وتضع له ملحاً وفلفلأ وتفككه من بعضه ويتبن في الدقيق ويحمر فريتو في الزيت مقدوح ويصفي على مصفاة بعد ان يحمر ويكون لونه أحمر افاتحاً ويرش بملح خفيف ويقدم منه للجر ناتير أو خلافه

Oignons Glacés

وانيو جلاسيه بصل جلاسيه

هو أن تحضر مقداراً من البصل القوي رمة وتقشر بدون أن تقطعه من جهة الرأس بل أنها تنظف فقط بالسكينة

وتغلية غلوة واحدة بالماء وتصفى منه الماء ثم توضع في كسارولة وتغطيه بهريز أبيض وتضع له مقدار ١٠٠ جرام زبدة طازجة على كيلو بصل وتنطى بورقة أجلاسيه ويغطي ويسوي في فرن هادي حتى يرسى وتضعه في الزبدة وهذه هي كيفية تسويته أجلاسيه أبيض أما كيفية تسويته أحمر فبعد تنظيف البصل تضعه في سطورار وعليه مقدار من الزبدة وقليل من السكر وتقلب فيه بسرعة حتى يورد قليلاً ثم تضع له البهريز ويغطي بورقه أجلاسيه ويسوي في فرن هادي أو على جانب الوابور حتى يسوي ويرسى ويجمع في أرضية السطورار وهذه هي كيفية تسويته أجلاسيه أحمر

لوزي اي الحميض اوزي اي حميض

لوزي Losville اوزي Oseille

الشرح : هو أن نحضر مقدار من الحميض وتقطف ورقه وتغسله مرتين أو ثلاث بالماء البارد وتضعه في كسارولة وتغطيه وتتركه يلف في مائه وعند ما يذبل تصفى منه الماء وتضع له مقدار ٢٥ جرام دقيق سحر في مقدار ٥٠ جرام زبدة على مقدار كيلو من الحميض وتضع له مقدار لتر إلا ربع بهريز وقليل من الملح والسكر وتتركه يغلي على نار هادئة مدة ساعتين ثم تصفيه من المنخل السلك بعد أن يرسى جيداً وتخفقه بمقدار صفار ٦ بيضات ، ٣ بيضات صحيحة مضروبة مثل الاومليت ثم يصفى ثانياً من الشنوار وتلفه بملعقة خشب على نار هادئة حتى يلف ويصير مثل البوريه وتضع له مقدار اربع ملاعق كريهة و ١٥٠ جرام زبدة وتضعه في صحن غويط ويرش من أعلى بچو بتلو راسي ويقدم في الحال

بيتي بوا اي بازلا

Petits Pois

البازلا الخضراء يجب تنقيتها جيداً من البازلا الناشفة التي توجد عادة ممزوجة بداخل البازلا ثم تفصص البازلا وتغسل مرة أو اثنين لئلا يبقى فيها ورق أو قشر وتسوي مباشرة بعد التفصيص بالماء والملح بسرعة مدة ربع ساعة ثم تبرد عليها بماء بارد وتنظف وتنظف جيداً من الحب الاسود وتحفظ لوقت الطلب واذا اردت أن تحتفظ بلونها اخضراً تضع لها قليلاً من الكربونات السوداء أو قليلاً من الاومونياك

بيتي بوا الا انجليز اي بازلا الا انجليز

Petits Pois à l' Anglaise

هو أن نحضر مقداراً من البازلا الطازجة وتسويها بالماء والملح وتصفيها من الماء وتضعها في صحن غويط مباشرة بدون أن يبرد عليها وتغطي ويخدم معها قطع زبدة طازجة في صحن آخر وتقدم في الحال

بيتي بوا او بير اي بازلا بالزبدة

Petits Pois au Buerre

هو أن نحضر مقداراً من البازلا الطازجة مسواه كما هو في الشرح بالماء وتصفيها جيداً وتضعها في سطورار وتضع لها ملحاً وقليلاً خفيفاً وقليلاً من السكر ومقدار ١٢٥ جرام على كيلو من البازلا وتنطق

بيتى بوابون فام بازلا بون فام (اى المرأة الطيبة) Petits Pois Bonne Femme

هو أن نحمر فى كسارولة بالزبدة مقدار ١٢ بصله قويرمه ومقدار ١٥٠ جرام لارد من الصدر مقطع قطعاً صغيرة ومسواة غلوة واحدة بالماء وبعد أن تحمر ترفع اللارد والبصل فى صحن ثم توضع مقدار ١٥ جرام دقيق فى الزبدة محل تحمير البصل ويحمر قليلاً ثم تصفى عليه مقدار ٣ كبشات بهريز وتتركها تغلي ثم تضيف عليها مقدار كيلو بازلا مفصصة طازجه والبصل واللارد وحزمة خضروات مكونة من جذور مقدونس وورقة لاورو وتضع لها ملاحاً وفلفل خفيفاً وتغطى وتسوي فى الفرن على نار متوسطة أو على جانب الوابور وعند تمام تسويتها ترفع حزمة الخضروات وتغرف فى صحن غويط وتقدم فى الحال

ملحوظة : - يمكنك أن تضع قطعاً من الدوش الضانى بدلا من اللارد

بيتى بوا الافلاماند بازلا الافلاماند Petits Pois à la Flamande

هو أن تحضر مقدار نصف كيلو من الجزر وتوضبه مثل فصوص الثوم أو بالمعلقة وتسويه اجلاسيه كما هو موضح فى أنواع الجزر وأخيراً تمزج معه مقدار نصف كيلو بازلا مسواة الانجليز وتمزجها بقطعة زبدة طازجة بمبدأ عن النار ويقدم فى الحال

بيتى بوا الافرانسيه بازلا الافرانسيه Petits Pois à la Français

وهى على طريقتين : - الطريقة الاولى : هو أن تحضر مقدار كيلو بازلا مفصصة طازجه وتضعها فى سطورار وتضع عليها ٣ لاتوجات وعودين مقدونس محزومة ومقدار ٢٢ بصله قويرمه مسواه بلانشيه أى غلوة واحدة و ١٢٥ جرام زبدة و ١٠ جرامات ملح ومقدار ١٥ جرام سكر وتضع لها مقدار كبشة ماء وتغطي جيداً وتسوي على نار هادئة فى الفرن أو على جانب الوابور حتى يتم تسويتها وقبل الطلب ترفع حزمة اللاتوجه وتربط صلبة البازلا بقطعة زبدة ممزوجة بالدقيق وتغرف البازلا وتقطع كل لاتوجه على اربعة وتصلحها بالسكينة جيداً وترص فوق البازلا وتقدم فى الحال الطريقة الثانية : تقطع اللاتوجه حيلين رفيع وتسوى مثل الطريقة الاولى وتلف اللاتوجه أولاً بالزبدة

بيتى بوا الا بايزان بازلا بايزان (فلاحى) Petits Pois à la Paysanne

وهى مثل بيتى بوا الافرانسيه باللاتوجه المفرومة وتضع عليها البصل مقطع على اربعة بدلا من البصل القويرمه أو جرناتير الا بايزان

بوريه دى بيتى بوا فريه بازلا طازجه بوريه Puree Purée de Petits Pois Frais

ويقال لها ايضا بوريه سان چارمان Purée Saint-Germain

وهى على طريقتين : -

الطريقة الاولى : هو أن تسوي مقدار كيلو بازلا طازجه مسلوقة بالماء وتضع لها مقدار ١٠ جرامات ملح وقليل

من السكر ولا توجه مقطعة قطعا صغيرة وعود مقدونس ويغطي ويشوي على نار متوسطة وعند تمام تسويتها تصفى ما عليها من الماء وتصفى البازلا بالمنخل وتضع محل تسوية البازلا على النار حتى يرسى وتمزج البازلا بمقدار ١٢٥ جرام زبدة طازجة وتضيف عليها أخيراً محل التسوية بعد أن يرسى ويجلس ويضبط ملحده ضبطاً جيداً ويقدم في الحال الطريقة الثانية : هو أن تسوي البازلا الا انجليز كما هي موضحة ثم تصفى من المنخل وتمزج بالزبدة وقليل من الملح والسكر ثم تضع لها قليلا من اللبن شيئاً فشيئاً مع استمرار التقليب بالمعلقة الخشب حتى تصير بتجانس البوريه المعتاد وتقدم في الحال

تمبال دي بيتي بوا بور جار ناتير اي بوريه بازلا لاجل الجر ناتير Timbales de Petit Pois Pour garniture هو ان تسوي مقدار نصف كيلو بازلا بالماء والملح الا انجليزى ثم تصفى ما عليها من الماء وتصفىها من بالمنخل وتضع لها ملحاً وقليل من الزبدة وتمزج معها بيضتين صحيحتين وصفار ٣ بيضات وتخفقها جيداً مع بعضها وتعبأها في قوالب بابا صغيره مدهونة زبدته وتضعها في صينية داخل ماء ساخن وتسوي في فرن متوسط مدة ٢٠ أو ٢٥ دقيقة ثم تخرجها من الفرن وتتركها مدة ٥ دقائق ثم تقلبها وتخدم مثل أنواع الجر ناتير ويستعمل بهذه الطريقة بوريه العدس والفاصوليا والسبانخ وجميع الخضروات

بيمينتو دو أويمان دو اي فلفل حلو Pimentos ou Piments Doux

الشرح: البيمينتو دو أويمان دو هو الفلفل الأخضر أو الأحمر الحلو وهو يستخدم لاشياء كثيرة في الطبخ للجر ناتير وللسلطة ويخدم خضروات ايضاً ويصالح جريه اي مشوي في الفرن ثم يقشر من القشره الرفيعة ويفضي من الداخل او يحمر بسرعة في زيت مقدوح ويقشر ويخلى من الداخل من البذر وبعد ذلك يستخدم حسب الطلب

بيمان فارسي فلفل ضامه Piments Farcis

هو ان تحضر مقداراً من الفلفل الحلو أحمر أي أخضر متوسط الحجم ويقشر ويخلى من البذر كما سبق شرحه ويملا بأرز مسوي ثلثي تسوية ببصلة مفرومة وبهريز أبيض ويرص في سطوار وتضع له قطعة زبد طازجة وكبشتين چو بتلو ويغطي ويكمل تسويته على نار هادئة وبعد ان يتم تسويته يستخدم للجر ناتير أو للخضروات

بيمان بور جر ناتير فلفل للجر ناتير Pimentes Pour garnitur

هو ان تحضر مقداراً من الفلفل الحلو الأحمر أو الأخضر وتقشره كما سبق شرحه وتخرج منه البذر وترصه في سطوار به قليل من الزبد وتضع له قليلاً من الملح وكبشه بهريز وتضعه على نار هادئة حتى يتم تسويته ويرسى وبعد ذلك تقطعه حسب الطلب

بوريه دي بيمان بوريه فلفل Purée de Piments

هو ان تحضر مقداراً من الفلفل الحلو الأحمر أو الأخضر وتقشره كما سبق شرحه وتخلطه من البذر وتضعه

في سطور وتضع له مقدار الربع أرز مغسولا وينظف تنظيفا جيدا ويغطي بهريز أبيض وتغطي السطور وتضعه ليسوي على نار هادئة في الفرن أو على جانب الوابور وبعد ذلك يصفى بالمخل وتضعه في كسارولة وتخفقه بملعقة خشب وقطعه زبدة طازجة ويستخدم لجرناتير الفراخ أو اللحم المسوى بوشيه

Pommes de Terre

بوم دي تير أي بطاطس

Pommes de Terre allumette

بوم دي تير الوميت بطاطس كبريت

هو ان تحضر مقدارا من البطاطس وتقشره وتصلحه من الجوانب حتى يصير مربعا ويقطع قطعا صغيره ثم يقطع ثانياً مثل عيدان الكبريت وبعد ذلك يغسل بالماء مرتين ويصفى منه الماء ويجفف على فوطة ويحمر فريته بالزيت أو المسلي عند الطلب وبعد تحميره تضعه في المصفاة ويرش خفيفا بالملح ويخدم جرناتير في صحن مفردا بداخله فوطة أو ورق دانتله أو بجانب اللحم مباشرة

Pommes de terre Alphonse

بوم دي تير الفونس بطاطس الفونس

هو ان تسوي مقدارا من البطاطس مسلوقة بتشره وتقشره وتقطعه (ايمنيه) أي ترسا رفيعا وينطق بالزبدة الاميترويسل أي زبدة ممزوجة بالليمون والمقدونس والملح والفلفل الخفيف وتضع له قليلا من الجينه البرمزان منشورة وتضعه في صينية أو في صحن ويرش بالجينه ويورد في الفرن ويستخدم للجرناتير أو خلافه

Pommes de terre a l'Anglaise بوم دي تير الانجليز بطاطس مسوي الانجليز

هو أن تحضر مقدارا من البطاطس الانجليزى الصغير أو خلافه وتقشره بيضاويا أو مستديرا ويسلق بالماء والملح ويخدم مع اللحم المسلوق والسبك وخلافه

Pommes de terre Anna

بوم دي تير أنا بطاطس أنا

هو أن تحضر مقدارا من البطاطس وتقشره وتلفه مستديرا وتقطعه قطعا صغيره مثل نصف الريال ثم تفصله وتصفى منه الماء وتجففه بالفوطة نجيفا جيدا ثم تحضر قالب شارلوت نحاس وتجففه نجيفا جيدا وتضع بأرضيته مقدارا من الزبدة المكررة وتضعه يسخن بالزبدة على النار وترفعه بعيدا عن النار حتى يبرد ثم يرص البطاطس المجفف بالفوطة منطقا بالزبدة قليلا أو بدون تنطبق ويرص في أرضية القالب رصا اسطوانيا بحيث تكون نصف كل قطعة فوق الاخرى حتى يتم رص الارضية ويرش فوقه ملح وفلفل خفيف وزبدة سائحة مكررة وفوقها طبقة اخرى من البطاطس بهذه الكيفية وترش ايضاً ملح وفلفل خفيف وزبدة مكررة سائحة وهكذا حتى يتم ملء القالب على خمس أو ست طبقات وتضع له زبدة مكررة ويغطي وتضعه في صينية ويسوى في فرن متوسط مدة ٢٠ أو ٢٥ دقيقة حتى تورد البطاطس من الارضية والجوانب وبعد ان تخرجه من الفرن تصفى منه الزبدة تصفية جيدا وتضعه في وسط الصحن ويقدم في الحال وعلى هذه الطريقة يخدم في قوالب بابا صغيرة نحاس ويخدم للجرناتير

Pommes de terre Arlie

بوم دي تير آرلي بطاطس آرلي

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس متوسط الحجم وتغسله غسلاً جيداً وتسويه في الفرن وبعد تمام تسويته يقطع من الجانب قطعاً مستديرة مثل الغطاء ويخلى من الداخل بملقعة صغيرة ويفرم القلب ويمزج معه ملحاً وفلفل خفيفاً وبصلة خضراء مفرومة فرماً ناعماً ومسواة بالزبدة وكريمه وجبنه برمزان مبشورة وتعبأ داخل البطاطس ويرش بزبدة سائحة ويرص في صينية ويورد في فرن متوسط وعندما يخرج من الفرن يقدم في الحال

Pommes de terre Berrichonns

بوم دي تير البريشون بطاطس بريشون

هو أن تفرم مقدار ١٠٠ جرام بصل وتلفها بالزبدة مع مقدار ٢٥ جرام لارد من الصدر مقطع قطعاً صغيرة مسوي بالانشيه أي غلوة واحدة وتضيف عليها مقدار كيلو بطاطس موضب بيضاويا صغيراً ويغطي بالبهريز ويسوي على نار هادئة وعند تمام تسويته يغرف في الصحن ويرش بمقدونس مفروم

Pommes de terre Berny

بوم دي تير بيرني بطاطس بيرني

هو أن تجهز مقداراً من البطاطس مثل ما يجهز الكوركيت ثم تضيف عليه ١٢٥ جرام تروف على مقدار كيلو من البطاطس وتقطع البطاطس قطعاً متساوية وتلف مستديرة مثل المشمش وتغطس في بيض مضروب بالشوكة ويتبن في قلب لوز مبشور بشراً ناعماً أو مقطع قطعاً صغيرة ويحمر فريتو قبل الطلب بمدة خمس دقائق

Pommes de terre Bignon

بوم دي تير بينيو بطاطس بينيو

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس متوسط الحجم وتقشره وتخليه وتصلحه مستديراً أو بيضاوياً وتغسله بفارسة لحم بتلو أو ضاني ممزوجة بملح وفلفل خفيف وجوز الطيب وقطعة زبدة ويرص في سطوار ويرش بعيش من أعلى وتضع له قطعة زبدة طازجة وقليل من البهريز ويسوي في فرن هادئ وعند تمام تسويته تضعه في الصحن وتضع له صوص ماديرو ويقدم في الحال

Pommes de terre à la Bordelaise

بوم دي تير الالبورديليز بطاطس الالبورديليز

وهو مثل بطاطس بارماشيه ويمزج معها ثوما مفروماً أي يقطع البطاطس قطعاً مربعة مثل زهر الطاولة ويغلي غلوة واحدة بالماء ويحمر بالزبدة ويرش عليه مقدونس مفروم

Pommes de terre Paille

بوم دي تير باي بطاطس باي (بطاطس قش)

هو أن تقطع مقداراً من البطاطس قطعاً رفيعة ثم تقطعه جيلين رفيع مثل الشعر ويغسل بالماء غسلاً جيداً مرتين أو ثلاثة ثم يصفى منه الماء ويحمر فريتو غدد الطلب في الزيت أو المسلى وبعد ذلك يصفى جيداً ويرش بملح خفيف ويخدم في صحن مفروم داخلة فوطة أو ورق دانتله أو بجوار اللحم ويقدم في الحال

Pommes de terre Pont-Neuf

بوم دي تير بونيف بطاطس بونيف

هو أن تقشر مقداراً من البطاطس متوسط الحجم ويسوى من الجانب حتى يصير مربعا ثم يشق على أربعة أو ستة وتكون أربعة مستطيلة ويغسل غسلا جيدا ويجفف ويحمر فريته بالزيت أو المسلى ويقدم كالسابق شرحه

Pommes de terre Parisienne

بوم دي تير باريزين بطاطس باريزين

هو أن تقشر مقداراً من البطاطس وتوضبه بالملعقة مثل البندق ويحمر بالزبدة ويصفى منه الزبدة بعد التحمير ويلع بجلاس ديشاند خفيف

Pommes de terre à la Paysanne

بوم دي تير الا بايزان بطاطس بايزان أي فلاحي

هو أن تقشر مقداراً من البطاطس وتقطعه قطعاً مستديرة وتغسله وتوضعه في صحن فرن أو في سطوار وتضع له ملحاً وفلفلًا خفيفاً وقطعة زبدة طازجة وفليل من البهريز ويسوى مكمورا على نار هادئة في الفرن أو على جانب الوابور وتضع له مقدار ١٠٠ جرام ورق حميض على مقدار الكيلو من البطاطس مقطع قطعاً رفيعة ومسوي مكمورا بالزبدة وفصين ثوم مفرومه ويخدم مثل جرناتير أو خضروات

Pommes de terre Persillées

بوم دي تير بيرسييه بطاطس بيرسييه

هو أن تسوي مقداراً من البطاطس الا انجليز كما سبق شرحه ويصفى منه الماء ويقلب في زبدة سائجة ويرش بمقدونس مفروم

Purée de Pommes de terre

بوريه دي بوم دي تير بوريه بطاطس

هو أن تسوى مقدار كيلو بطاطس ويسوى بالماء والملح وبعد أن يتم تسويته تصفيه من الماء تصفية جيدة ثم تصفى البطاطس بالمنخل في الحال وهو ساخن ثم تضعه في كسارولة نظيفة وتلف بمقدار ١٠٠ جرام زبدة وتضع له قليلاً من اللبن شيئاً فشيئاً مع الحفق بالملعقة الخشب حتى يصير بتخانة البوريه العادى ويضبط ملحاً ضبطاً جيداً ويغلى بورقة مدهونة زبدة وتضع تحته ماء دافئاً لوقت الطلب أو يقدم في الحال

Pommes de terre Sautées

بوم دي تير سوتيه بطاطس سوتيه

هو أن تسوى مقداراً من البطاطس بقشره وبعد أن يبرد يقشر ويقطع قطعاً مستديرة ويحمر في الطاسة بزبدة مكررة وتضع له ملحاً وفلفلًا ويرش عليه مقدونس مفروم ويستخدم للجرناتير

Pommes de terre Savoyarde

بوم دي تير ساقويارد بطاطس ساقورياد

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس وتقطعه قطعاً مستديرة وتضعه في سطوار أو صينية بعد غسله جيداً وتضع

له ملحاً وفلفلًا وقليل من الزبدة ومقدار ١٠٠ جرام جبنه جرافيرا على كيلو من البطاطس وقليل من البهرينز ويدخل في فرن متوسط حتى يتم تسوية البطاطس ويورد من أعلى ويخدم للجراتير ويمكن ان يسوى أيضا في صحن الفرن ويقدم بالصحن

بوم دي تير سوفليه بطاطس سوفليه اي منفوخ Pommes de terre Soufflées

هو ان تحضر مقدارا من البطاطس الانجليزي الكبير الحجم أو خلافة ويقشر ويغسل ويقطع قطعاً بالعرض بتخانة ثلث سنتيمتر ويجفف بالفوطة تجفيفاً جيداً وتسلقها واحدة واحدة في زيت ساخن بسرعة ويقلب فيه على النار حتى يسوى مقدار ثلثي تسوية ويظهر على وجه الزيت بدون ان يورد وبعد ذلك ترفعه من الزيت وترميه في زيت آخر حامى وتقلبه بسرعة حتى ينتفخ ويصير مثل الكرة البيضاء ويقلب فيه على نار هادئة حتى يجف جيداً ويكون لونه مستكاً، يا ويصفي على مصفاة ويرش بملح خفيف ويرص في صحن فوق فوطة أو ورق دانتلة ويقدم في الحال

بوم دي تير سوربريز بطاطس سوربريز Pommes de terre Surprise

هو أن تحضر مقدارا من البطاطس الانجليزي متوسط الحجم وتغسله غسلاً جيداً ويسوى في الفرن في صينية بدون تقشير وبعد ان يسوى يقطع منه قطعاً صغيرة من الحينة ويخلى بملعقة صغيرة ويمزج مع القلب قليلاً من الزبدة والكريمة وتضع له ملحاً وفلفلًا وملأ بها البطاطس ويقفل ثانياً بالغطاء ويخدم مثل الجراتير أو خلافة

بوم دي تير سوزيت بطاطس سوزيت Pommes de terre Suzette

هو ان تحضر مقدارا من البطاطس الانجليزي متوسط الحجم وتقشره بيضاويا ويسوى بالزبدة في الفرن وبعد ما يتم تسويته يفتح من الجنب بالسكينة ويخلى بملعقة صغيرة ويمزج مع القلب على مقدار الكيلو مقدار ١٢٥ جرام زبدة وصفاره بيضات و٣ ملاعق كريمة وقطعا صغيرة من صدور الفراخ واللسان والتروف والشامبنيون ويضبط ملحها ضبطاً جيداً وملأ بها البطاطس ويرص في سطوار مدهون زبدة وتدخله الفرن مدة ١٠ دقائق لتسوي الفارسة ويورد من أعلى وعند خروجه من الفرن يرص في الصحن ويلامع بالزبدة ويخدم للجراتير أو في صحن

بوم دي تير جوفريت، بطاطس جوفريت Pommes de terre Gaufrettes

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس الكبير وتقشرة وتلفه مستديراً ويقطع قطعاً صغيرة بالسكينة منقوشاً من الجانبين على شكل شبك ويثقب ثقوباً بسيطة من الوسط ويغسل غسلاً جيداً ثم يجفف ويحمر فريته بالزيت والمسللي وبعد ذلك يصفى في المصفاة ويرش رشا خفيفاً بالملح ويخدم للجراتير في صحن مفرداً بداخله فوطه او ورق دانتله

بوم دي تير اوجراتان بطاطس محمر في الفرن Pommes de terre Gratines

وهو على طريقتين: —

الطريقة الاولى : ان تجهز بطاطس بوريه كالمعتاد وتحففة بزبدته زائدة عن المعتاد وتضعه في صحن فرن

ويرش بحينه برمزان مبشورة ويورد في فرن حامي وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال
الطريقه الثانيه . هو أن تسوى البطاطس بقشرة في الفرن وبعد أن يتم تسويته يشق على اثنين بالطول ويخلط
منه القلب وتمزج معه مقداراً من الزبدة وملحاً وفلفلًا ويعبأ ثانياً في البطاطس ويرص في صينية ويرش من أعلى
بحينه برمزان مبشورة وزبدة خفيفه ويورد في فرن حامي وعند خروجه من الفرن يرص على فوطه او ورق دانتله
ويقدم في الحال اما اول صحن أو جرناتير

Pommes de terre Dauphan

بوم دي تير دوفان بطاطس دوفان

هو أن تقشر مقداراً من البطاطس وتقطعها حلين رقيقاً مثل الشعر يغسل ويجفف بفوطه جيداً ويسوى في
القلب مثل بوم دي تير أنا السابق شرحه

Pommes de terre Dauphine

بوم دي تير دوفين بطاطس دوفين

هو أن تقشر مقداراً من البطاطس وتسوية بالماء والملح وعند تمام تسويته يصفى منه الماء وتضعه في باب الفرن
قليلاً ليحفف جيداً ثم يصفى بالمنخل ويمزج منه قدرة عجينه باتشوا الموضحة في باب تجهيزات مختلفه للجرناتير وتضع
له ملحاً وفلفلًا وجوز الطيب وبعد ذلك يعبأ في الكيس وتصب في زيت ساخن او مسلي على النار قطعاً مستديرة
مثل الشمس الصغير او مستطيله وبعد تمام تسويته ويكون لونه ذهبياً يصفى على مصفاة ويخدم في صحن مفرد بداخله
قوته او ورقه دانتله او يقدم بجوار اللحم مباشرة

Pommes de terre Dauphinoise

بوم دي تير دوفينويز بطاطس درفيتواز

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس وتقشره وتقطعها قطعاً صغيرة يغسل ويسوى في سطور بالبن وتضع له
ملحاً وفلفلًا ومقدار ١٥٠ جرام حينه جراثيرا مبشوره على الكيلو من البطاطس وتضعه في صحن الفرن ويرش
بالزبدة وتدخله الفرن حتى يورد ويقدم في الحال جرناتير أو خضروات أو اول صحن

Pommes de terre Duchesse

بوم دي تير دوشيس بطاطس دوشيس

هو أن تقشر مقدار كيلو من البطاطس وتسويه بالماء والملح وعند تمام تسويته يصفى منه الماء وتضعه في مصفاة
على باب الفرن قليلاً ليحفف جيداً ثم يصفى من المنخل وهو ساخن في الحال ثم تلفة على النار بمقدار ١٠٠ جرام
زبدة مع خفها خففاً جيداً بملعقه من الخشب وتضع له ملحاً وفلفلًا وجوز الطيب وتضع له بعيداً عن النار صفار ٤
بيضات ومخفق خففاً جيداً ويصب بالكيس بلبلة منقوشة على صينية ثم يصفى منه الماء ويجفف تجفيفاً جيداً على فوطه
مدهونه زبدة خفيفة أو يبرد باليد أو على أي شكل وياعم بصفار بيض ويسوى في فرن متوسط مدة ٧ أو ٨ دقائق
ويقدم في الحال للجرناتير ويجب أن لا يسوى قبل الميعاد بوقت طويل

Pommes de terre Rissolées

بوم دي تير ريسوليه بطاطس ريسوليه

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس الصغير متوسط الحجم ويقسم على اثنين ويوضب شاتو أي نصف بيضاوي ويتغلي

غلو واحدة بالماء ويسوى في الفرن بزبدة مكررة في صينية أوفى طاسه وعند ما يورد جيداً يرفع من محل التسوية ويوضع في إناء آخر ويقدم للجرباثير

بوم دي تير روب دي شامبر بطاطس روب دي شامبر

Pommes de terre Robe de Chambre

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس متوسط الحجم ويغسل غسلاً جيداً بالماء ويسوى بقشره بالماء والملح وعند الطلب يرفع من الماء ويقدم في صحن غويط بين فوطة مطبقة لتحبس البخار ويغطي ويقدم في الحال

بوم دي تير روكسيلان بطاطس روكسلان Pommes de terre Roxelane

هو أن تسوي مقدار كيلو من البطاطس في الفرن بقشره بعد أن يغسل غسلاً جيداً وبعد أن تسويته يشق على اثنين ويخلى القلب ويمزج معه مقدار ١٥٠ جرام زبدة وملحاً وفلفل خفيفاً وجوز الطيب وصفار ٥ بيضات وقليل من السكرية الطازجة وبيض ٣ بيضات مضروبه مارنج ويبأ في كوكي صغير ويرش بالتروف من أعلى ويسوى في فرن متوسط مثل السوفليه العادي ويقدم أول صحن وجرباثير ايضاً

بوم دي تير شاموني بطاطس شاموني Pommes de terre Chamonix

وهو مثل بوم دي تيردوفين ويمزج معه جبنة برمزان مبشورة

بوم دي تير شامبنيون بطاطس شامبنيون Pommes de terre Champignon

هو أن تسوي مقداراً من البطاطس بقشره في الفرن وبعد أن تسويته يفضى منه القلب وتضع له ملحاً وفلفل وقطعه زبدة طازجة وجبنة برمزان مبشورة ونخفقا ببعضها خفقا جيداً بالشوكة ويقطع قطعاً متساوية ويلف داخل الفوطة مستديراً أو يضاوي وترص في صينية مدهونة زبدة وترش بزبدة سائجة ويدخل الفرن حتي يورد وعندما يتم تسويته يقدم في الحال للجرباثير أو خلافه

بوم دي تير شاتو بطاطس شاتو Pommes de terre Chateau

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس متوسط الحجم وتقطع كل واحدة على اثنين ثم يقشر ويصلح نصف يضاوي او يغسل وينلي بالماء غلو واحدة ويسوي بزبدة مكررة في الفرن في سطوار أو طاسة وتضع له ملحاً وفلفل وبعد ن يورد يقدم للجرباثير

بوم دي تير شاتوريا بطاطس شاتوريا Pommes de terre Chatouillard

هو أن تقشر مقداراً من البطاطس الانجليزي ويلف مستديراً ويقطع أشرطة وتسويته مثل بطاطس السوفليه

بوم دي تير شيب بطاطس شيب Pommes de terre Chip

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس الانجليزي او خلافه ويقشر ويلف مستديراً ويقطع قطعاً صغيرة بالسكينة

Pommes de terre Cocotte

بوم دي تير كوكوت بطاطس كوكوت

هو ان تحضر مقداراً من البطاطس الصغير وتقطع الواحد على اثنين وتقشر وتصلح وتقطع مثل فصوص الثوم وتغلي غلوة واحدة بالماء وتحمّر سوتيه بالزبدة في الفرن وتقدم لاجل الجرناتير

Pommes de Terre à la Crème

بوم دي تير الا كريم بطاطس بالكريم

هو ان تحضر مقداراً من الباطس وتسوية بقشرة في الماء والملح وبعد ان يبرد يقشر ويلف مستديراً ويقطع قطعاً بتخانة نصف الريال وتضع في سطوار وتضع له كريمة مغلية مقدار ما يغطي وتضع له ملحاً خفيفاً ويغلي على النار بالكريمة مدة ١٠ دقائق حتى يرسي على النصف واخيراً تضع له ملعقتين كريمة فيه اي بدون غليان وتعرف في صحن غويط ويقدم خضروات او جرنية

Croquettis de Pommes de terre كروكيت دي بوم دي تير كروكيت بطاطس

هو ان تقشر مقدار كيلو من البطاطس وتقطعه على اربعة وتغسله وتسويه بالماء والملح خفيفاً بسرعة وترفعه قليلاً وتصفية من الماء وتضعه في مصفاة ثم تضعه في الفرن قليلاً ليحجف تخفيفاً جيداً ثم يصفى من المنخل وتضعه في كسارولة وتلفه على النار بمقدار ١٠٠ جرام زبدة وتضع له ملحاً وفلفلًا وجوز الطيب وتضع له بعيداً عن النار بيضة صحيحة وصفار ٤ بيضات ومقدار ٥٠ جرام جبنة برمزان مبشورة ويقطع بعد ذلك قطعاً صغيرة متساوية وتلف بالدقيق على الترايزة مستديرة او مستطيلة وتغسل في بيض مضروف بالشوكة ويتبن في قلب عيش افرنكي مدقوق ومنخول بالمنخل ويحمّر فريتو عند الطلب بالزيت أو المسلى ويقدم في الحال لاجل الجرناتير أو خلافه

Pommes de terre Lorette

بوم دي تير لوريت بطاطس لوريت

هو ان تجهز البطاطس مثل بوم دي تير دوفين السابق شرحه وتضيف على مقدار نصف كيلو ٢٠ جرام جبنة برمزان مبشورة وتصب بالكيس مستطيلة مثل السيجارة أو مستديرة مثل الهلال ويحمّر فريتو ويخدم لاجل الجرناتير

Pommes de terre à la Lyonnaise

بوم دي تير الا ليونيز بطاطس الا ليونيز

هو ان تسوى مقدار كيلو بطاطس بالماء والملح وبعد ان يسوى ويرد يقشر ويقطع قطعاً مستديرة بتخانة نصف الريال ويحمّر سوتيه في الطاسة بالزبدة نصف تحمير وتضع له ملحاً وفلفلًا خفيفاً ويمزج معه مقدار ١٥٠ جرام بصل مقطع (ايمنسيه) اي ترسا رفيفاً ويحمّر سوتيه بالزبدة حتى يصير لونه اصفرامستكاويا وينطق البطاطس مع البصل مدة دقيقتين على ظهر الفرن وتضعه في صحن غويط ويرش بمقدونس مفروم ويقدم في الحال جرناتير أو خلافه

أو بالما كينة ويغسل غسلاً جيداً وينقع في الماء البارد مدة ١٠ دقائق على الأقل ويحمر فريتو بالزيت ويجب ان يكون جافاً جداً ولونه أصفر مستكواً ويصفي على مصفاة ويرش بملح خفيف ويغرف في صحن مفروداً بداخله فوطه أو ورق داتله ويقدم لاجل الجرنا تير وخلافه

Pommes de terre Farcies

بوم دي تير فارسي بطاطس فارسي

هو ان تحضر مقداراً من البطاطس المتوسط الحجم وتقشر ويتساوى مستدير أو بيضاوياً ويخلى من الجانب ويملا بفارسة مسواة من اللحم ويرص في سطوار مفروء بارضته مقداراً من خضروات الشوربه وتضع له ملحاً وفلفل وزبدة وقليل من البهريز ويسوى في فرن متوسط وعند اتمام تسويته يرص في الصحن وتضع له جواً مكرر مربوط خفيف

Pommes de terre Fondantes

بوم دي تير فنضات بطاطس فنضات

هو ان تحضر مقداراً من البطاطس المتوسط الحجم وتقشره بيضاوياً وتغليه مقدار غلوة واحدة بالماء ويسوى في سطوار بزبدة مكررة وتضع له قليلاً من البهريز والملح والفلفل خفيفاً ويغطي ويسوى في فرن وهو مغطي حتى يسوى ويرش على الزبدة ويورد خفيفاً ويقدم لاجل الجرنا تير
طريقة أخرى :

هو ان تسوى مقداراً من البطاطس بقشره في الفرن وبعد ان يسوى يخلى منه القلب ويمزج بملح وفلفل خفيف وقليل من الزبدة ويلف قطعاً متساوية بيضاوية أو مستديرة بطرف الفوطه ويرص في سطوار مدهون زبدة ويدخل الفرن حتى يورد ويقدم لاجل الجرنا تير

Pommes de terre au Four

بوم دي تير أوفور بطاطس أوفور في الفرن

هو أن تحضر مقداراً من البطاطس متوسط الحجم وتغسله غسلاً جيداً ويرص في صينية ويسوى في الفرن قشره وعند اتمام تسويته يقدم في صحن مغطي في الحال وهو ساخن

Pommes de terre Frites

بوم دي تير فريت بطاطس محمر فريتو

وهو مثل بوم دي تير بونيف

Pommes de terre Vapeur

بوم دي تير فاير بطاطس البخار

وهو مثل بطاطس الانجليز

Pommes de terre Voisin

بوم دي تير قوازان بطاطس قوازان

وهو مثل بطاطس بوم أنا ويزيد عليه جبنه برمزان ترش بين كل طبقة وأخرى

بوم دي تير الاميتر دوتيل بطاطس الاميتر دوتيل

Pommes de terre à la Maitre d'Hotel

هو مثل بطاطس بوم دي تير الاكريم السابق توضيحه ويرش من أعلى بمقدونس مفروم

Pommes de terre Mireille

بوم دي تير ميري بطاطس ميري

وهو مثل بطاطس بوم دي تير أنا ويرص مع البطاطس خرشوف مقطع قطعا صغيرة وكذلك قطعا صغيرة من التروف واللسان ويسوى ويقدم مثله تماما

Pommes de terre Mirette

بوم دي تير ميريت بطاطس ميريت

هو ان تقشر مقدار من البطاطس وتقطعه قطعاً مربعة صغيرة مثل زهر الطاولة وتنسله أولاً ثم تغليه بالماء غلوة واحدة ويصفي منه الماء في الحال ويحمر سوتيه بالزبدة في طاسة او في سطوار ثم تمزجه اخيرا بجليين من التروف ويمزج بجلالاس ديثيا ندى خفيف وتضعه في صحن غويطاو في صحن فرن ويرش بحببة برمان مبشورة ويورد في فرن حامى ويقدم في الحال خضروات او جرناتير

Pommes de terre Mousseline

بوم دي تير مو-لين بطاطس موسلين

هو مثل بطاطس بوريه ويزاد عليه كريمة طازجه مضروبة

Pommes de terre Nana

بوم دي تير نانا بطاطس نانا

هو ان تجهز اليطاطس مثل بوم دي تير دوفين ويسوى بداخلة قوالب بابا صغيرة مدهونه زبدة في الفرن ويقدم لاجل الجرناتير

Pommes de terre Nature

بوم دي تير ناتير بطاطس طبعي

وهو مثل بوم دي تير الانجليز السابق شرحه

Nid de Pommes de terre

نيد دي بوم دي تير عيش من البطاطس

هو ان تحضر مقداراً من البطاطس وتقشره وتقطعه قطعاً رفيعة ثم تقطعة ثانياً جليين رقيقاً مثل الشعر وتغسله وتجففه بالقوطه ثم تحضر سبت من السلاك مخصوص لاجل البطاطس ذاتبقتين داخل بعضها ثم يفتح السبت ويرص البطاطس من الداخل في الارضيه والجوانب ويكبسه بالطبقه الثانيه ويحمر فريتر في الزيت ويكون كافياً حتى يغطي السبت من اعلى وعند ما يحمر من الجانبين ويصير لونه اصفر امستكوايا ترفع السبت من الزيت وتفتحه من بعضه وتخلع البطاطس من الوسط وتضعه في صحن مفرودا بداخله ورق داتلة او فوطه ويغرف بداخلة بطاطس سونلية السابق شرحه او بطاطس ريزين وخلافه

Pommes de terre Noisette

بوم دي تير نوازيت بطاطس بندق

هو ان تحضر مقداراً من البطاطس الكبير وتقشره وتوضبه بالملعقة ملفوفاً مثل البندق ويغسل بالماء ويغلى غلوة واحدة ثم يصفى منه ويسوى محمراً بالزبدة في الفرن في طاسه او في سطوار وبعد اتمام تسويته يقدم لاجل الجرناتير

Pommes de terre à la Hongroise

بوم دي تير الا هو نجرواز

هو ان تحمر في سطوار مقدار ١٠٠ جرام بصل مفروماً فرماً ناعماً ويسوى نصف تسويه بالزبدة وتضع له ملعقة صغيرة من الباريكا (اي فلفل احمر قرناوطي) ويلف مع البصل وتضع له مقدار ٤ طماطم مقشرة وخالية من البذر ومقطعة قطعاً رقيقة وبعد ان يلف مع بعضها تضع له مقدار كيلو بطاطس مقشراً ومقطعة قطعاً مستديرة بثخانها نصف الريال أو أنحن قليلاً ويغطى بهرينز ابيض ويضبط ملحه ويسوى في فرن متوسط وبعد اتمام تسويته يرش عليه صلصه ويرف في صحن ويرش بمقدونس مفروم ويقدم لاجل الجرناتير او الخضروات

SALSIFIS

سالسفي هو نوع من الخضراوات يقال له أيضاً سالسفي

الشرح : وكيفية تسويته هو ان تحضر اولا مقداراً من السالسفي وتقطع الراس وتبشرها بمبشرة او سكينه وتدعكها بالليمون مثل الخرشوف ويسوي بالماء والملح وعصير ليمون مثل تسوية الخرشوف ويوجد ايضاً نوع من السالسفي اسود يقال له اسكور سونير ويسوى كما سبق

SCORSONERES

اسكور سونير

Salsifis à la Crème

سالسفي الا كريم سالسفي بالكريمة

هو ان تحضر مقداراً من السالسفي وتسويه بالماء والليمون كما سبق شرحه وبعد اتمام تسويته تقطعه قطعاً متساوية بطوله سنتيمترات وعرضه بصوص كريم ويرف في صحن غويط ويقدم في الحال نوع من الخضروات

Salsifis Frits

سالسفي فري سالسفي محمر فريتو

هو ان تحضر مقداراً من السالسفي مسوي بالماء والليمون كما سبق شرحه وبعد اتمام تسويته يبرد عليه ويصفى منه الماء ويحفف بحفيفاً جيداً ويقطع قطعاً متساوية بطول ٧ أو ٨ سنتيمترات وتضعه في صحن وتضع له ملحاً وفلفل خفيفاً وتتركه يتحمر مدة نصف ساعة وبعد ذلك تغطس كل قطعة في عجينة باتفري الموضح في باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرناتير ويحمر فريتو في زيت ساخن أو مسلي وعندما يورد أي يحمر ويحفف بالعجين تصفيه على مصفاة ويرص في صحن مفروداً بداخله فوطة أو ورق دانتله ومقدونس فريتو حوله الدائر ويقدم في الحال

Salsifis au gratin

سالسفي أوجراتان سالسفي محمر في الفرن

هو أن تحضر مقداراً من السالسفي مسوي بالماء والليمون كما سبق شرحه وتقطعه قطعاً متساوية بطول ٥ سنتيمترات وتمزجه بصوص كريم وقليل من الجبنة البرمزان والجراثيرا مبشورتين وجوز الطيب وتمزج ببعضها مزجاً جيداً وتضعه في صحن غويط من الفضيه أو صحن فرن ويكسى بصوص كريم يابس قليلاً عن الأولى ويرش بجبنة برمزان مبشورة وزبدة سائجة خفيفاً ويورد في فرن حامي تحته ماء دافئ في صينية وعندما يخرج من الفرن يقدم في الحال

Salsifis Sautés

سالسفي - سوتيه سالسفي سوتيه بالزبدة

بعد أن يسوي بالماء والليمون يقطع قطعاً متساوية بطول ٥ سنتيمترات ويحمر سوتيه بالزبدة في طاسة حتى يحمر قليلاً وتضع له ملحاً وفلفلًا خفيفاً ويغرف في صحن ويرش بمقدونس مفروم فرماً ناعماً

Salsifis à la Polonaise

سالسفي البولونيز سالسفي البولونيز

هو أن تحضر مقداراً من السالسفي مسوي بالماء والليمون كما سبق شرحه وتقطعه قطعاً متساوية بطول ٥ سنتيمترات وتنطقه سوتيه بالزبدة في طاسة وتضع له ملحاً وفلفلًا خفيفاً وتضعه في صحن وترشه ببيض مسوي مفروم ومقدونس مفروم ويرش من أعلى بزبدة مقدوحة محمر بداخلها عيش مدقوق وتقدم في الحال

TOMATES

تومات أي طماطم

Tomates à la Italienne

تومات الايطاليين طماطم على الطريقة الايطالية

هو أن تحضر مقداراً من الطماطم متوسطه الحجم وتغسلها غسلاً جيداً وتقطع منها قطعة من أعلى بدون أن تفصل وتخلوها من البذر وتغلاها بأرز مسوي روزنو ويمزج الارز بملعقتين جلاس ديشيانداً خفيفاً وملعقتين بوريه طماطم على مقدار نصف كيلو أرز وترص في سطوار وترش بالزبدة وملحاً وفلفلًا خفيفاً وتسوي في فرن متوسط وعند تمام تسويتها ترص في الصحن وتكسى (بصوص تومات) أي صلصة طماطم ويرش فوق كل واحدة مقدونس مفروم خفيفاً وتقدم في الحال

Tomates grillées

تومات جرييه طماطم مشويه

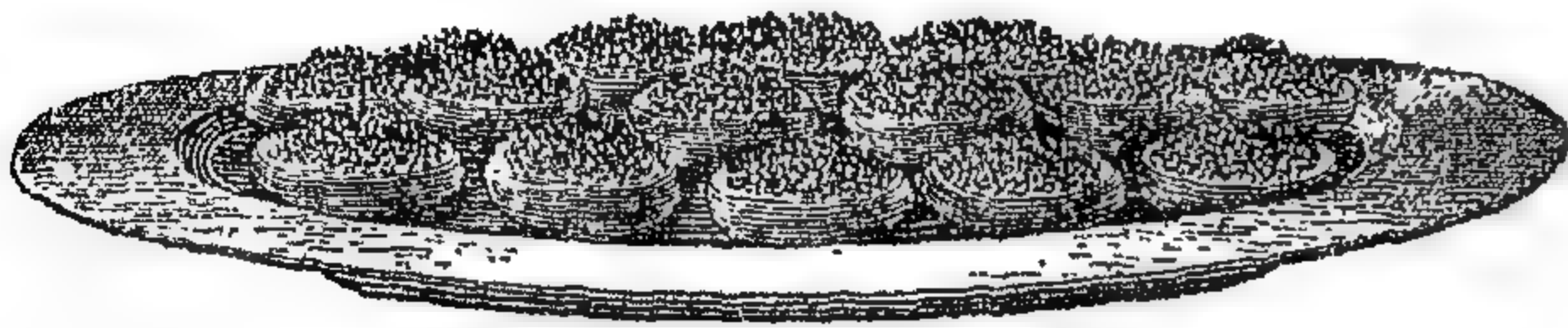
هو أن تحضر مقداراً من الطماطم الصغيره متساوية الحجم وتغسلها غسلاً جيداً وترصها في صينية وتضع لها ملحاً

وفلفل خفيفاً وترش بزبدته سائحه ويدخلها في فرن حامي مدة ٥ دقائق وتخرجها من الفرن وتستخدم لاجل الجرنا تير

Tomates Farcies

تومات فارسي طماطم فارسي

هو ان تحضر مقداراً من الطماطم وتشق على اثنين اذا كانت كبيرة وتغسلها من البذر غسلاً جيداً اذا كانت صغيرة تقطعها مقدار الربع من اعلى وتخلطها من البذر وتغسلها وترصها في صينية مدهونة زبدة وترش من اعلى بملح



وفلفل خفيف وملاً بفارسة دو كسيل الموضحة في باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرنا تير وترش بعيش مدقوق وزبدة سائحه وتسوى في فرن متوسط وعندما تخرجها من الفرن ترص في صحن وتضع لها صوص ديمجلاس حول الدائر وتقدم في الحال

تومات فارسي

(رسم ١٠٤)

Tomates Farcies Carmélite

تومات فارسي كارميليت طماطم فارسي كارميليت

هو ان تحضر مقداراً من الطماطم متوسطة الحجم وتقطعها من اعلى مقدار الربع وتخلطها وتغسلها غسلاً جيداً وترصها في صينية مدهونة زبدة وترش بملح وفلفل خفيف وملاً بفارسة موسلين من الصول كما هي موضحة في انواع الفرس وتمزج معها على مقدار النصف كيلو من الفارسة و٣ بيضات مسلوقة ومقطعة قطعاً صغيرة وملعقة زبدة حمراء من الجبيري وترش بزبدته سائحه وتسوى في الفرن وعند اتمام تسويتها ترص في الصحن وتضع لها خيطاً من صلصة الجبيري وتقدم في الحال

Tomates Farcies à la Hussarde

تومات فارسي الاهوسارد طماطم فارسي الاهوسارد

هو ان تحضر مقداراً من الطماطم صغيره الحجم وتقطعها من اعلى مقدار الربع وتخلطها من البذر وتغسلها غسلاً جيداً وترصها في صينية مدهونة زبدة وترشها بملح وفلفل خفيفاً وملاًها بقطع صغيرة من الفلفل الحلو والشامبنيون ولسان احمر وكورنشون بمقادير متساوية ومقطعة قطعاً صغيرة وتمزج بصلصة بشامل يابسة وترش بعيش مدقوق وزبدته سائحه وتورد في فرن حامي وعند خروجها من الفرن ترص في صحن وتقدم في الحال خضروات او جرنا تير

Tomate Farcies à la Provençale

تومات فارسي الا بروقنسال طماطم فارسي الا بروقنسال

هو ان تحضر مقداراً من الطماطم متوسطة الحجم وتقطع كل واحدة على اثنين وتغسلها غسلاً جيداً من البذر وتعصرها عصراً جيداً من الماء وترصها في صينية مدهونة زيتاً وملاً من اعلى بطبقه خفيفه من عيش مدقوق ومنخول بالمتخل السلك وممزوج معه مقدونس وثوم مفرومان فرماً ناعماً وقليل من الزيت وقليل من الحينه البرمزان مبشورة وتسوى في فرن حامي وتقدم لاجل الجرنا تير

: — طريقة أخرى هو بعد تنظيف الطماطم وتشقها على اثنين وتعصرها من البذر تضع لها ملحاً وفلفلًا وتحمزها بالزبدته مقدار نصف تسوية على الوجهين وترصها في صحن فرن وملاًها بالتجهيزات الاتيه لاجل ٦ قطع من الطماطم هو ان تحمر ملعقتين بصل مفروم بالزيت وتضيف عليه مقدار ٣ ملاعق طماطم كنكاسية وملعقة

مقدونس مفروم وفصين ثوم مفرومه وتسوي مقطعة على نار متوسطة مدة ١٠ أو ١٢ دقيقة وتضع لها اخيرا مقدار أربعة ملاعق قلب عيش مبول في بهرينز معصور عصرا جيدا ومقدار ٢ فليتو أنشوجة مصفاة من المنخل والمعتين جو بولو مستقوي وملأ بها الطماطم وترش بزيت خفيف وتورد في فرن متوسط وعند خروجها من الفرن تقدم في الحال أو تقدم باردة

تومات فارسي الا بور توجير . طماطم فارسي الا بور توجير

Tomates Farcies à la Portugaise

هو أن تحضر مقدارا من الطماطم وتخليها من البذر وتغسلها غسلا جيدا وملأها بأرز مسوي ممزوج بطماطم كنكاسيه وترص في صينية مدهونة زبدة وتضع لها ملحاً وفلفل خفيفاً وتدخلها في فرن متوسط حتى يتم تسويتها ثم ترص في الصحن وتضع لها صوص ديمجلاس حول الدائر وتقدم في الحال

Tomates Concassées

تومات كنكاسيه طماطم كنكاسيه

هو أن تحضر مقدارا من الطماطم وتغسلها في ماء مغلي مدة دقيقة واحدة وترفعها من الماء ثم تبرد عليها وتقشرها من القشر الرفيع وتقطعها على اثنين وتعصرها عصرا جيدا من البذر وتقطعها قطعاً صغيرة بالسكينة ولاجل كيلو من الطماطم تحمر في سطوار مقدار ملعقة بصل مفروم فرماً ناعماً جداً بالزبدة وعندما يصفر البصل تضع له الطماطم المفرومة وملحاً وفلفل وقليل من السكر وتغطي وتسوي على نار هادئة في الفرن أو على جانب الوابور حتى يجف ماؤها وترسى على الزبدة وتقدم لاشياء كثيرة للجرباير وخلافه

تومات فارسي الا افارينز . طماطم فارسي الا افارينز Tomates Farcies à la Navarraise

هو أن تحضر مقدارا من الطماطم الصغيرة الحجم وتخليها كالعتاد وتغسلها غسلا جيدا وتضع لها ملحاً وفلفل وملأها بفارسة موسلين من الفراخ كما هي موضحة في انواع الفرس وتزج معها قطعاً صغيرة من فراخ مسواة وقطعا من التروف وترص في صينية مدهونة زبدة وترش بالزبدة من أعلى وتسوي في فرن متوسط وعند ما تخرج من الفرن ترص في الصحن وتضيف لها صوص ديمجلاس حول الدائر وتقدم خضروات وجرباير

Purée de Tomates

بوريه دي تومات طماطم بوريه

هو أن تحضر مقدارا من الطماطم حمراء وتقطعها على اثنين وتغسلها بالماء وتعصرها عصرا جيدا من البذر وتضعها في سطوار وتضع لها ملحاً وفلفل خفيفاً وقليل من السكر والزبدة وتغطيها وتضعها في الفرن حتى يتم تسويتها وترسى على الزبدة مدة نصف ساعة ثم تصفى من المنخل وتسويها بهذه الطريقة وتخدم لاشياء كثيرة للموس والسوفليه وخلافه

سوفليه دي تومات الا نابوليتين سوفليه طماطم الا نابوليتين

Sauflé de Tomates à la Napolitaine

هو أن تحضر مقدار ربع لتر بوريه طماطم السابق توضيحها وتكون راسية جدا وتضيف عليها ٥٠ جرام جبنة

برمزان مبشورة وملعقتين بشامل يابس وصفار ٣ بيضات وتحققها جيداً مع بعضها وتضيف عليها بياض ٣ بيضات مضروبة مارنج ثم تحضر صحن فرن المخصوص للسوفلية وتدهنه زبدة وتضع في أرضيته طبقة من سوفليه طماطم وفوقها طبقة مكرونة مسواة ومقطعة قطعاً صغيرة ومنطقة بالزبدة وممزوجة بحينة برمزان مبشورة ويغطي بطبقة من السوفلية وطبقة أخرى من المكرونة وتغطي أيضاً بطبقة من السوفليه وتسوي في فرن هادئ مثل السوفليه الاعتيادي وعند انعام تسويتها تقدم في الحال

توبينا مبور اي ترتوفه Topinmbours

توبينامبور الانجليز ترتوفه الانجليزي Topinambours à Anglaise

هو أن تقشر مقداراً من الترتوفه وتلفها بياضاً ومثل الزبدة وتغسلها غسلاً جيداً وتضعها في سطور وتضع لها قليلاً من الزبدة وملحاً وفلفل أخفياً وقليل من السكر وتسويها مكورة بالزبدة على نار هادئة في الفرن أو على جانب ألوابور حتى يتم تسويتها وترسي على الزبدة واخيراً تمزج بصوص كريم وتعرف في صحن غويط وتقدم في الحال وتسلق أيضاً بالماء والملح مثل البطاطس أو تسوي باللبن والافضل تسويتها مكورة بالزبدة

توبينامبور فري ترتوفه محمرة فريتو Topinambours Frits

هو أن تحضر مقداراً من الترتوفه وتقشرها وتشقها على اثنين بالطول أو ثلاثة وتسويها مكورة بالزبدة مثل السابق ذكرها وبعد ذلك تغطس في عجينة باتفري الموضحة في باب تجهيزات مختلفة لأجل الجرناتير ونحمرها فريتو بالزيت أو المسلى وتصفى على مصفاة وترص في صحن على فوطه أو ورقة دانتله وحولها مقدونس فريتو وتقدم في الحال

بوريه دي توبينامبور بوريه ترتوفه Purée de Topirambours

هو أن تحضر مقداراً من الترتوفه وتقشرها وتقطعها قطعاً صغيره وتغسله غسلاً جيداً وتسوي مكورة بالزبدة كالسابق شرحها وتصفى من المنخل السلك وتحقق بمقدار ٥٠ جرام زبدة على مقدار نصف كيلو ويمزج معه مقدار الربع بطاطس بوريه وتحقق على النار خففاً جيداً وتضع له مقداراً من اللبن شيئاً فشيئاً حتى تصير بتخانة البورية المعتاد وتقدم في الحال

ري اي ارز RIZ

ري - بلاف ارز بلاف Riz Pilaw

هو أن نحمر بصلة صغيره مفرومة فرماً ناعماً جداً بمقدار ٥٠ جرام زبدة في سطور وبعد أن تسوي البصلة نلثي تسوية تضيف عليها مقدار ٢٥٠ جرام ازربتا أو كارولين مغسول ويحفف نحيفاً جيداً ويلف جيداً مع البصل

ويصفى عليها بهرين مقدار ضعف الارز وتضع لها ملحاً خفيفاً ويغطي ويسوى على نار هادئة في الفرن او على جانب الوابور مدة ١٥ دقيقة وبعد ذلك توضع في سطوار اخر وتضع لها مقدار ٥٠ جرام زبدة أخرى مقطعة قطعاً صغيره ويغطي بورقه اجلاسيه مدهونه زبده ويغطي السطوار ويدخل الفرن مره ثانيه مدة ١٠ دقائق وهذه هي كيفية تسويته بلافا

Riz nature

ري ناتير اي ارز طبيعي

هو ان تغسل مقداراً من الارز ويسوى بالماء والملح مسلوفاً بمقدار كاف من الماء مدة ١٧ دقيقة ثم يبرد عليه بالماء البارد ويصفى بالمصفاه ويستخدم منه حسب الطلب

Riz à la greeque

ري الاجريك

هو أن تسوي مقدار كيلو ارز بلاف كالسابق شرحه وتمزج معه قبل الطلب بمدة ٥ دقائق مقدار ١٠٠ جرام لحم ضاني أو بتلو مفروم وملفوف كفتة رأس عصفور وحمرة بالزبدة ومسواة بصوص ديمجلاس وتصفى من الصلصة قبل وضعها على الارز ومقدار ٢٠٠ جرام بازلا طازجه ومسواه بالزبدة و ١٠٠ جرام فلفل احمر حلو مقطع قطعاً صغيره مربعة وينرف الارز في صحن غويط او يعبأ في قالب بيضاوي ويقلب في وسط الصحن ويخدم معه صوص ديمجلاس في الصلصيرا ويقدم في الحال

Riz à l'Indienne

ري الا اينديين ارز على الطريقة الهندية

هو ان تسوى مقدار نصف كيلو ارز ناتير كالسابق شرحه أي مسلوفاً بالماء والملح وبعد ان تبرد عليه بالماء البارد وتصفيه بالمصفاه تضعه في سطوار وتضع له مقدار ٥٠ جرام زبدة ويغطي بورقه اجلاسيه مدهونه زبدة وتضعه في الفرن يسخن جيداً ويخدم معه صلصة كري ويقدم في الحال

Riz Créale

ري كريول ارز كريبول

هو ان تسوى مقدار كيلو ارز بلاف كما سبق شرحه وتمزج معه اخيراً قبل الطلب مقدار ١٥٠ جرام شامبنيون مقطعة (ايمسيه) اي رساً رقيقاً منطق سوتية بالزبدة ومقدار ١٠٠ جرام فلفل حلو اخضر مقشر ويقطع قطعاً صغيره مربعة ومقدار ٤ ملاعق طماطم كنكاسيه وينرف في صحن غويط أو في قالب ويقلب في الصحن ويخدم معه صوص ديمجلاس

Riz Pilaw

ارز بلاف لاجل حشو الفراخ

هو موضح في باب تجهيزات مختلفة لاجل الجرناتير

Rizotto à l'Italienne

ريزوتو الا ايطاليين

هو ان تحضر كساروله وبها مقدار ٥٠ جرام زبدة طازجة مكرره وتحمر بداخلها مقدار ملعقة بصل صغيره

مفرومة فرما ناعبا وعند ما تسوى مقدار ثلثي تسوية تضيف عليها مقدار كيلو أرز مغسول ومجفف ويلقى مع الارز حتى تجف جيدا ويتحصص الارز وتضع عليه مقدار ضعف الارز بهريز ابيض وملحاً ويغطى ويسوى فى الفرن أو على جانب الوابور وبعد ان تمام تسويته مدة ربع ساعة ترفعه على جانب الوابور وقبل الطلب تمزجه بمقدار ١٥٠ جرام جبنة جرافيرا ورمزان مبشورتين ومقدار ١٠٠ جرام زبدة وكبشتين بهريز ابيض ساخن وتمزجها ببعض ويعرف فى صحن غويط ويرش بالجينه ويخدم معه صلصة طماطم ويقدم فى الحال

Rizotto milanaise

ريزوتو الاملانيز

هو ان تسوى مقدار كيلو ريزوتو الايطاليين وتمزج معه عند ما تضع عليه البهريز مقدار ٤ جرامات زعفران مذاق فى قلب البهريز وبعد ان تمام تسويته يعرف فى الصحن ويخدم معه فى الصلصير اصوص ديمجلاس مزوج بداخلها مقدار ٥٠ جرام لسان احمر و ٥٠ جرام شامبنيون وتروف وچامبون وتقطعها (ايمنسيه) اى رسار فيما و ٤ ملاعق طماطم كنكاسيه ويمكن ان يعبأ فى قالب مستدير مثل الكعكة مدهون زبدة ويقلب فى صحن مستدير والصلصة فى الوسط ويقدم فى الحال

Rizotto à la Piémontaise

ريزوتو الاملانيز

هو مثل ريزوتو الايطاليين وتمزج معه مقدار ٥٠ جرام تروف مقطعة قطعاً رفيعة على مقدار الكيلو من الارز ويستخدم لاجل الجرنا تير

Riz à la Valençiennes

ري الاڤالينسيين

هو ان تسوى مقدار كيلو أرز بلاف كالعتاد وتمزج معه قبل الطلب مقدار ١٥٠ جرام چمبون مقطعة قطعاً صغيرة ومقدار ١٠٠ جرام فلفل احمر حلو مقطع قطعاً صغيرة ومقدار ١٥٠ جرام بازلا طازجة ومسراة بالزبدة ومقدار ٤ ملاعق طماطم كنكاسيه ويخدم معه صوص ديمجلاس فى الصلصيرا

Riz au gras

ري اوجرا ارز سمين

هو ان نحضر مقدار ربع كيلو ارز كارولين ونغسله غسلاً جيداً وتسلقه مقدار غلوتين وتبرد عليه وتصفيه وتضعه فى كسارولة بداخلها مقدار ٥٠ جرام زبدة ويلقى قليلاً على النار وتضع له بهريز سمين مقدار ضعف الارز وتضع له ملحاً خفيفاً ويسوى مغطى على نار هادئة فى الفرن وعند ان تمام تسويته يخرج من الفرن ويخدم لاجل الجرنا تير

Gnoki au Gratin à la Parisienne

نيوكي اوجراتان اوالباريزين

هو ان نحضر عجينة باتاشو بالتجهيزات الآتية : —

نصف لتر لبن وقليل من الملح وجوز الطيب و ١٠٠ جرام زبدة وبعد ان يغلى اللبن على النار مع الزبدة ترفعه بعيداً عن النار وتلقى معه مقدار ٢٥٠ جرام دقيق بمعلقة من الخشب وتضعه على النار وتلقه لفاً جيداً بالملعة الخشب مدة دقيقة واحدة ثم ترفعه بعيداً عن النار وتضع له مقدار ٧ أو ٨ بيضات الواحدة بعد الاخرى مع الحقن بالملعة

الخشب وتضع له مقدار ١٢٥ جرام جبنة برمزان مبشورة وبعد ذلك تعبأ في الكيس وتصب بيلة سادة واسعة قطعاً صغيرة مثل المشمش أو مستطيلة داخل ماء مغلي بملح خفيف وعندما يظهر على وجه الماء ترفعه بالمقصوصة ويخفف على فوطة ثم تحضر صحن فرن مدهون بزبدة ثم تفرد بأرضيته طبقة خفيفة بصوص مورناي وترص فوقه النيوكي وترش بجبنة برمزان مبشورة من أعلى وزبدة سائجة خفيفة وتسوى اجراتان في الفرن متوسط الحرارة مدة ٢٠ دقيقة على الأقل مقدار ما يسوي النيوكي وتقدم في الحال

نيوكي الارومين

Gnoki à la Romaine

هو أن تغلي لتر لبن في كسارولة على النار وتمزج معه ٢٥٠ جرام صمولينا وتضع له ملحاً وفلفلًا وجوز الطيب ومقدار ٥٠ جراماً زبدة وتسوى على نار هادئة مدة ٢٠ دقيقة ثم ترفعها بعيداً عن النار وتخففها بمقدار صفار ٣ بيضات ومقدار ١٠٠ جرام جبنة برمزان مبشورة وجرافيرا ثم تفرد لها في صينية مدهونة زبدة بتخانة سنتيمتر واحد وتغطيها بوقية مدهونة زبدة وتركها حتى تبرد وتقطعها بقطاعة مستديرة باتساع ٤ أو ٥ سنتيمتراً ثم ترصها داخل صحن فرن مدهون زبدة مركب حرف الواحد فوق الأخرى وترش من أعلى بجبنة برمزان وجرافيرا مبشورتين وترش بزبدة خفيفة ويسوى في فرن متوسط مدة ١٥ دقيقة ويورد من اعلي ويتم تسوية الانيوكي من الداخل ويخدم معه في الصلصيرا صلصة طماطم أو صوص ديمجلاس وتقدم في الحال

نيوكي دي بوم دي تير أو الايطاليين Gnoki de Pommes de turre à l'Italienne

هو أن تسوي مقدار كيلو بطاطس مسلوقة بقشره وعندما يتم تسويته يقشر في الحال وتصفيه من المنخل وهو ساخن ويمزج معه ٥٠ جرام زبدة وبيضتان صحيحتان وصفار بيضتين و ١٥٠ جرام دقيق وملحاً وفلفلًا وجوز الطيب وتلف هذه الاصناف ببعضها وتقطع منها قطعاً صغيرة مثل المشمش الصغير وتلف في الدقيق على الترابزة وتبطنها بطا خفيفاً بالشوكه أو تبرم مستطيلة على مبشرة الجبنه وتسلفها بماء وملح مدة دقيقتين أو ثلاث بقدر ما تظهر على وجه الماء وبعد ذلك ترفع بالمقصوصة وتخفف على مصفاة أو على فوطة وهي تسوى على طريقتين : —

الطريقة الاولى : هو أن تدهن صحن الفرن زبدة وترص بداخله النيوكي ويرص بجبنة برمزان مبشورة وترش بزبدة وطبقة أخرى من النيوكي ويرش من اعلي بجبنة برمزان مبشورة وزبدة سائجة وتسوى في فرن متوسطه بعدما يتورد المعجن من اعلي ويكمل تسويته من الداخل وبعد خروجه من الفرن يقدم في الحال

الطريقة الثانية : تفرد بأرضية الصحن مقدار ملعقتين صوص ديمجلاس بالطماطم وترص طبقة من النيوكي ويرش بالجبنه والصلصة وطبقة أخرى من النيوكي ويرش بالجبنه والصلصة وترش من اعلي بزبدة سائجة ويسوى في فرن متوسط بمقدار ما يتورد من اعلي ويسوى المعجن من الداخل ويقدم في الحال

فوندو اوبارميسان

Fondus au Parmesan

وهذا النوع يستعمل كثيراً في بلجيكا ويخدم دائماً أول صحن وكيفية تجهيزه كالآتي : —
هو أن تضع ٦٠ جرام زبدة طازجة في كسارولة وتضعها على النار وتضع عليها ٦٠ جرام دقيق وتلفها قليلاً على النار بدون أن يحمر الدقيق ثم تضع عليه نصف كيلو لبن ويلف جيداً على النار وتضع له ملحاً وفلفلًا وجوز الطيب وتغطي

الكسارولة وتضعها في فرن متوسط مدة ٢٠ دقيقة وبعد ذلك تخرج الكسارولة من الفرن وترفع منها العجينة في كسارولة أخرى بدون ان ترفع معها القشرة التي تلتصق بجوانب الكسارولة والارضية وخرج مع العجينة صفار ٦ بيضات و ١٠٠ جرام جبنه برمرزان مبشورة ثم تفرد لها في صينية مدهونة زبدة وتدهن من اعلي بزبدة و بعد ان تبرد تقلب فوق رايزه مرشوشه بالدقيق وتقطع بقطاعة مستديرة باتساع ٣ سنتيمترات وتغطس في بيض مضروباً خفيفاً بالشوكة ويتبن في قلب عيش افرنكي مصفى من المنخل وتحمّر فريتو وتقدم في الحال في صحن مفرد بداخله فوطه أو ورق دانتله وحوله مقدونس فريتو

Noques au Parmesan

نوى أوبار ميزان

هو أن تضع في كسارولة مقدار ٢٥٠ جرام زبدة طازجه وتحققها بملعقة خشب وتضع لها ملحاً وفلفلًا وجوز الطيب وتحقق معها بيضتين صحيحتين وصفار ٣ بيضات شيئاً فشيئاً مع استمرار الحقق بالملعقة الخشب ثم تضيف عليها مقدار ٢٠٠ جرام دقيق وبيض بيضتين مارنج وتقطع قطعاً صغيرة مثل البندق بالكيس أو باليد وتسلق بالماء والملح مثل النيوكي ثم تصفيتها على مصفاة وترصها في صحن مدهون زبدة مبرمة وترش بعجينة برمرزان مبشورة بشراً كافياً وتضع لها من أعلى مقدار ٣ ملاعق زبدة مقدوحة وتقدم في الحال

Nouilles

نوي اي المكرونة الطازجة

عجينة المكرونة : هو أن تحضر مقدار ٥٠٠ جرام دقيق وتخلطها على الترابيزة وتفتح من الوسط وتضع لها ٥ بيضات صحيحة وصفار بيضتين ومقدار ١٠ جرامات ملح وقليل من الماء وتعجن العجينة حتى تصير يابسة وتحمّر مدة ١٠ دقائق . تقطع قطعاً متساويه على مقدار ٥ قطع أو أربعة وتغطى لتستريح مدة ١٠ دقائق ثم تفرد كل قطعه بالردانه على الترابيزة حتى تصير بتخانة ربع سنتيمتر وتشر على الترابيزة وتفرد كل القطع بهذه الطريقة وتركها تجف مدة ربع ساعة وبعد ذلك تقطع العجينة بالطول بعرض ١٢ سنتيمتر ثم تركب كل ٤ أو ٦ على بعضها وتثنى على اثنين بالطول ثم تقطع قطعاً صغيرة بعرض ٣ سنتيمتر وبعد ذلك تفرد لها على فوطه أو فوق منخل وتسرى مسلوقة بالماء والملح مدة ٥ دقائق ثم ترفع من الماء وتبرد عليها بماء بارد وتنطق بالزبدة وتخدم في الحال مع جبنة برمرزان مبشورة في إناء آخر

Nouilles Lazagnes

لازانيا مكرونة لازانيا

وهو مثل عجينة المكرونة نوي ولكنها أعرض منها قليلاً

Nouilles Lazagnes

مكرونة لازانيا بالسبانخ

وهي مثل عجينة المكرونة الطازجة ويزاد عليها مقداراً من السبانخ بصفة بوريه وهي تصنع على طريقتين : —
الطريقة الاولى : — هي مثل مكرونة الاعتيادي
الطريقة الثانية : — تقطع قطعاً مربعة بعرض ٢٠ أو ٢٥ سنتيمتر وتسلق بالماء مثل البوريك وتبرد عليها

وتجفف بالفوطة وتفرد في صينية مدهونة زبدة ثم تحضر مقداراً من اللحم المفروم بقلو او ضاني وتحمر بصلصة على النار بالزبد وتلف معها اللحم وتضع لها ملحاً وفلفلًا وكبشتين صلصة ديمجلاس وورقة لاورو وتغطي وتسوي على نار هادئة مدة ٢٠ دقيقة ثم تصفى من المنخل مثل البورية وتمزج مع قدرها صلصة يشامل وتمزج معها على اللتر ٦ بيضات ويضبط ملحها ضبطاً جيداً ثم ترفع صينية المفروم بها الطبقة من العجين وترشها بزبد سائحة خفيفاً وتضع لها طبقة اخر من العجين ثم تضع طبقة من الصلصة وترش بحينة برمان مبشورة وطبقة من العجين وترش بالزبد ثم طبقة اخر من العجين وطبقة اخرى من الصلصة وترش بالحينة وطبقة من العجين وترش بالزبد واخرى من العجين وتكسي من اعلى يشامل ممزوج بصغار بيض طبقة خفيفة وترش بالحينة والزبد وتسوي مثل البوريك وبعد ان تخرج من الفرن تتركها تبرد وتقطع قطا مربعه مثل البوريك وتخدم في الحال

Canneloni Farcis

كانيلوني فارسي

هو أن تحمز الفارسة الاية : — مقدار ١٠٠ جرام لحم احمر من السمانة البتاو ومقدار ١٠٠ جرام كبده بقلو و ١٠٠ جرام بناد من الدقيق الموضح في انواع الفارسة ومقدار ١٥٠ جرام مخ مسوي ومقدار ٥٠ جرام التروف مقطعه قطعاً رفيعة ثم تقطع اللحم قطعاً صيرة وكذلك الكبده ثم تحمر اللحم شط بزبد مكرره وبعد ذلك تحمر الكبدة محل اللحم وترفع الكبده وتطفى على محل التحمير بالماء وكبشتين من صلصة ديمجلاس ويلف بداخلها اللحم بسرعة ويوضع لها ملحاً وفلفلًا وورقة لاورو ثم ترفع من على النار وتدفق في الجرن وتصفي بالمنخل بعد ان تمزج بالبشاد ويصفي معها المخ أيضاً وتمزج ببعضها مزجا جيداً وتمزج معها التروف وصغار بيضتين ويضبط ملحها ضبطاً جيداً ثم تحضر مقدار من عجينة المكرونة الطازجة وبعد أن تفرد فرداً جيداً تقطع قطعاً بطول ٨ سنتيمتر وعرض ٦ سنتيمتر وتسلق بالماء والملح مثل البوريك وتجفف بالفوطة ثم تملأ الفارسة بالكيس وتصب مستطيله على حرف العجين وتلف حول بعضها مثل السيجاره وترص في صحن بجوار بعضها مدهونه بالزبد وترش بحينه برمان مبشورة وزبد سائحة خفيف وتدخل في فرن متوسط حتى تورد من اعلى ويسوي العجين وعند خروجه من الفرن يوضع له خيط حوز الدائر چو بقلو مستقوي مربوطاً خفيفاً ويقدم في الحال والفارسة يمكن تغييرها بلحم بقرى مسوي او بفراخ مسواة او ظيور الصيد وسبانخ قويرمه بالايمان ويمكن نخدمها بهذه الكيفية من عجينة البنيك الموضحة في باب تجهيزات مختلفه لاجل الجرناير باسم كريب

Raviolis

رافيولى

الرافيولى هو مثل التار بوريك ويحشى بانواع مختلفه ويانها كالاتي
الفارسه الاولى : وهو أن تفرد مقدار ٢٥٠ جرام لحم فراخ مسوي و ١٥٠ جرام مخ مسوي ١٠٠٠ جرام جبنة بيضاء مصفاة و ١٠٠ جرام ورق سبانخ مسوي بالزبد ومعصور عصراً جيداً ومفروم كذلك وقليل من ورق الدايجان مفروم اخضر و ١٥٠ جرام جبنة برمان مبشورة وبيضتان وصغار بيضتان وملحاً وفلفلًا وجوز الطيب وتمزج ببعضها مزجا جيداً
الفارسة الثانية : — وهو أن تفرم مقدار ٣٠٠ جرام لحم بقرى مسوي بريزية وتفرم مقدار ٣٠٠ جرام سبانخ مسواة مكوره بالزبد ومعصوره عصراً جيداً ومفرومة فرماً ناعماً ومقدار ٢٥ جرام بصل شرلوت مفروم فرماً ناعماً جداً

و ١٥٠ جرام مخ مسوى ومصفى من المنخل ويضئان صحيحتان وملحاً وفلفلًا وجوز الطيب وتمزج ببعضها من جاجيدا الفارسة الثالثة : وهو ان تحمر مقدار ٢٥٠ جرام كبده فراخ سوتية بالزبد وتوضع عليها بصلتان شرلوت مفرومة وقليل من المقدونس المفروم وفصان توم مفرومة فرما ناعماً ثم تدق في الحجرن دقاً ناعماً جداً وتوضع عليها مقدار ٢٥٠ جرام سبانخ مسوي بلانشيه ومعصور عصراً جيداً ومقدار ٢ فليتو انشوجيه و ١٠٠ جرام زبد طازجه و ٣ بيضات وملحاً وفلفلًا وجوز الطيب وقليل من ورق الريحان الاخضر ويصفى الجميع من المنخل ويضبط ملحها ضبطاً جيداً وكيفيه تجهيزات الرافيولى هو ان تحضر عجينة المكرونة الطازجة وتفرد على الترابيزه رفيعة مثل البوريك وتعبا الفارسه في كيس وتدهن حرف العجينة بصغار بيض وتصب الفارسة بالكيس فوق حرف العجينة مثل البندق ويشي حرف العجينة على الفارسه وتقطع بقطاعة مستديره منقوشه أو بطريقه اخرى تقطع العجينه قطعاً مربعه ٢٥ × ٢٥ سنتيمتر أو أكثر وتدهن بصغار بيض وتصب صفوف متساويه بالكيس حتى يتم ملا العجينه وبين الواحد والآخرى مقدار سنتيمتر وتغطى بطبقه اخرى من العجين مثلها وتقطع بين كل صنف بالتكارك بالطول وبالعرض حتى تصير كل قطعة مربعه صغيره ثم تحضر ماء يغلى على النار وقليل من الملح وملعقتان من الزيت أو المسلي ويترك مدة ٢ أو ٣ دقائق ويصفى بدون ان يبرد عليه ثم ترصه في صحن فرن مدهون بزبد ويرش بحينه برمزان مبشورة وچو بتلو مستقوى مربوط خفيف ويرش بالحينه وطبقه اخرى من الرافيولى ويرش بالحينه ويرش بچو بتلو مستقوى ويرش بزبد رشاً خفيفاً ويوضع في فرن متوسط حتى يورد من اعلى ويكمل تسوية العجين مدة ١٠ دقائق ويمكن ان يغرف الرافيولى ايضا في صحن المائدة مباشرة بعد ان يرفع عن النار ويرش بحينه برمزان مبشورة وزبد مقدوحه من اعلى ويغطي ويقدم في الحال وصلصة طماطم او صوص ديمجلاس في الصلصيرا

POLENTA

بولينتا اي دقيق الذرة

وهو ان تغلى في كسارولة موضوعة على النار لتر لبن وتوضع له مقدار ١٠ جرام ملح وتلقي على اللين بعد غايه ٢٥٠ جرام بولنتا مع استمرار التقليب بالسلك وتوضع على نار هادئه مدة ١٥ دقيقه ثم توضع لها مقدار ٥٠ جرام زبد طازجه ، ٧٥ جرام جبنة برمزان مبشورة ونحفقها بملعقة خشب وإذا كانت ستقدم لاجل الجرنا تير تدهن صينية بالزبد دهنًا خفيفاً من اعلى وتفرد بداخلها العجين بتخانة ١ سنتيمتر وتدهن بزبد دهنًا من اعلى وتترك حتى تبرد وتقطع بقطاعة صغيره مستديره سانبوسكه وتحمر بالزبد على الجانبين وترص في الصحن وترش من اعلا بحينه برمزان مبشوره وترش ايضا بزبد مقدوحه وتقدم في الحال بالجرنا تير او الصحن ويقدم معها صلصة ديمجلاس في الصلصيرا

Soufflé Piemontais

سوفليه بيا مونتيه

وهو ان تغلى في كسارولة على النار نصف كيلو لبن وتضع له ٥ جرامات من الملح وتلقي عليه ٦٠ جرام بولنتا اي « دقيق ذره » ونحفق خفقا جيداً بالملعقة الخشب وتعطى وتوضع في فرن متوسط مدة ١٥ دقيقه ثم بعد ذلك ترفع العجينة من الكسارولة وتوضع في كسارولة اخرى نظيفة ونحفق بمقدار ٥٠ جرام زبد بالملعقة الخشب ومقدار ٥٠ جرام جبنة برمزان مبشوره وتمزج معها ايضا بيضتان وصفار ٤ بيضات ونحفق ببعضها خفقا جيداً وتوضع لها ايضا بياض ٤ بيضات مضروبه مارنج وتعباً في صحن سوفليه مدهون بزبد مقدار الثلثين ويرش بحينه برمزان

مبشوره ويسوى في فرن هادى مثل السوفليه الاعتيادى مدة ٢٠ او ٢٥ دقيقة في الفرن وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال

Macaroni à l'Italienne

مكاروني الايطاليين

وهو ان تسوى مقدار $\frac{1}{4}$ كيلو مكرونة بالماء والملح وعند تسويتها تصفى المكرونة من الماء ويبرد عليها بماء بارد وتوضع في سطوار به مقدار ٥٠ جرام زبدة وتمزج ببعضها مزجا جيدا على النار وتوضع لها مقدار ١٥٠ جرام جبنه برمزان وجرافيرا مبشورة وتعرف في صحن غويط ويقدم معها في الصلصيرا صلصة طماطم وتقدم في الحال .

Macaroni au Gratin

مكاروني اوجراتان

وهو ان تسلق مقدار نصف كيلو مكرونة مدة ربع ساعه بالماء والملح ثم يصفى عنها الماء ويبرد عليها تبريدا خفيفا بماء بارد وتنطق في سطوار بمقدار ٥٠ جرام زبدة وبمقدار ٣٠ جرام جبنه برمزان وجرافيرا وتوضع لها ملح وفلفل وجوز الطيب ثم تحضر صحن فرن ويفرد بأرضيته طبقة خفيفة من صلصة بشامل وتوضع فوقها المكرونة وتكسى أيضا بصلصة بشامل وترش بجبنه برمزان مبشورة من أعلى وزبدة سايحة وتوضع في صينية بداخلها ماء ويورد في فرن متوسط مدة ٦ أو ٧ دقائق وعند خروجها من الفرن تقدم في الحال

Macaroni au jus

مكاروني اوچو

وهو ان تسوى مقداراً من المكرونة مسلوقة بالماء والملح مقدار ثلثي تسويه ثم يصفى عنها الماء وتوضع في كساروله ويكمل تسويتها بچو محل تسوية اللحم البقرى وتسوى بريزية وعند تسويتها تعرف في صحن غويط وترش بالچو الناعم ويقدم معها في صحن آخر جبنه برمزان مبشوره وتقدم في الحال

Macaroni à la Milanais

مكاروني الاميلانيز

وهو ان تسوى مقدار نصف كيلو مكرونة بالماء والملح كالعتاد وتصفى بالمصفاة وتمزج بصوص ديمجلاس وتمزج معها مقدار ٥٠ جرام من اللسان ، ٥٠ جرام من الشامبنيون ، ٣٠ جرام من التروف وتقطع چلين رفيع وتمزج معها أيضا ٥٠ جرام جبنه برمزان و ٥٠ جرام جبنه جرافيرا مبشورة ومقدار ١٠٠ جرام زبدة طازجه وتعرف في صحن غويط وتكسى بصلصة ديمجلاس ممزوجه بصلصة طماطم وتقدم في الحال

Macaroni à la Nantua

مكاروني الاناتويا

هو أن تسوى مقدار نصف كيلو من المكرونة بالماء والملح كالعتاد وعند تسويتها يصفى منها الماء وتمزج بصوص كريم ممزوجه بملعتان زبدة حمراء من الجنبري وتمزج معها مقدار ٢٤ قطعة من الجنبري وتعرف في صحن غويط وترش من أعلى بتروف مقطعة چلين رفيع ويقدم معها في اناء اخر جبنه برمزان مبشورة وتقدم في الحال

مكاروني الا نابوليتين

Macaroni à la Napolitaine

هو أن تحضر مقدار ربع أقة من اللحم البقري وتقطع قطعاً صغيرة متساوية وتحمر في كساروله بالزبدة ومعها بصلتان مقطعتان على أربعة قطع وكبشتين من صلصة ديمجلاس وثلاث كبشات من صلصة طماطم وورقة لاورو وفصان من الثوم مبطوطة وملحاً وفلفلأ خفيفاً وكبشتين من البهريز وتغطي وتسوى على نار هادئة في الفرن او على جانب الوابور مدة ١٠ او ١٢ ساعة وبعد ذلك يصفى اللحم من المنخل مع الدعك جيداً ثم توضع صلصة في المكرونة ويضبط ملحها ضبطاً جيداً وتركن على جانب الوابور ثم تسوي مقدار ١ كيلو مكرونة بالماء والملح كالمعتاد وترفع من على النار أقل . تسويه من تسويتها كالمعتاد ويصفى عنها الماء وتمزج بمقدار ٥٠ جرام زبد طازجه ويجب ان تكون المكرونة من النوع التخزين ومقطعة بطول ٥ او ٦ سنتيمتر ثم يحضر صحن غويط ويفرد بارضيته طبقة من الصلصة ويرص بحينة برمزان مبشورة ويوضع فوقها طبقة من المكرونة وفواته المكرونة طبقة من الصلصة والحينة وطبقة اخرى من المكرونة وتكسى بالصلصة والحينة ثم تقدم في الحال

مكاروني الاسييلين

Macaroni à la Sicilienne

هو أن تسوي مقدار نصف كيلو مكرونة مقطعة بطول ١٠ سم ومسواة بالماء والملح كالمعتاد ثم يصفى عنها الماء ويمزج معها في كسارولة ٥٠ جرام زبدة طازجه ومقدار ٥٠ جرام حينه برمزان وجراثيرا مبشورة ويمزج معها كبشتان من صلصة ديمجلاس ممزوحه يكسدة فراخ شجرة بالزبدة ومصفاة من المنخل ثم توضع في صحن فرن مدهون زبد وتكسى بنفس الصلصة وترش بالحينة سايجه خفيفه وتدخل في فرن متوسط مدة ١٠ دقائق وعند ما تورد اي عند خروجها من الفرن تقدم في الحال

طريقة اخرى : وهي ان تسوي المكرونة بهذه الكيفية وتمزج بنفس الصلصة وتعرف في صحن فرن مقدار النصف ويرص فوقها طبقة من الباذنجان مقطع قطعاً صغيرة مثل الاصابع ومحمر فرينو ويكسى الباذنجان بالصلصة وترش بالصلصة والحينة وتدخل في الفرد حتى تورد من اعلى مدة ١٠ دقائق وعند خروجها من الفرن تقدم في الحال

مكاروني نيسوار

Macaroni Nicoise

هو ان تسوي مقدار نصف كيلو مكرونة اسباحيتي بالماء والملح كالمعتاد وبعد تسويتها تصفى بمصفاة وتمزج في كسارولة بمقدار ٥٠ جرام زبدة طازجة ومقدار ٥٠ جرام حينه برمزان مبشورة وتعرف في صحن غويط وتكسى بطماطم كنكاسيه مسواه بالزيت ومعها فصان من الثوم مفرومان وتقدم في الحال

مكاروني الابولونيز

Macaroni à la Bolonaise

هو ان تجهز المكرونة مثل طريقة الا ايطاليين السابق ذكرها ويمزج معها مقدار ربع اقة من فليتو بقري او لحم بتلو من الفخذ ويقطع قطعاً صغيرة وتحمر سوتيه بالزبدة مع بصله مفرومة فرما ناعماً ويطفئ عليها بچو بتلو ومقدار من صوص ديمجلاس وحزمة خضروات مكونه من جذور مقدونس وورقة لاورو ويغطي ويسوي على نار هادئة ويعرف في صحن غويط ويرش بحينه برمزان مبشورة ثم يقدم في الحال

Macaroni aux Anchois

مكاروني اوزان شواه مكارونه بالانشوجة

وهي مثل المكرونة الا ايطاليين السابق توضيحها ويمزج معها ملعقتين بوريه انشوجه

Macaroni Venitienne

مكاروني فانسين

وهي مثل المكرونة الا ايطاليين ويوضع عليها مقدار ٥٠ جرام من صدور الفراخ و ٥٠ جرام شامبيون و ٥٠ جرام تروف و ٥٠ جرام چمبون او لسان احمر وتقطعها چلين وتمزج بصوص فوليتيه حسب الطلب وتعرف في صحن غويط وترش بالحنة وتقدم في الحان

Conservées des Legumes en Boites

كيفية حفظ الخضروات داخل علب

Conservées de Carottes

حفظ الجزر في العلب لاجل الجرنا تير

وهو ان تحضر مقدارا من الجزر الطازج ذات اللون الاصفر (الجزر الافرنكي) ويجب ان يكون طازجا على قدر الامكان ويبدشر بالمبشرة المخصصة لبشر الخضروات وبعد ذلك يغسل غسلا جيدا ويقطع على عدة انواع اما ان يقطع بملعقة المخصصة للخضروات بشكل البندقة مستديرة او بشكل الزيتون بيضاوية ويوضب مثل فصوص الثوم ويقطع قطعا مربعه مثل زهر الطاولة بالسكينة المنقوشة وبعد ذلك يسلق بالماء والملح نصف تسوية وبعد ذلك يرفع عن النار ويبرد عليه بماء بارد مدة ساعة على الاقل ثم تصفى الماء منه ويعبأ في علب مقدار ملاء العلب كيلو وتعبأ مقدار الثلثين وتكمل ملاء العلب بماء مغلي بارد ممزوجا بها ٥٠ جرام ملح، ٥٠ جرام سكر وهذا المقدار لمقدار لتر ماء وبعد ذلك تقفل العلب ويلحم الغطاء ثم توضع في حلة بأرضيتها شبكا من السلك أو الخشب وتغطى بالماء وتغلي مدة ساعة ونصف مع استمرار الغليان وبعد ذلك ترفع من الماء وتترك لتبرد في الهواء الطبعي وكذلك حفظ اللنت بهذه الكيفية

Conservées des Macedoins (ماسدوان) حفظ الخضروات المشكاه لاجل الجرنا تير

وهي تتركب من الخضروات الآتية : - جزر، لفت مقطعان قطعا مربعة صغيرة بسكينة منقوشة أو سادة وتسوى بالماء مدة ١٠ دقائق مثل تسوية الجزر السابق توضيحه ويبرد عليه بماء بارد ثم تحضر مقدارا من البازلا وتسوى بالماء مدة ٥ دقائق بكر بونات الصودا ويبرد عليه بماء بارد وكذلك فاصوليا خضراء مقطعة قطعا سامبو كسة صغيرة وتسلىق ايضا بالماء مثل البازلا وبعد ذلك تمزج الخضروات مع بعضها وتعبأ داخل العلب مقدار ثلثه اربع العلب ونملاء بماء مغلي بارد بالماء والسكر مثل الجزر السابق ذكره ويلحم الغطاء وتغلي داخل الماء مدة ساعة ونصف ويرفع من الماء ويترك حتى يبرد

تركيب المحلول المخضر : - وهو ان تحضر مقدار لتر من الماء ويذاب فيه مقدار ١٠ جرام من كبريتات النحاس أى الزاج الاخضر

وبعد ذلك يصفى بشاشة ويحفظ داخل الزجاجية حين تحفظ ليؤخذ منها أثناء العمل وهذا الخضر يستعمل لسلق الخضروات الآتية : - أمثل البازلاء ، السبانخ ، الفاصوليا وغيرها من الخضروات كما سيوضح فيما بعد تركيب المحلول الملحي الذي تغمر فيه الخضروات داخل العلب : — وهو أن تغلي مقدار لتر من الماء به مقدار ٥٠ جرام من ملح الطعام وبعد ذلك يترك حتى يبرد وتغطى به الخضروات وهو بارد

Artichauts Conservées en Boîtes

خرشوف محفوظ داخل علب

وهو أن تحضر مقداراً من الخرشوف الطازج ويفشر ويصلح من الأسفل بالسكينة وينظف من القلب بالملحقة المخصصة للخضروات ويوضع في ماء به ملح وعصير ليمون ثم تحضر ماء يغلي على النار ومقداراً من عصير الليمون والملح ويوضع داخله الخرشوف ويغلي مدة ١٠ دقائق وبعد ذلك يرفع عن النار ويوضع في ماء بارد به قليلاً من الليمون وقليل من حامض الكبريت « نفطان على كل لتر واحد » من الماء ويغطى بورقة اجلاسيه ويترك منقوعاً مدة ٦ ساعات على الأقل حتى يصير لونه أبيض وبعد ذلك يرفع من الماء ويرص داخل علب سعة العلب الواحدة كيلو ويصب فوقه ماء مغلي بارد داخله ٢٥ جرام ملح وعصير ليمونتين ، مقدار نقطتين أو ثلاثة من حامض الكبريت وتقفل العلب ويلحم الغطاء وتغلي داخل الماء مدة ١ ساعة الى ١ ١/٢ ثلاثة اربع ساعة ثم ترفع من الماء وتترك تبرد في الهواء ، ملحوظة : وخرشوف مقسوماً على أربعة وكيفية حفظه مثل السابق ذكرها

تركيب المحلول الملحي المسكر : وهو كالمحلول الملحي ويزاد عليه فقط مقدار ٥٠ جرام من السكر وهو يستعمل لحفظ الخضروات كالبازلاء ، الجزر واللفت وغيرها من الخضروات كما ستوضح فيما بعد : —

Celeris Conservées en boîtes

كرفس أبيض محفوظ داخل العلب

وهو أن تحضر مقداراً من الكرفس الأبيض ويقشر من جهة الرأس وتبشر الجوانب بالمبشرة ويقطع قطعاً بطول العلب التي سيحفظ بداخلها وبعد ذلك بالماء والملح وعصير الليمون مقدار ثلاثة أرباع تسويته وبعد أن يسلق يبرد عليه بماء بارد مدة ساعتين وبعد ذلك يرفع من الماء ويجفف على فوطة ويرص موقوفاً داخل العلب ويغطى بماء مغلي بارد به مقدار ٥٠ جرام ملح على اللتر وعصير ليمونتان وبعد أن تقفل العلب ويلحم الغطاء وتوضع في حلة بها ماء وتغلي على النار مدة ساعة وثلاثة أرباع الى ساعتين وبعد ذلك تترك لتبرد في الهواء

Épinards Conservées en boîtes

سبانخ محفوظ داخل العلب

وهو أن تحضر مقداراً من السبانخ الطازج ويقطف ورقه ورقه ويغسل غسلاً جيداً بالماء ثم تحضر مقداراً من الماء على النار ويغلي به قليلاً من الملح ومقدار نصف ديسلتر سائل مخضر لكل ٤ لتر من الماء ثم يسلق داخله السبانخ مدة ١٠ دقائق وبعد ذلك يرفع عن النار ويبرد عليه بماء بارد مدة ساعة وبعد ذلك يفرم قليلاً ويوضع داخل سعة مقدار ملاها لتر ثم يغطى بماء مغلي بارد به ملح ومقدار الملح ٥٠ جرام لكل لتر أي محلول ملحي السابق توضيحه ويوضع قليلاً من الزبدة المكررة وتغطى ويلحم الغطاء وتوضع في حلة بها ماء وتغلي مدة ساعتين ويرجع وبعد ذلك ترفع من الماء وتترك حتى تبرد في الهواء

Laitues Conservées en boîtes

لاتوجة محفوظه داخل العلب

وهو أن تحضر مقداراً من اللاتوجة الطازجة من النوع الجيد وتقشر رأسها وتنظف من الورق التالف وتغسل غسلاً جيداً وبعد ذلك تضع حلة بها مقداراً من الماء وبعد أن تغلي تضيف لها قليلاً من الملح ومقدار نصف ديسيلتر من السائل المحضر على كل ٤ لتر وتوضع بداخلها اللاتوجة وتسلق مدة ١٢ الى ١٥ دقيقة وبعد ذلك ترفع عن النار ويبرد عليها مدة ساعة ثم ترفع من الماء وتعصر عصراً جيداً وبعد ذلك ترص داخل علبة مستديرة مبطوطة وسعة هذه العلبة مقدار لتر وتغطي بزبد مكررة أو بمحلول ملحي السابق توضيحه وبعد ذلك تقفل العلبة ويلحم الغطاء وتوضع في حلة بها ماء وتغلي على النار مدة ساعة وثلاثة أرباع الى ساعتين وبعد ذلك ترفع العلبة من الماء وتترك لتبرد في الهواء

Haricots Verts Conservées en boîtes

فاصوليا خضراء محفوظة داخل العلب

الفاصوليا الخضراء وتحفظ في فصل الشتاء

وهو أن تحضر مقداراً من الفاصوليا الطازجة ذات العيدان الرفيعة وتقطع من الطرفين وتنزع منها الخيوط من الجوانب ثم تحضر حلة بها مقداراً من الماء وتوضع تغلي على النار ويضاف لها مقدار نصف ديسيلتر من المحلول المحضر لكل لتر من الماء وقليل من الزعتر وبعد أن تغلي تضع داخلها الفاصوليا وتغلي مدة دقيقتين أو ثلاث دقائق وبعد ذلك ترفع عن النار ويبرد عليها مدة ساعة وبعد ذلك ترفع من الماء وتجفف جيداً بالفوطة ثم ترص داخل علبة بيضاوية أو مستديرة سعة العلبة لتر وتغطي بمحلول ملح مسكر كما سبق توضيحه وتقفل العلبة ويلحم الغطاء وبعد ذلك توضع في حلة بها مقداراً من الماء وتغلي على النار مدة ٤٥ دقيقة اذا كانت سعة العلبة ازا اما اذا كانت العلبة سعتها نصف كيلو فتغلي من ٢٥ الى ٣٠ دقيقة ثم ترفع من الماء وتترك لتبرد في الهواء

Haricots Flageolets Conservées en Boîtes

فاصوليا فلاچوليه

المحفوظة داخل العلب

وهو ان تحضر مقداراً من الفاصولية فلاچوليه وتفصص من القشر وتحفظ داخل برطمانات وتوضع الفاصوليا في حلة مبيضة بها مقداراً من الماء الساخن وقليل من بيكر بونات الصودا وقليل من الملح وتغلي مدة ٢٥ دقيقة على نار هادئة جداً مغطاة وبعد ذلك ترفع عن النار ويصفى عنها الماء وتعبأ داخل علبة سعة العلبة لتر وتغطي بمحلول ملح مسكر ويقفل العلبة ويلحم الغطاء وتوضع في حلة بها ماء وتغلي على النار من ساعة وثلاثة أرباع الى ساعتين وبعد ذلك ترفع عن النار وتترك لتبرد في الهواء

ملحوظة : - العلبة التي تسع نصف لتر تغلي من مدة ٢٥ الى ٣٠ دقيقة

Petites pois Conservée en boîtes

البازلا الخضراء « بسلة » المحفوظة داخل العلب

وهو ان تحضر مقداراً من البازلا الطازجة وتفصص من القشر وتنقى حتى تكون البازلا الرفيعة وحدها

والكبيرة وحدها وبعد ذلك توضع حلة على النار حمراء بدون تبيض بها مقدار ٤ لتر من الماء ومقدار نصف ديسيلتر من السائل الأخضر الكحل ٤ لتر وحزمة مقدونس وقطعة من البصل الأخضر وتضع داخلها البازلا وتغلي مدة ٥ دقائق على نار متوسطة مغطاة وبعد ذلك ترفع عن النار ويبرد عليها مدة ربع ساعة وبعد ذلك تصفى منها الماء وتعبأ داخل علب سعة العلب لتر وتملأ مقدار الثلاثة ارباع وتغلى البازلا بمحلول الملح المسكر ثم تقفل العلبه ويلحم الغطاء وتوضع داخل حلة بها ماء مدة ساعة ونصف وبعد ذلك ترفع من الماء وتترك لتبرد في الهواء بدون ان عليها بالماء البارد والعلبة التي سعتها نصف لتر تأتي من ٦٠ الى ٧٠ دقيقة

الاسبرج المحفوظه داخل عليه

هو ان تحضر مقداراً من الاسبرج الطازج ويمزل الرفيع عن السمين ويبدشر بمبشرة المخصصة للخضروات وبعد ذلك يقطع بالتساوى ويغسل غسلاً جيداً ويرص داخل سبت من السلك ويغطس في ماء مغلي على النار وقليل من الملح وعصير الليمون ويغلي مدة ٨ الى ١٠ دقائق ثم بعد ذلك يرفع السبت ويوضع في ماء بارد مدة ساعه وبعد ذلك يرفع من الماء ويجفف على فوطه ويرص داخل علبه سعة العلبه لتر ويكون مرصوفاً موقوفاً الرأس من أعلى ويغلى بمحلول ملح مسكر كما سبق توضيحه وتقفل العلبه ويلحم الغطاء وتوضع في حل بهسا ماء وتغلى على النار مدة ٤٥ الى ٥٠ دقيقة وبعد ذلك ترفع من الماء وتترك تبرد في الهواء والعلبة التي سعتها نصف لتر تغلى مدة ٣٥ دقيقة

الطماطم المحفوظة داخل العلبه

هو أن تحضر مقداراً من الطماطم الطازجة ذات اللون الاحمر ويجب ان تكون جامده متوسطة الحجم وتغطس في ماء مغلي مدة نصف دقيقة وبعد ذلك ترفع من الماء الساخن ويبرد عليهما بماء بارد وتفشر من القشرة الرفيعة وتثقب من أعلى لاجل أن يخرج منها البذر وبعد ذلك ترص على مصفاة أو منخل وترش بمالح خفيف وبعد أن تصفى من الماء جيداً ترص داخل علبه سعة العلبه لتر وبعد ذلك تغلى بعصير طماطم طازجة وتقفل العلبه ويلحم الغطاء وتوضع داخل حله بها ماء وتغلى على النار مدة ١٥ الى ٢٠ دقيقة وبعد ذلك ترفع من الماء الساخن وتبرد عليهما بماء بارد وبعد أن تبرد تحفظ

ملحوظة : - وعند استعمالها تفتح العلبه وترفع الطماطم وتغلى الصلصه حتي ترسى وتستخدم كصلصه لاي نوع

طماطم صلصه في العلب

هو أن تحضر مقداراً من الطماطم ذات اللون الاحمر وتغسل غسلاً جيداً وتشق الواحدة على اثنين وتنظف من البذر وبعد ذلك تغلى على النار بداخل حله مدة ١٠ دقائق وبعد ذلك ترفع وتصفى بالمنخل السلك وترد في حله ثانيه وتضيف لها قليلاً من الماء والسكر وتغلى على النار مع استمرار التقليب حتى ترسى على الثلث وبعد ذلك ترفع عن النار وبعد أن تبرد قليلاً تعبأ داخل علب سعة العلبه لتر ونقفل العلبه ويلحم الغطاء وتوضع في حله بها ماء وتغلى على النار مدة ساعة وربع وبعد ذلك ترفع من الماء وتترك في الهواء حتي تبرد

البامية المحفوظة داخل علب

هو أن تحضر مقداراً من البامية الطازجة الصغيرة الحجم وتقمع وتغسل غسلاً جيداً ثم تحضر حلة بها مقدار ٤ لتر ماء وتوضع على النار حتى تغلي وتضيف لها مقدار نصف ديستر من السائل الأخضر وبعد ذلك تسقط داخلها البامية وتغلي مدة ١٠ الى ١٢ دقيقة ثم ترفع عن النار وتوضع على مصفاة ويرد عليها بماء بارد وبعد ذلك توضع داخل علب سعة العلب لتر وتغطى بمحلول ملح السابق توضيحه مع عصير ليمونتين بلدي لكل لتر من الماء ثم تقفل العلب ويلحم الغطاء وتوضع في حلة بها ماء وتغلي على النار مدة ٤٠ الى ٥٠ دقيقة وبعد ذلك ترفع من الماء وتترك في الهواء حتى تبرد

ورق العنب المحفوظ داخل العلب

هو أن تحضر مقداراً من ورق العنب ناعم من اللبالب ويقطف من العنوق ويغسل غسلاً جيداً ويرص على بعضه ويوضع في حلة ويصب فوقه ماء مغلي به كثيراً من الملح ويركن على جانب الوابور بدون أن يغلي مدة ١٠ أو ١٢ دقيقة ثم يرفع عن النار ويرد عليه بماء بارد مدة ربع ساعة ثم يرفع من الماء ويعصر عصاراً جيداً باليد ويرص داخل علبه ويغطى بمحلول ملح السابق ذكره مع عصير ليمونتين بلدي على كل لتر وتقفل العلب ويلحم الغطاء وتوضع في حلة بها ماء وتغلي على النار مدة ٥٠ دقيقة ثم ترفع من الماء وتترك تبرد في الهواء

خيار كرنشون محفوظ بالخل

أن هو تحضر مقداراً من الخيار الرفيع ويقطع من الطرفين ويوضع في اناء من الفخار ويرش بكثير من الملح ويترك منقوعاً مدة ١٢ ساعة مع التقليب مراراً وبعد ذلك يرفع من الاناء ويوضع على منخل لاجل ان يصفى من الماء مدة ساعتين ثم تضعه في اناء اخر وترش عليه بخل مغلي مقدار ما يغطي ويترك منقوعاً مدة ٦ ساعات وبعد ذلك يصفى منه الخل ويغلي الخل مدة ١٠ دقائق ويزيد عليه مقداراً من الخل الطازج وبعد ذلك يصب على الخيار ويترك منقوعاً مدة ٦ ساعات ويصنع على هذه الطريقة مرتين ايضاً بهذه المدة كل ٦ ساعات وبعد ذلك توضع الخيار في حلة بدون بييض ويغطى بورق سبانخ او بورق ابيض ويوضع على حرارة الفرن حتى ان يرد الخيار لونه الطبيعي بدون أن يغلي وبعد ذلك ترفع الخيار وتضعه في اناء من الفخار أو برطمان مع ورق استراجون اخضر وبصله صغيره ثم يغلي مقداراً من الخل من النوع الجيد مع ورقة لاورو وبعض حبيات من الفلفل الصحيح وبعد ذلك يصب فوق الخيار ويترك حتى يبرد وبعد ذلك يغطي ويحفظ لوقت الطلب وحفظ الكبرى بالخل بهذه الطريقة وايضاً القرنييط

حفظ الخرشوف بالملح

هو أن تحضر مقداراً من الخرشوف وينظف من الورق ويقشر من أسفل بيضاويا وينظف من الداخل بالملح المختصة للخضروات ويساق بالماء والملح مدة ٧ دقائق وبعد ذلك يرفع عن النار ويوضع في اناء من الفخار ويغسل بماء مغلي بالماء والملح ويترك منقوعاً مدة ثلاثة ايام وبعد ذلك تصفى منه الماء ويزاد عليه الملح قليلاً ويغلي على النار ويصب فوق الخرشوف وبعد ثلاثة ايام تزيد له الملح وتكرر هذه العملية بماء وملح جديد ويصب عليه مقداراً

من الزيت النقي ويحفظ في برطمانات أو أواني من الفخار لوقت العمل وعند العمل ينقع أولاً بالماء ويسوي حسب الطلب وباقي أنواع الخضروات بهذه الكيفية مثل القرنبيط والفاصوليا الخضراء والبازلا وهكذا

حفظ الاستراجون

هو أن نحضر مقداراً من الاستراجون وننظف تنظيفاً جيداً ويوضع في إناء من الفخار ويرش بمقدار من الملح ويترك منقوعاً مدة ساعتين ويوضع في ياسين أو حله ثم يصب عليه مقداراً من الماء الساخن بة قليلاً من الحبل ويوضع على حرارة الفرن حتى يصفر لونه ثم يرفع الاناء بعيداً عن النار ويترك حتى يبرد وبعد ذلك يوضع على جانب الوابور على نار هادئة جداً بدون أن يغلي حتى يرد لونه الطبيعي وبعد ذلك يرفع عن النار ويصفى منه الماء ويوضع في برطمانات صغيرة ويصب فوقه مقداراً من الماء المغلي ممزوجاً بالملح ومبرد قليلاً وبه ورق استراجون وبعد ذلك بقل البرطمان ويغلي داخل الماء مدة غلوتين فقط ويترك حتى يبرد في الهواء

فلتو بقري المحفوظ داخل العلب مسوى روستو أو بريزيه

هو أن نحضر مقداراً من الفلتو البقري البلدي وننظف تنظيفاً جيداً ويقطع من الطرفين ويسوي سوتيه بالزبد مع الدهن مغلى بورقة اجلاسيه ويسوى ثلثي تسويه وبعد ذلك ترفعه عن النار ويترك مدة ٢٠ دقيقة ويوضع في علبة بيضاوية وبعد ذلك يصفى الجوف محل التسوية مع الدهن والزبد وتصب فوق الفلتو بعد أن تغلي وترسي على النصف ويمزج بملقعة جلاس ديقياًند وتغطي العلبة ويلحم الغطاء وتوضع في حلة بها ماء وتغلي على النار مدة ثلاثة ساعات وبعد ذلك ترفع من الماء وتترك حتى تبرد في الهواء

الحلويات البتلو المحفوظة داخل عاب

هو أن نحضر مقداراً من الحلويات البتلو (النفوس) وتسوى بلانشيه مدة ٥ دقائق ويقشر من القشرة الرفيعة ويجفف جيداً ويرص بداخل عليه سعة العلبة لتر ويصب فوقه بهريز من البتلو أو من الفراخ وبه مقداراً من الدهن أو الزبد مع ضبط ملحه وتقفل العلبة ويلحم الغطاء وتوضع في حلة بها ماء وتغلي على النار مدة ساعة وبعد ذلك ترفع من الماء وتترك تبرد في الهواء والحلويات المسواه بريزيه بعد أن تسوى نصف تسويه ترص داخل العلبة وتصفى عليها محل التسوية مع الدهن أو الزبد المسوى بها وبعد ذلك تقفل العلبة ويلحم الغطاء وتوضع في حلة بها ماء وتغلي على النار مدة ساعة وربع وبعد ذلك ترفع من الماء وتترك تبرد في الهواء وكذلك الحلويات المسواه سوتيه ترص في العلبة وفوقها الزبد محل التحمير وتغلي داخل الماء مدة ساعة

جلاتين ديقو (فراخ جلاتينه محفوظه في العلب)

هو أن نحضر الفراخ ونجهزها مثل الجلاتين ديقولاى السابق نوضيحتها ونلف داخل الشاشه وتسوى بوشيه

في بهريز فراخ مع كوارع البتلو وتسوى مدة ساعة وبعد ذلك تفك من الشاشة وتوضع في وسط العلبه بعد أن تلف بشاشة ثانيا ويصب عليها مقدارا من الدهن أو الزبدة وتغطي العلبه وتلحم الغطاء وتوضع في حلة بها ماء وتغلي على النار مدة ثلاث ساعات وبعد ذلك ترفع من الماء وتترك تبرد في الهواء

حمام بالبازلا داخل العلب

هو أن تحضر عدد ثلاثة من الحمام وتنظف وتنظف جيدا وتسوى بريزيه ثلثي تسويه وبعد ذلك ترص داخل عابه وتصفى محل التسويه ويغلي حتى يرسي على النصف وتضيف عليه ملعقة جلاس ديشيا لدويصب فوق الحمام مع الدهن أو الزبد محل التسويه وتضيف عليها مقدارا من البازلا منطقة سوتيه بالزبدة وتغطي العلبه وتلحم الغطاء وتوضع في حلة بها ماء وتغلي على النار مدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة وبعد ذلك تترك حتى تبرد في الهواء وكذلك السمان بهذه الطريقة

فواجره أي كبدة الاوز المحفوظة داخل العلب

هو أن تحضر مقداراً من كبدة الاوز أو البط السمين ذات اللون الأبيض وطازجه وتقشر بدون أن تنقع بالماء وتلف داخل لارد أو طرب من الضأن وترص داخل العلب وتصب فوقها مقداراً من الدهن البتلو أو الأوز وتغطي ويلحم الغطاء وتوضع في حلة بها ماء وتوضع على النار تغلي مدة ١ ١/٢ ساعة إلى ١ ٣/٤ ساعة وبعد ذلك ترفع من الماء وتترك في الهواء حتى تبرد ملحوظه ويمكن أن يغرس بداخلها قطعاً من التروف قبل التسويه

ملحوظة مقدار حامض الكبريت هو ٢ سنتي لتر على كل لتر من الماء كما هو موضح في أنواع الخرشوف ملحوظة أخرى محلول الايض وهو يتركب من لترين من الماء ، مقدار ١٠ أو ١٢ جرام دقيق أرز (فيكيل درى) وعصير ليموتين اضايا أو ٤ ليمونات بلدي ، ١٠٠ جرام ملح ويمزج الجميع مع بعضه بارد ومقدار ٤ نقط من حامض الكبريت وهذا المحلول يصلح لحفظ الخرشوف في العلب

انتهاء الجزء الثانى فى الطهى الافرنكى

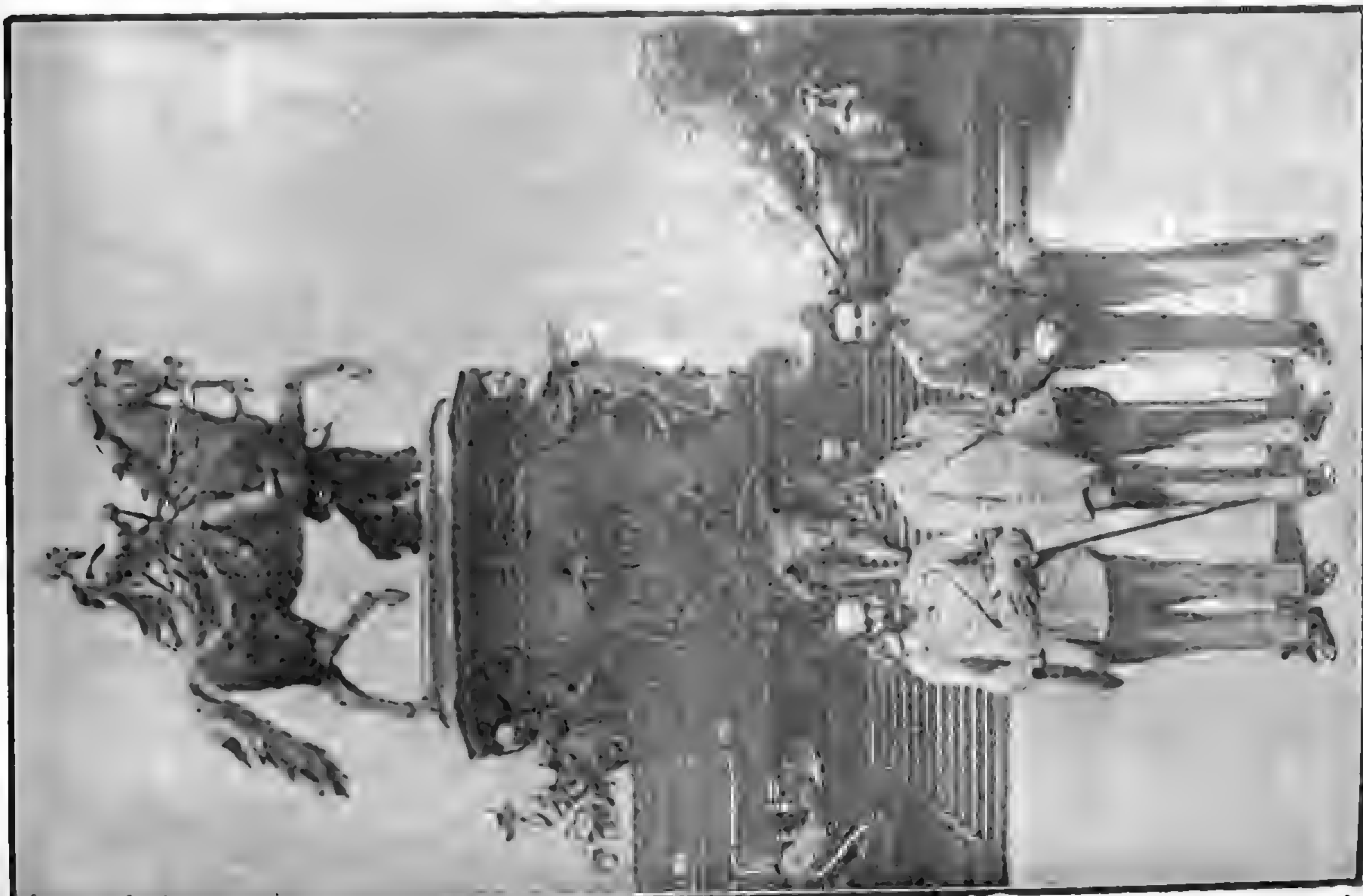




إلى العين
صورة تذكارية
للمؤلف أبوزيد
أمين وهو بمفرده
في سنة ١٩٢٩
في رحلة جلالة
الملك فؤاد الأول
في برلين عاصمة
ألمانيا

إلى اليسار
صورة تذكارية
للمؤلف أبوزيد
أمين في سنة
١٩٢٩ في رحلة
جلالة الملك فؤاد
الأول في برلين
عاصمة ألمانيا إلى
يمينه في الصورة
زميله سيد موسى
والي يساره في
الصورة الحاج
على دسوقي خياط

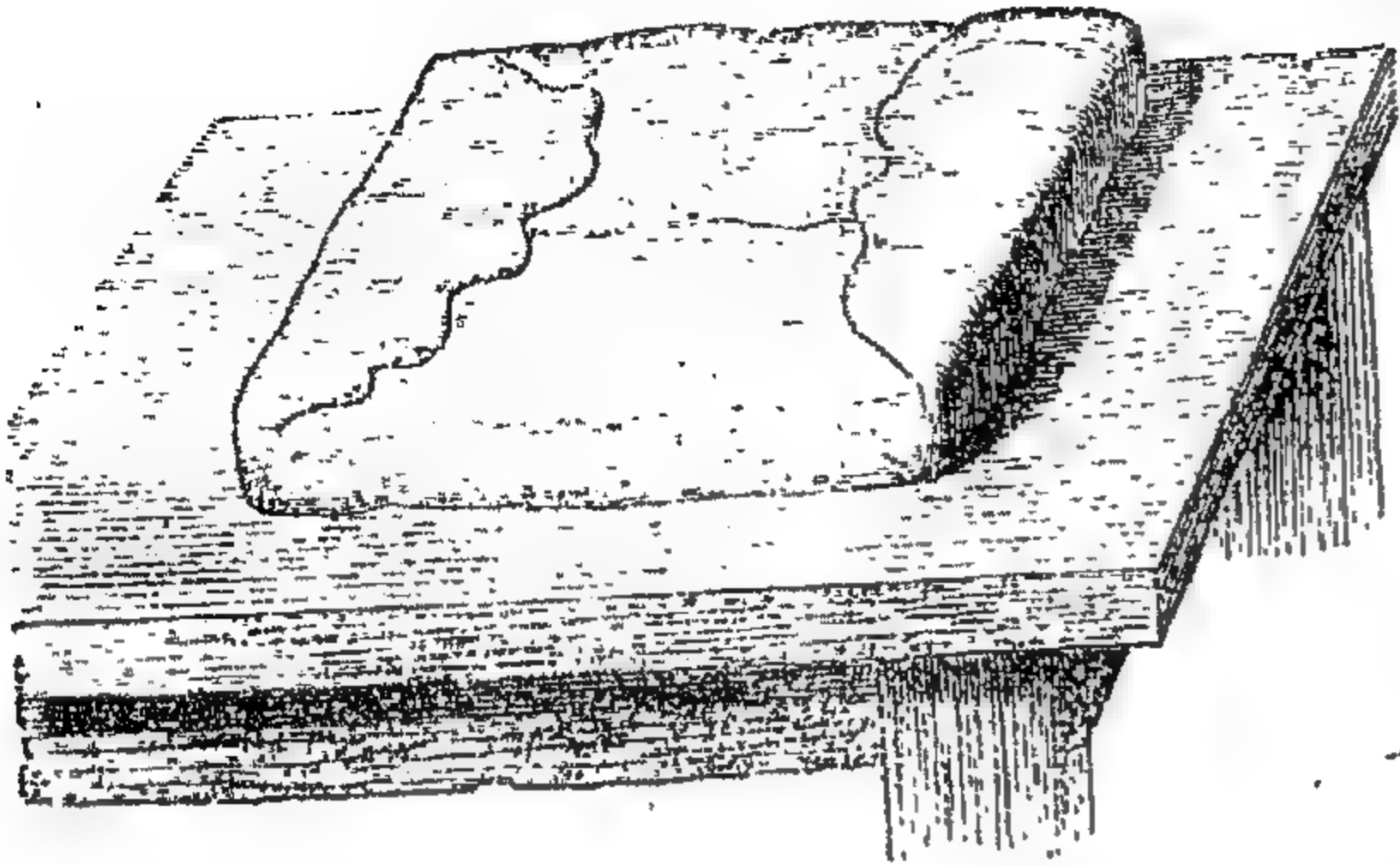
خصوصي مولانا جلالة الملك



أنواع العجين

Pâte Feuilletage

بات فيتاج أي عجينه الفيتاج

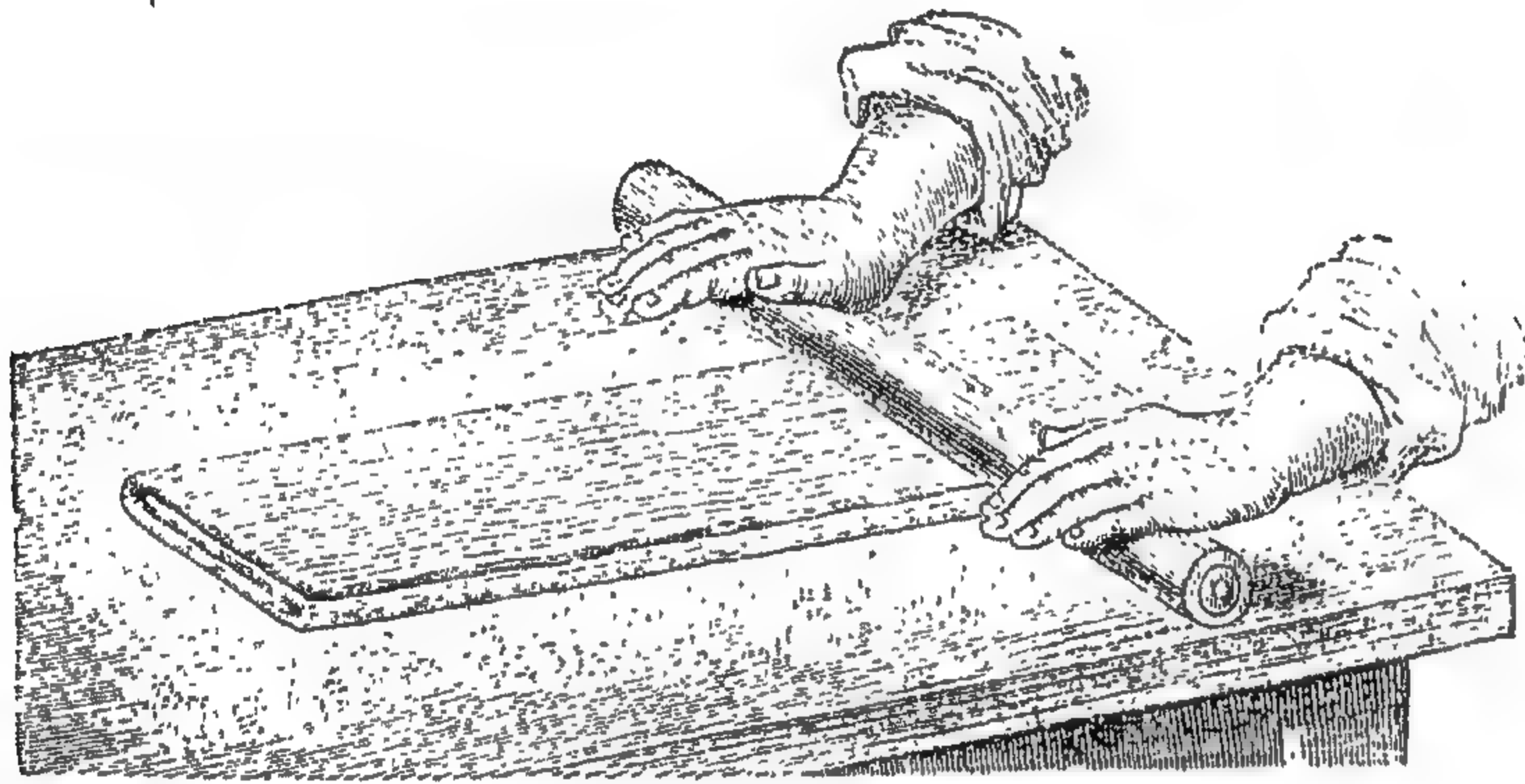


كيفية فرد العجينة

(رسم ١٠٥)

تحضرات : ٥٠٠ جرام دقيق من النوع الجيد و
٥٠٠ جرام زبدة وسقذار ٢ ديسيلتر ماء وقليل
من الملح

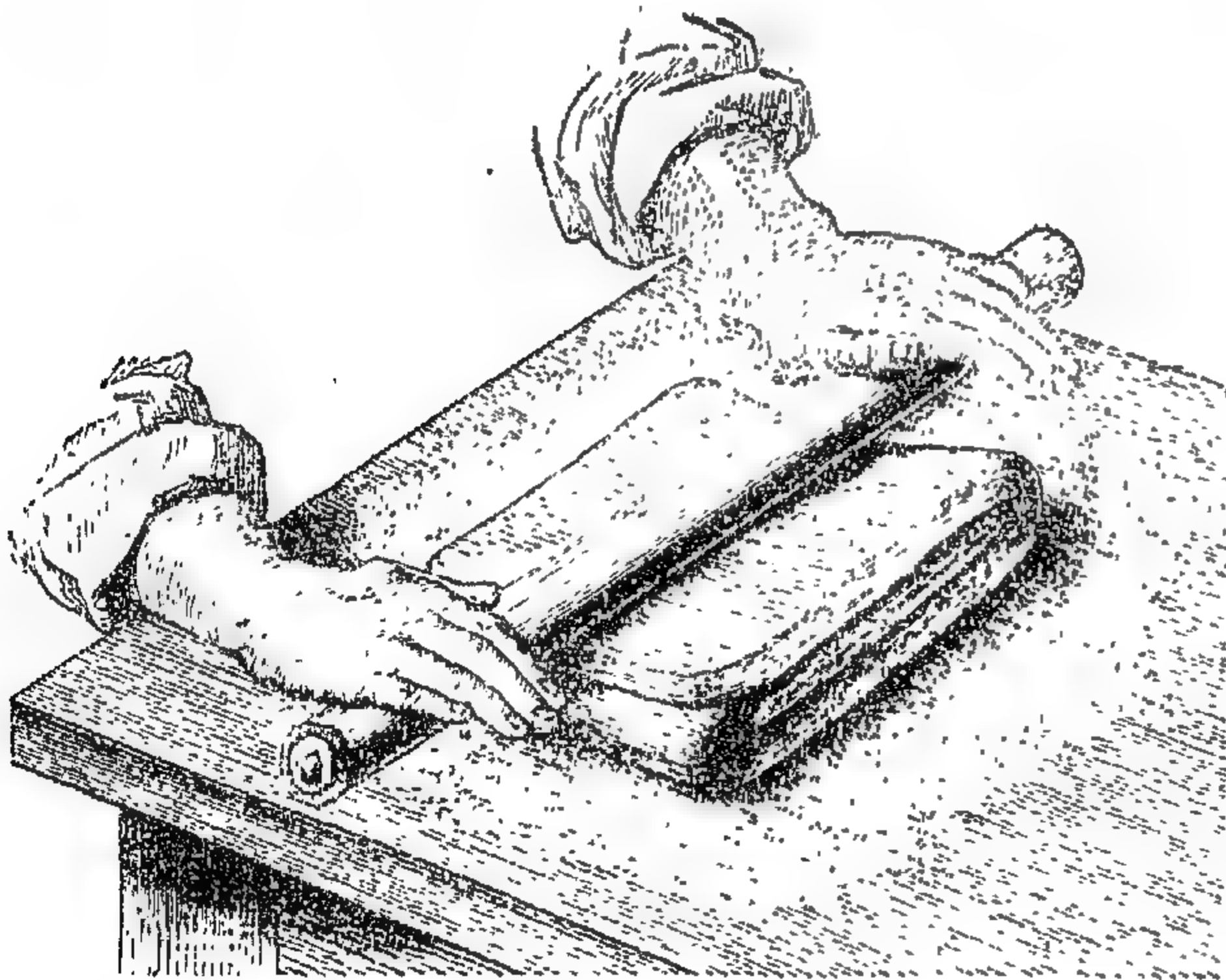
العمل : — وهو أن تتخلل الدقيق على الترايزة
ويفتح من الوسط وتضع له الماء ومقدار ٥٠ جرام
زبدة وقليل من الملح ويلف الدقيق بالماء حتى يصير
عجينة متوسطة لا يابسة ولا لينه وتلف قطعة واحدة



كيفية فرد العجينة

(رسم ١٠٦)

مستديرة وتبط باليد وتغطي بشاشة مبللة
بالماء ومعصورة عصراً جيداً مدة ربع
ساعة حتى تستريح ثم تغفر الترايزة
بالدقيق وتفرد العجينة فوقها بالمردانة
بحجم ٢٥ في ٢٥ سنتيمتراً أي مربعة
الشكل وتضع في وسطها مقدار ٥٠٠
جرام زبدة طازجة نقية ومجففة جيداً
بالفوطه وتبطها مربعة ثم تنثى باقي



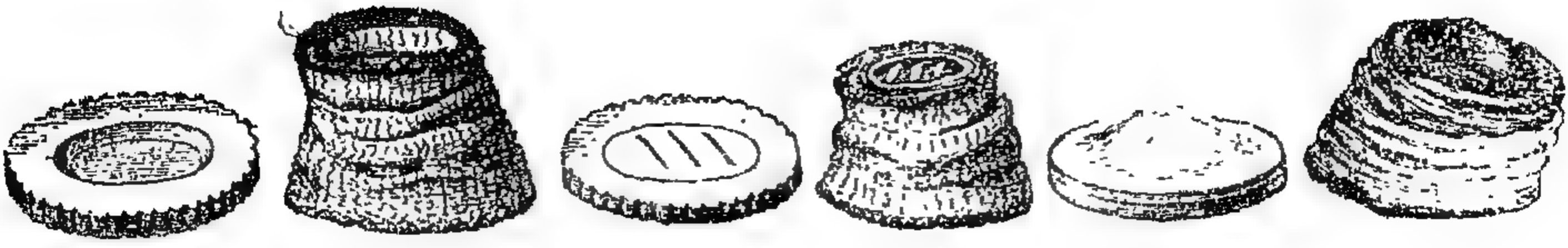
كيفية فرد العجينة

(رسم ١٠٧)

العجين فوق الزبدة من الجهات الأربع حتى تصير
مثل (البؤجة) ثم تفرد بالمردانة على الترايزة
أو على الزخامة بالطول بعرض ٢٠ سنتيمتراً
أي مستطيلة الشكل ثم تنثى الحرفين حتى يتقابلا
في النصف ثم تنثى العجينة على بعض حتى تصير
ثلاث طبقات وتفرد قليلاً ثم توضع بجوار
النلج وتعلم بالأصابع علامة واحدة وتترك حتى
تستريح بجوار النلج مدة ربع ساعة على الأقل
ثم تفرد ثانياً بالطول وتطبق على ثلاث طبقات
وتستريح مدة عشر دقائق وتفرد ثانياً حتى يتم

خمس مرات وتفرد بالعكس وكل مرة عند فردها تعلم بالأصبع حسب الفرد منعاً للغلط والعجينة في زمن الصيف
تكون لينه قليلاً عما هي في زمن الشتاء وهذه العجينة يستعمل منها جملة أصناف من الحلو وجميع شغل المطبخ مثل
القولوفان والبهيت بوشيه وخلافهما

ملحوظة : — الفيتاج فين ويوزن قدر العجين زبدة



بتييت بوشيه والقول أوفان

(رسم ١٠٨)

Demi Feuilletage

عجينة ديمي فيتاج أي عجينة نصف فيتاج

وهي كالسابق شرحها فقط الكيلو الدقيق يوضع له ثلاثة أرباع كيلو من الزبدة وبهذا السبب سميت فيتاج أي ديمي فيتاج وهي عجينة عمومية وتطبق «٦» مرات على ثلاثة تطبيقات كل مرة ويضع منها المليفي وخلافه وجميع طلبات المطبخ

Pâte Paine de Cuisine

عيش انجايزي لاجل المطبخ

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق نمر (١) من الصنف الحيد ومقدار ٣ أو ٤ ديسيلتر لبن حليب ٢٠٠ جرام خميرة بيرة وقليل من الملح

العمل : — تدخل ربع الدقيق وتذوب الخميرة في مقدار ثلث اللبن الدافي وتمجن بها ربع الدقيق وتغطي حتى تخمر في جهة دافئة وبعد ذلك توضع عليها الدقيق الباقي شيئاً فشيئاً وتمجن جيداً على الترابيزة وتوضع لها باقي اللبن شيئاً فشيئاً حتى يتم الباقي وتصير عجينة يابسة وتخدمها مدة ٢٠ دقيقة ثم تقطعها مراراً وتغطس يدك في اللبن وتمجنها ثانياً حتى بصير لها عرق جامد ثم تلف وتوضع في كسارولة وتغطي وتوضع في جهة دافئة حتى تخمر مدة ٢٠ دقيقة ثم توضع على الترابيزة معفوره بالدقيق وتقطع قطعاً متساوية وتوضعها في قوالب مربعة أو مستديرة ومدهونة زبدة خفيفة وتوضع بداخلها العجينة مقدار نصفه وتغرسه بشوكة أو ابره طويله من جميع الجوانب وتتركها في جهة دافئة حتى تخمر وتغطي القالب وتثقب عليه وتدخله في فرن متوسط حتى يسوى وهذا العيش يستخدم منه في المطبخ لاجل القاعدة والتوست والسكريتون ويؤخذ من قلب العيش لاجل الباتيه ويستعمل لسكر شغل المطبخ ويدهن الفطام زبدة خفيفة قبل أن يغطي به العجين

بات ادرسيه فين أي عجينة فينو لاجل تبطين القوالب والتارتليت وخلافه Pâte adresser Fine

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق و ٣٧٥ جرام زبدة وثلث لتر ماء بارد وقليل من الملح وصفار ٣ بيضات العمل : توضع الدقيق على الترابيزة ويفتح من الوسط ويوضع له الزبدة والماء ويمجن مع بعضه ويوضع عليه البيض ويمجن ببعضه بخفة بدون أن تدعك كثير لاجل عدم وجود عرق للعجينة

عجينة لاجل الباتيه الساخن

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق منخول و ١٧٥ جرام زبدة وقليل من الملح ومقدار نصف لتر ماء

العمل : — تعجن تلك التحضيرات بعضها وتلف لفا جيداً وتترك حتى تستريح مدة نصف ساعة مع تغطيتها بفوطة مبللة ومعمورة من الماء عصراً جيداً وهذه العجينة لجملة أصناف من الباتية الساخن لتبطين القوالب

بات ادرسيه عجينه عاديه لتبطين القوالب والترت Pâte adresser

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام و ٢٥٠ جرام زبدة وقليل من الملح ومقدار نصف لتر من الماء
العمل : — تعجن التحضيرات كالسابق ذكرها وتستريح قليلاً وتستخدم للقوالب والترت وخلافه

بات ادرسيه لاجل التمال Pâte adresser

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ٢٠٠ جرام زبدة ، صفار ثلاث بيضات وقليل من الملح ومقدار ثلث لتر من الماء

العمل : — توضع الدقيق فوق التراييزة ويفتح من الوسط وتوضع الزبدة والماء والملح والبيض ويعجن البيض مع الزبدة والماء أولاً ثم تمزج بالدقيق وتلف العجينة وتغطي بالفوطة حتى تستريح مدة نصف ساعة وهذه العجينة تستخدم لأنواع التمال

عجينة ماء دافيء لاجل الباتيه البارد

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ٣٥٠ جرام زبدة ومقدار ثلث لتر من الماء الدافيء وقليل من الملح ، صفار بيضتان

العمل : — ينخل الدقيق فوق التراييزة ويفتح من الوسط وتوضع له الزبدة والماء وبعد أن تفك الزبدة داخل الماء الدافيء ويوضع عليها الملح والبيض ويلف الجميع ببعض لفاً جيداً ثم تغطي العجينة وتترك تستريح مدة نصف ساعة وهذه العجينة لاجل تبطين القوالب الباتيه الباردة

عجينة البات فونسية (عاديه) Pâte Foncer ordinaire

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ٢٥٠ جرام زبدة ومقدار ربع لتر ماء بارد وقليل من الملح
العمل : — ينخل الدقيق على التراييزة ويفتح من الوسط وتوضع في وسطها الماء والملح والزبدة وتعجن بعضها ثم تمزج بالدقيق شيئاً فشيئاً حتى تصير عجينة وتلف حتى لا تمسك في التراييزة وبعد ذلك تلف في شاشة مبللة ومعمورة عصراً جيداً أو مرشوشة بالدقيق وتترك حتى تستريح مدة ساعة في الثلاجة أو في جهة رطبة وهذه العجينة تستخدم لتبطين القوالب والترت وخلافه

عجينة بات فونسيه لاجل أنواع الحلو Pâte Foncer Pour entremets

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ٣٠٠ جرام زبدة ، ١٢٥ جرام سكر وقليل من الملح ، ثلاث بيضات ومقدار ربع لتر ماء وقليل من الاومنيك

العمل : — تعجن مثل العجينة المتقدم ذكرها وهي أيضاً لتبطين القوالب والترت

Pâte Foncer Fin

عجينة بات فونسيه فين

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ٣٥٠ جرام زبدة ، صفار ثلاث بيضات ومقدار ربع لتر ماء بارد وقليل من الملح وقليل من الاومنيك
العمل : — ينخل الدقيق على الترابيزة ويفتح من الوسط بشكل (فسيه) وتوضع بداخلها الزبدة والماء والملح والبيض وتمزج ببعضها مزجا جيداً ثم تمزج مع الدقيق شيئاً فشيئاً وتدعك باليد مرتين ثم تلف وتغطي بشاشة وتترك تستريح مدة ساعه وهي أيضا تستخدم لتبطين القوالب والترت وأشياء كثيرة ستوضح فيما بعد

Pâte Brisee

عجينة بات بريزيه

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ٣٥٠ جرام زبدة ، مقدار ربع لتر ماء بارد ومقدار ٥٠ جرام من الاومنيك وقليل من الملح
العمل : — ينخل الدقيق فوق الترابيزة ويفتح من الوسط ويوضع له الزبدة والملح وتمزج معها الدقيق شيئاً فشيئاً حتى تلف العجينة يدون دعك وتفرد مرتين وتبط مثل عجينة الفيتاج وتغطي وتستريح مدة ساعه في الثلاجة او في جبهه رطبه وتستخدم كالسابق ذكره
ملحوظه : — اللتر من اللبن أو الماء يساوي ١٠ ديسيلتر والديسيلتر عبارة عن (١/١٠) من اللتر ومقداره بالجرام يساوي ١٠٠ جرام و ٣٦ درهم فاذا كان في الشرح خمسة ديسيلتر عبارة عن رطل أى نصف لتر والاثين ونصف ديسيلتر عبارة عن نصف رطل أى ربع لتر

Pâte brisee pour timale

عجينة بات بريزية لاجل التيمال

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق و ٣٧٥ جرام زبدة وصفار ثلاث بيضات و ٣ ديسيلتر ماء بارد وقليل من الملح
العمل : — وهو أن تعجن العجينة مثل العجينة السابق ذكرها وتستريح مدة ساعه قبل العمل

Pâte tourte

عجينة لاجل الترت (لأنواع حلو الفواكه)

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق و ٣٥١ جرام زبدة وقليل من الملح
العمل : — ينخل الدقيق على الترابيزة ويفتح من الوسط وتوضع داخلها الزبدة والملح وتعجن بالماء عجينة متوسطة وتفرد مرتين أو ثلاث مرات وتغطي بشاشة وتترك حتى تستريح مدة ساعه قبل العمل

Pâte à Nouille

عجينة بات انوي (اي المكرونه الطازجه)

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق وينخل على الترابيزة ويفتح من الوسط ويوضع لها مقدار ٦ بيضات صحيحة وصفار بيضتان وقليل من الملح
العمل : — تعجن الجميع ببعض وتدعك دعكاً جيداً ثم تقطع على خمسة قطع مثل الكرة وترتاح مدة نصف ساعه مع تقطيعها بنوطه مبللة ثم بعد ذلك تفرد قطعة وتترك مفروده على الترابيزة حتى يلف العجين وتشي بمقدار

٩ سنتيمتر ونحط مثل عيدان الكيريت أى بعرض نصف سنتيمتر أو اعرض قليلاً ثم تفك من بعضها حتي تصير مثل المكرونة وكيفيه تسويتها هو ان توضع ماء على النار ومعه ملح مثل المكرونة العاديه وتسلق فيها بعد علي الماء وتغلي مدته عشر دقائق ثم تصفي في الحال وتنطق بالزبدة وتقدم حسب الطلب

عجينه اخري دى نوي (اى المكرونة الطازجه)

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق و٥ بيضات صحيحة وصفار بيضتان و ١٠ جرام ملح وقليل من الماء العمل : يعمل كالسابق ذكرها

Pâte Raviole

عجينه رافيولى

تحضيرات : ٥٠٠ جرام دقيق وقليل من الملح وصفار أربع بيضات وبيضتان صحيحتان ومقدار ملعقتين ماء وجوز الطيب العمل : تعجن مثل عجينه المكرونة الطازجه وتخدم جيداً وتترك حتى تستريح مدة عشر دقائق او ربع ساعه مغطاه بفوطه مبلله وهى تصلح ايضاً للكانلوني

عجينه اخرى للرافيولى

تحضيرات : ٥٠٠ جرام دقيق وثلاث بيضات صحيحة و ١٠ جرام ملح وقليل من الماء الدافىء ومقدار ٣٠ جرام زبدة العمل : — تعجن كالسابق ذكرها وتستخدم جيداً وتترك تستريح مدة ربع ساعه

عجينه لاجل تبطين الترت والطوق الذي يقال له بات فلان

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق وقليل من الملح ، ٣٥٠ جرام زبدة ، ٢٠٠ جرام سكر وصفار بيضتان ومقدار ديسيلتر من الماء وبيضة صحيحة العمل : — ينخل الدقيق فوق التراييزة ويفتح من الوسط وتوضع بداخله الزبدة والسكر والبيض والماء والملح أو تعجن ببعضها جيداً وتوضع لها الدقيق شيئاً فشيئاً حتى تصير عجينة متوسطة وتدعك مرتين وتلف وتغطى بفوطه مبللة وتترك حتى تستريح مدة ربع ساعه قبل العمل وهذه العجينة تصلح لان تفرد داخل الطوق وتسوى بداخلها بعض الفواكه مثل التفاح الذي يقال له فلان دي بوم وخلافه

بات الالماند أو زيت عيش صغير بالبيض لاجل السندويتش

Pâte Pain aux œufs à la allemande

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ١٥ جرام خميرة بيرة وقليل من اللبن ، ١٥٠ جرام زبدة ، صفار أربع بيضات

العمل : — تعجن ربع الدقيق بالخميرة مذوبه في قليل من اللبن الدافىء ثم تمخل الدقيق على التراييزة وتفتح من الوسط وتوضع بداخله قليلاً من الملح ، صفار أربع بيضات ومقدار ملعقتان أو ثلاثة من اللبن ، ١٥٠ جراماً من الزبدة وتدعك اللبن بالبيض والزبدة وتلف بالدقيق حتى تصير عجينة مثل عجينة البريوش ثم يوضع عليها الخميره وتخفق ببعضها خففاً جيداً ثم يوضع في كسارولة وتغطى وتترك في جهة دافئه حتى تخمر وبعد ذلك توضع على التراييزة

وتقطع قطعة صغيرة وتلف مستديرة أو مستطيلة وترص في صينية مدهونة زبدة خفيف وتبط بطاً خفيفاً وتوضع في جهة دافئة حتى تخمر وتدهن بصغار بيض خفيف ممزوج بقليل من اللبن ويسوى في فرن متوسط ويستخدم للسندويتش ويمكن أن تعبأ في قالب تارتليب أو خلافه

بات بان أوير الا پولونيز عيش بالزبد بولنيز Pâte Pain au beurr à la Polonaise

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ويعجن ربه بمقدار ٣٠ جرام خميرة بيرة ممزوجة بقليل من اللبن وتوضع مغطاة في جهة دافئة حتى تخمر ثم تنخل باقي الدقيق على الترايزة ويقتح من الوسط ويوضع في وسطه قليلاً من الملح و ١٥٠ جرام زبدة سايحة وملعقتان او ثلاثه من الكريمة وتعجن مثل عجينة البروش ثم تمزج مع الخميرة وتحقق مرتين أو ثلاث مرات وتوضع في كساروله وترش بالدقيق وتغطي بشاشة وتوضع في جهة دافئة حتى تخمر وبعد ذلك توضع على الترايزة وتقطع معها عيش كالسابق شرحه مستديراً أو مستطيلاً أو في القوالب وتقدم حسب الطلب

بليمنيس عجينه مثل البانكيك تسوي في طاسات صغيرة وتخدم مع الكفير Pâte blinis

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام دقيق و ٢٥٠ جرام دقيق أرز و ١٥٠ جرام زبدة سائحه و ١٥٠ جرام خميرة بيرة ومقدار أربعة أو خمسة ديسيلتر لبن حليب ، صفار ٦ بيضات وياض خمسة بيضات مارنج ونصف لتر كريمة مضروبة وقليل من الملح

العمل : — ينخل الدقيق في ماجور ويمزج مع الخميرة مذابه في اللبن الدافئ ويمزج معها صفار البيض والزبد والملح وتغطي وتترك في جهة دافئة حتى تخمر ثم يوضع لها الكريمة وياض البيض وتكون تخانة العجينه البات افري الخفيفة وتسوي في طاسات صغيره مثل البانكيك على الوجهين وتخدم مع الكفير ولا يسوي الا عند الطلب ويمكن ان يسوي في طاسات كبيرة مثل البانكيك على الوجهين ثم يقطع بقطاعه مستديره ويرص في الصحن ويقدم في الحال

Pâte Chou Ordinaire

عجينه بات اشو العاديه

وهو ان تغلي في كسارولة نصف لتر ماء وقليل من الملح و ٢٥٠ جرام سكر و ١٥٠ جرام زبدة وقليل من قشر الليمون أو البرتقال المبشور وعند ما يغلي الماء ترفعها بعيداً عن النار وتلف معها مقدار ٢٥٠ جرام دقيق منخول وتلف بمعلقة خشب ثم تدخل بها على النار حتى تجف مع استمرار التقليب مدة خمسة دقائق وتترك تبرد قليلاً ثم تحقق بمقدار ١٢ بيضة اثنان بعد اثنان مع الخفق بالمعلقة الخشب وعلامة ضبط العجين بالبيض هو أن تملأ المعلقة وتميل قليلاً فيسقط العجين منها وهذه هي علامة العجين بالبيض

Pâte à Chou Fine

عجينه بات اشوفين اي فينو

تحضيرات : ٢٥٠ جرام دقيق نمرة (١) منخول و ٢٥٠ جرام من الزبدة الطازجة ونصف لتر من الماء و ١٢ بيضة و ٣٠ جرام سكر وقليل من الملح وقشر ليمون مبشور او قشر برتقال لاجل الرائحة : يوضع الماء في كساروله ويوضع عليه السكر والملح ونصف الزبدة وبعد علي الماء ترفعها بعيداً عن النار وتوضع لها الدقيق مع الالف بالمعلقة الخشب ثم توضع على الوابور وتلف بالمعلقة الخشب حتى تلف العجينة من الارضية الكساروله

ثم ترفع بعيداً عن النار وتترك حتي تبرد قليلاً وتمزجها ببيض الواحد بعد الاخرى مع الحفق بالملعقة الخشب واخيراً يوضع لها الزبدة الباقية شيئاً فشيئاً حتي تصير العجينة لينه وتسقط من الملعقة عند ميلها وتترك برهة (لحظة) لتستريح ثم يصب منها عجينة البات أشو ويصنع منها شو ألا كريم والبريفترول وخلافه

عجينة بات اشوبان دي مك أي عيش مكة Pâte à chou Pour Pain de meeque

تحضيرات : - وهو أن تغلي في كسارولة مقدار نصف كيلو من اللبن وقليل من الملح و٢٥ جرام سكر و٢٠٠ جرام زبدة ثم ترفعها بعيداً عن النار ويمزج معها ٢٥٠ جرام دقيق بالملعقة الخشب مزجاً جيداً على النار حتى تلتف وتخلع من أرضية الكسارولة ثم ترفع بعيداً عن النار وبعد خمس دقائق توضع لها مقدار ١٠ أو ١١ بيضة الواحدة بعد الاخرى وتوضع لها أيضاً ١٠٠ جرام زبدة حتي تصير عجينة لينه ويستخدم منها عند الطلب

عجينة بات اشوبان تسييه (لاجل الحواني) Pâte à chou des Patissies

تحضيرات : - وهو أن تغلي على النار مقدار نصف لتر من الماء في كسارولة وقليل من الملح وقشر ليمون أو برتقال (لأجل الرائحة) و٦٠ جرام سكر و٢٠٠ جرام زبدة وعند ما تغلي الكسارولة ترفع على جانب الوابور وتوضع لها ٢٥٠ جرام وتنفق خففاً جيداً بالملعقة الخشب على جانب الوابور حتى تلتف العجينة وتخلع من أرضية الكسارولة وترفع بعيداً عن النار وبعد خمس دقائق تقريباً يوضع لها ١١ أو ١٢ بيضة واحدة بعد الاخرى مع الحفق بالملعقة الخشب دائماً حتى ينتهي البيض ويستخدم منها حسب الطلب

عجينة البريوش فين أو بات بريوش فين Pâte à brioche Fine

تحضيرات : - ٥٠٠ جرام دقيق نمر ١ من النوع الجيد و٤٥٠ جرام زبدة طازجة مجففة بالشاشة وبياض وصفار ١٢ بيضة و١٠ جرام ملح و١٠ جرام سكر بودرة و١٥ جرام خميرة بيرة طازجة وفنجال شاي مملوءا بلبن دافيء لأجل أن تذوب الخميرة فيه ومول أي قالب بابا صغيراً مملوءاً بالكونياك

العمل : - وهو أن تتخذ الدقيق على الرخامة أو التراييزة وينقص منه جزءاً قدره ١٠٠ أو ١٥٠ جرام ثم تعجن الجزء الذي نقص من الدقيق بالخميرة الممزوجة باللبن الدافيء ثم تلتف باليد لفاً كروياً ثم توضع في ماء دافيء وتترك حتى تخمر ثم يفتح باقي الدقيق من الوسط بشكل فسقية وتضع له الملح والسكر ويكسر عليه البيض وبعد ذلك يعجن ويدعك دعكاً جيداً على التراييزة مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة ثم ترفع الخميرة من الماء وبعد أن تخمر تمزج مع العجين مزجاً جيداً ثم توضع عليها الزبدة الموضحة المذكورة مع كأس من الكونياك إذا كان موجوداً وتمزجها ببعض مزجاً جيداً وبعد ذلك توضع في ماجور مرشوش رشا خفيفاً بالدقيق وبعد أن تخمر العجينة توضع في الثلاجة من المساء الى الصباح بجوار الثلج وسيوضح فيما بعد

ملحوظة : - علامة X خميرة البيرة الجيدة تجدها تظهر على وجه الماء وإذا كانت غير جيدة تجدها راسية في قاع الماء دائماً

Pâte à brioche Commune

عجينه بريوش عمومية

تحضيرات : - وتعجن كعجينه البريوش المتقدمة وتقلل منها الزبدة الى ٣٠٠ جرام لأجل كيلو من الدقيق

عجينة بريوش على الطريقة الايطالية بات بريوش الايطالين

Pâte à brioche à la Italiéune

تحضيرات : - ٥٠٠ جرام دقيق ، ٣٠٠ جرام زبدة طازجة و ١١ بيضة ، ١٠ جرام من الملح ، ٥٠ جرام سكر ، ١٥ جرام خميرة بيرة

العمل : - ينخل الدقيق على الترايزه ثم تخفق الزبدة في الماجور وتمزج معها ٤ أو ٥ بيضات والخميرة مذابة في قليل من اللبن الدافئ ومصفاة من المنخل وتخفق مع بعضها خففاً جيداً وتوضع لها الدقيق شيئاً فشيئاً ثم تعجن العجينة بيدك وتخمر مدة ١٠ دقائق لأجل أن يجعل لها عرق ثم توضع في الماجور وتغطي بشاشة نظيفة وتوضع في جهة دافئة وعند ما تبدأ أن تخمر تخفق ثانياً بالملعقة الخشب ثم توضع لها باقي البيض واحده بعد الاخرى وتغطي ثانياً وتترك حتى تخمر في جهة رطبة مدة ساعتين ثم تقطع قطعاً متساوية وتوضع في قوالب صغيرة أو كبيرة مثل البريوش الفين وتسويتها واحد

Pâte à brioche mousseline

عجينه بريوش موسلين

وهو مثل البريوش فين الا انه يؤخذ الكيلو دقيق قدره زبد

Pâte Savarin

عجينه السافران

تحضيرات : - ٥٠٠ جرام دقيق ، ٢٠٠ جرام زبد ، ٦٠ جرام سكر ، ١٠ أو ١٢ بيضة ، ١٥ جرام خميرة بيرة ، ٢ ديسيلتر لبن حليب و قليل من الملح ، ٤ ملاعق كريمة

العمل : - تذاب الخميرة في قليل من اللبن بربع الدقيق وتوضع في كسارولة في جهة دافئة حتى تخمر ثم ينخل باقي الدقيق على الترايزه وتوضع له نصف الزبد والسكر والملح والكريمة وتوضع له ٤ أو ٥ بيضات ويعجن البيض مع الزبد والكريمة ثم يلف الدقيق بها شيئاً فشيئاً حتى يصير العجينة متماسكة ببعضها ويوضع لها باقي البيض واحدة بعد الاخرى وتخفق خففاً جيداً على الترايزه أو على الرخام مدة ١٠ دقائق ثم تمزج مع الخميرة وتوضع في كسارولة في جهة دافئة مغطاه حتى تخمر ثم توضع ثانياً على الترايزه وتوضع لها باقي الزبد ثم يقطع منها قطعاً متساوية وتلف مسنطيلة وتوضع في قالب مسندير مثل الكعكة مدهوناً زبد ومغفوراً بالدقيق مقدار النصف وتوضع في جهة دافئة حتى تخمر مدة ثانية ويملا القالب ويسوى في فرن متوسط وهذا كيفية السافران وتسويته أما كيفية عمله للشراب ونجهيزه للمائدة سيوضح في أنواع الحلو

Pâte Savarin à la Orange

عجينه سافران بالبرتقال بات سافران الاورانج

تحضيرات : - ٥٠٠ جرام دقيق ، ٢٧٥ جرام زبد ، ١٠ بيضات صحيحة ، ١٥ جرام خميرة بيرة و قليل من الملح ، ٤ ملاعق سكر برائحة البرتقال ، ٤ ملاعق لوزمر مفروم وواحد ديسيلتر كريمة

العمل : وهو كالسابق شرحه ويوضع له نصف مقدار الزبدة الموضحة عند الانتهاء

عجينه كوجلون الا فينواز

تحضيرات : — هو أن تحضر مقدار ٥٠٠ جرام دقيق ، ٥٠٠ جرام زبدة طازجة ، ٤ ملاعق سكر ، ١٨ الى ٢٠ بيضة ، ١٢٥ جرام لوزمر ورائحة جوز الطيب سواء آكانت مبشورة أو داخل الزجاجات سائلة من الاجزخانات وملعقة من رائحة البرتقال أو قشر الليمون ومقداراً من زبيب ملاجه وقليل من الملح و ٢٠ جرام خميرة بيرة
العمل : — توضع الزبدة داخل حلة أو كسارولة دافئة أي توضع على النار أولاً مقدار ما تدفأ ثم توضع لها الزبدة بعيداً عن النار وتُخفق بالسلك خففاً جيداً حتى تلف وتنعم ثم توضع لها البيض اثنان مع الخفق جيداً بالسلك ثم توضع لها الدقيق عند انتهاء البيض وتُخفق جيداً وتلف مع الدقيق وتنعم ثم يوضع لها الخميرة مذابة في قليل من الماء الدافئ ثم توضع عليها اللوز مفروم والملح والسكر وقشر البرتقال أو الليمون ورائحة جوز الطيب وتباً في قوالب مدهونة زبدة مقدار النصف وتترك حتى تخمر بعيداً عن الحرارة وتوضع داخل الفرن متوسط الحرارة بعد ما تخمر وتُملأ بها القالب

عجينه كوجلوف بوهيميين

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق و ٥٠٠ جرام زبدة و صفار ١٥ بيضة و بياض ٦ بيضات و ١٥ جرام خميرة بيرة ملح و ٤ ملاعق سكر وقشر برتقال أو ليمون لاجل الرائحة وملعقتان من الروم وعجينتها كالسابق شرحها

عجينه كوجلوف الا كريم

(وهي تصح أن تكون بصفة بيس موتسيه أي صحبة من ولائم البوفيهات)
تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق و ٣٠٠ جرام زبدة و ١٠ بيضات وملعقة سكر برائحة البرتقال وقليل من الملح و ٣ ملاعق كريمه و ١٥ جرام خميرة بيرة
العمل : كالسابق شرحها ثم تبأ في قوالب يقال لها ايراتون وشكلها مثل ذلك من خمسة الى ستة قطع الثانية أصغر من الاولى في الحجم وهكذا بالتدريج حتى الانتهاء ويكسى قنضان كل منها بشكل يختلف عن الآخر ويلصق بين الواحدده والاخرى بكريم باتسيه أو مر به والرسم في الخارج يكون بعد تركيبها وكسيها بالقنضان ويكون حسب فكر ما يترأى للصانع

عجينه بابا بالزبيب

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق و ٣٠٠ جرام زبدة و ٨ بيضات صحيحة و ٦٠ جرام سكر وقليل من الملح و ٣ ملاعق لبن و ثلاث ملاعق كريمه و ٢٠ جرام خميرة بيرة و ١٥٠ جرام زبيب بنائي أو انجليزي خالياً من البذور ، ١٠٠ جرام قشر برتقال أو كباد مسكر مفروم وعجينة مثل عجينة السافران السابق شرحها ويوضع لها أخيراً الزبيب وقشر البرتقال مسكر ونخمره في الروم وتبأ في قوالب بابا صغيره مدهونه زبدة مقدار النصف وتوضع في جهة دافئة حتى تخمر وتُملأ بها القالب وتسوي في فرن متوسط مثل عجينة السافران

عجينة لوز بات دماند

وهو ان تحضر مقدار نصف كيلو من اللوز ويقشر ويفرم بالمكينه ويمزج مقدار ٥٠٠ جرام سكر وبياض
٥ بيضات ويدق في الجرن حتى يصير ناعما جدا وبعد ذلك يرفع ويوضع في سلطانية ويغطى بورقة اجلاسيه ويحفظ
لوقت الطلب وهذه العجينة لجملة انواع من البسكويت ويقال لها بات دماند

عجينة بات دماند فوندانت

وهو ان تفرم من الماكينة ٢٥٠ جرام لوز مقشر وتوضع في كسارولة أو حله نظيفة ويمزج بمقدار ملعقتين أو ثلاث
ملاعق كرش أو مارسكينة ثم يوضع في كسارولة أخرى نظيفة مقدار نصف كيلو من السكر و ٥٠ جرام جيل-كوز
ويغطى بالماء ويوضع على النار حتى يغلي وينظف منه الرغوة ثم يصفى من شنوار أو شاشه ويرد في الحله ثانيا ويوضع
على نار حامية ويحضر اثناء اخر به ماء بارد ويغسل دائما جوانب الكسارولة التي بها السكر حتى يسوى السكر
وعلامه تسويته هو ان تضع اصبعك في السكر وتضعه في الماء البارد فاذا وجدت ان السكر يجمد من الماء البارد
فهذا دليل على ان السكر قد نضج ثم تقلب في اللوز بملعقه خشب وتصب فوقه السكر شيئا قشيثا مع استمرار التقليب
بسرعه وبعد ذلك يوضع على الرخامة حتى يبرد ويدق في الجرن حتى يصير ناعما جدا ويصير مثل العجين ويطري
قليلا بالشراب وهذه العجينة تستخدم لكثير من الانواع الحلوي فانه يحش بها الكريز المسكر والقراصيا والبلح
والجوز وخلافه

عجينة باتفوي

تحضيرات : ٢٥٠ جرام دقيق منخول ومقدار ٣ جرام ملح وملعقتان زبدة سائحه ومقدار كوبه من البيره
وكوبه ماء وملعقه كونيالك وبياض ثلاث بيضات مضروبه مارنج
العمل : يمزج الدقيق مع اللبن والبيره بدون ان يخفق كثيرا لاجل ان لا يظهر له عرق ويوضع عليه الكونيالك
والزبدة والملح وقليل من خميرة البيرة حتى تصير عجينة متوسطه سائلة لا يابسة وتغطي وعند الطلب يوضع لها
بياض ثلاث بيضات مضروبه مارنج وتستخدم لانواع الفواكه المحمره فريتمثل المشمس والفيثاج وخلافه ويمكن ان
يوضع له نبيذ ابيض بدلا من البيره ويوضع له اي نوع من الروائح حسب نوع الفواكه التي ستسوى في العجين

عجينة كرافن

وهي مثل عجينة البريوش فين وتفرد على الترايزة وتحز بقطاعه مستديرة سادة بوسع ٥ سم ثم تدهن احرف
العجين بصفار بيض وتضع في وسط كل قطعه قليلا من مربه المشمس ثم تفرد قطعه أخرى من العجين بقدر اتساع
الاولى وتلفها على المردانه وتغطي بها القطعه الاولى ثم تقطع بالقطاعه وترص على صينية مفرودا عليها شاشه ومعفورة
بالدقيق حتي تنتهي ثم توضع في جهه دائئه حتي تخمر وتحمز فريتمو بالمسلى والزيت ويرش عليها قليلا من السكر
ممزوجا بالتروف وتخدم معها صلصه مشمس في الصلصيرا

عجينة الكريب (البانكيك)

تحضيرات : ١٢٥ جرام دقيق و ١٥ جرام سكر و ٣٠ جرام زبدة سائجة و قليل من الملح الناعم و بيضه صحيحه و صفار بيضتان و قليل من الكونياك او الروم و كوبه لبن بارد و قشر برتقال او ليمون
العمل : يوضع الدقيق في ماجور و يوضع عليه البيض و الملح و اللبن و السكر و الكونياك او الروم و يمزج جيداً ببعضه بالسلك حتي يصير عجينه سائلة و يصفى من الشنوار أو من المنخل السلك في سلطانية أو في إناء من الفخار و توضع عليه الزبدة السائجة و يسوى في طاسات كما سيوضح بعد في أنواع البانكيك

عجينة بات افرول

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ٤٠٠ جرام زبدة بحففة و ٢٠٠ جرام سكر بودرة ، خمسة أوستة بيضات و ٤٠ جرام اومنيك « وهي روح النشادر و توجد في الاجزخانات » و قليل من قشر الليمون أو البرتقال
العمل : — ينخل الدقيق فوق التراييزه و يفتح من الوسط و توضع الزبدة و البيض و السكر و الاومنيك في وسط الدقيق ثم تمزج ببعضها مزجاً جيداً ثم يلف مع الدقيق شيئاً فشيئاً حتي يصير عجينة يابسة و تلف بقطعة شاشه و تترك تستريح في الثلاثه مدة ساعة على الأقل
ملحوظة : — ويمكن أن تمزج معها مقدار ١٥٠ جرام لوز مفروم

عجينة بات افرول فينواز

وهو أن تحضر مقدار ٦٠٠ جرام من اللوز بحفف و مفروم فرماً ناعماً ، ٥٠٠ جرام زبدة ، ٥٠٠ جرام دقيق ، ١٢٥ جرام سكر بودرة ، ٤٠ جرام اومنيك و قليل من بياض البيض و قليل من القرفة أو القانيليا
العمل : — يمزج الدقيق مع اللوز على التراييزه و يفتح من الوسط و توضع الزبدة و القانيليا و القرفة و البيض و الاومنيك و تمزج ببعضها مزجاً جيداً حتي يصير عجينه يابسة بدون دك و تلف في شاشه و توضع في الثلاثه لوقت الطلب و هذه العجينة يستخدم منها لانواع البسكوت

عجينة بات ماسيال

وهي مثل عجينة بات دماند فوندانت

Pâte Linzoise

عجينة لينزواز

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام دقيق ، ١٢٥ جرام لوز مدقوق و ٢٥٠ جرام زبدة بحففة تحفيفاً جيداً من الماء ، ١٢٥ جرام سكر بودرة ، ٥٠ جرام اومنيك و قليل من السكرامله السائلة « سكر محروق » و صفار خمسة بيضات و قليل من القرفة و قليل من قشر الليمون أو قشر البرتقال مبشور و مقدار ثلاث ملاعق من الروم
العمل : — تمزج السكر مع الدقيق و اللوز فوق التراييزه و يفتح من الوسط و يوضع في وسطه الزبدة و صفار البيض و قشر الليمون أو قشر البرتقال و الروم و الاومنيك و تمزج ببعضها مزجاً جيداً حتي يصير عجينة يابسة بدون دك و تلف في شاشه و تترك حتي تستريح فوق الثلج لوقت العمل و هذه العجينة تستخدمه لجاتو لينزواز أو لينزواز تورت

جلاس روبال لرسم الترت

Glace Royale

هو أن تحضر مقدار ٢٠٠ جرام سكر ناعماً جداً منخولاً بمنخل حرير ويوضع في سلطانية صيني أو أي أناء آخر غير قابل للصدأ كي لا يتغير لون السكر ويضاف عليه بياض بيضتين أو ثلاثه وفليل من روح الخل ويلف بملعقة خشب في السلطانية مدة ١٠ أو ١٢ دقيقة حتى يصير ناعماً جداً ويصير له عرق حتى إذا وضعت جزءاً منه بملعقة وتميلها قليلاً فينزل منها خيط رفيع ثم ترفع الملعقة وتنظف جوانب السلطانية وتغطي بورقه أجلاسيه مبلله بالماء حتى لا ينقشف من أعلى ويمكن أن تاون بأي لون حسب الطلب رأي الصانع ومستخدم منه لرسم انواع الترت وخلافه

جلاس رويال بالفستق

Glace Royale

هو ان تدق ١٥٠ جراماً فستقاً أخضر مقشر مع بياض بيضة واحدة حتى يصير ناعماً جداً ويصفي من المنخل وتضعه في سلطانية وتضيف عليه مقدار ٢٠٠ جرام سكر منخولاً بمنخل حرير وبياض بيضة أخرى ويلف بملعقة خشب مثل جلاس رويال السابق وتضع له ملعقة أو اثنتين من شراب رائحة القانيليا حتى يصير بالتخانة المطلوبة وتضع له أيضاً قليلاً من اللون الأخضر والاحمر ويستعمل لكسو الترت ولرسم أيضاً

جلاس فونضانت بالقانيليا

Glace Fondante à la Vanille

وهو ان تحضر مقدار كيلو سكر كسر مثل سكر الماكينة أو الرؤوس أو البلاط ويوضع في كساروله نظيفة ويوضع عليه مقدار نصف لتر ماء ويطفي على النار مقدار غلوة أو غلوتين مع استمرار التقليب ثم يصفى بمنخل أو شاشة ويرد في الكساروله ثانياً ويوضع عليه بياض بيضة مع الماء والسكر وعود قانيليا ومقدار جرام واحد كريم تارت أو ٣٠ جرام جلا كوس على مقدار الكيلو من السكر ويغلى على نار حامية وينظف دائماً جوانب الكسارولة بشاشة نظيفة مبللة بالماء أثناء الغليان حتى يسوي السكر وعلامة تسويته هو ان تضع أصبعك السبابه في السكر ثم تلصقه بالابهام فتجدهما يلصقان ببعضهما وهذه علامة تسويته وعند ذلك يرفع من على النار ويوضع تحته ماء بارد ويغطي بورقة اجلاسيه مبللة بالماء وعند ما يبرد قليلاً يخفق بملعقة خشب جيداً حتى يصير ناعماً جداً ويكونه لونه ناصع البياض ويوضع له ملعقة من المارسكينة أو الكرش وقليل من عصير الليمون وبعد ذلك يوضع في سلطانية أو في اناء غير قابل للصدأ ويغطي بورقة اجلاسيه بعد أن يرش على وجهه قليلاً من شراب القانيليا وهذا الفنضان يكسي به الترت بعد دهن بالمرية أولاً ويمكن أيضاً تلوينه بأي لون مثل الشيكولاته أو الفراوله أو فستدق أو بالقهوة وكيفية تجهيزه لكسي الترت هو أن يوضع جزءاً منه في كسارولة ويوضع على جانب الوابور وتحتيه ماء ساخن مع استمرار التقليب حتى يحل قليلاً ويكسي به الترت في الحار وهو دافئ

كريم أوبير الاقانيل

Crème au beurre à la Vanille

وهو ان تحضر مقدار ١٠٠ جرام زبدة وتوضعها في سلطانية صيني وتوضع عليها ٢٠٠ جرام سكر ناعماً جداً ومنخولاً بمنخل حرير وتلف بسرعة بملعقة خشب مدة ١٠ دقائق حتى تصير ناعماً جداً وخفيفه ويوضع لها قليلاً من القانيليا وهذه الكريمة تستعمل لرسم الترت ويمكن تلوينها أيضاً بأي لون حسب الطلب

كريم فين اودير اي كريم فينو بالزبدة Crème Fine au beurre

وهو أن توضع صفار ١٤ بيضة في باسين او كسارولة يضاويه وتضرب بالسلك قليلا وتوضع عليها مقدار ٥٠٠ جرام سكر مسوي مثل الشراب درجة ٢٨ من ميزان السكر وتوضع على جانب النار حتى يسوي صفار البيض بدون أن يغلي مع استمرار الضرب بالسلك ثم ترفعه بعيداً عن النار وتضرب فيه بالسلك حتى يصير ناعما وخفيفا وبعد أن يبرد توضع عليه مقدار ٢٠٠ جرام زبدة طازجة شيئا فشيئا مع استمرار الضرب بالسلك حتى يمزج ببعضة مزجا جيدا وبعد ذلك يوضع له أي نوع من الروائح مثل قشر الليمون او فانيليا او كرش او رائحة البرتقال وهذا يستخدم لكسو الترت وحشوها من الداخل والكريم ايضا

كريم اوبير او بستاج اي كريم اوبير بالفستق Crème au beurre au Pestache

وهو أن تجهز كريمه كالمقدمه بصفار عشر بيضات و ٢٠٠ جرام سكر ونصف لتر لبن وملعقة فيكيل أي دقيق بطاطس وتترك حتى تبرد ثم تقشر مقدار ١٥٠ جرام فستق اخضر وندق في الجرن دقا ناعما جدا مع ملعقتين من زهر البرتقال او كرش او مار سكينه وتصفى من المنخل وتوضع في كساروله نظيفة وتمزج معها الكريمه مع استمرار الخفق بالملعقة الخشب ويوضع لها قليلا من اللون الاخضر ولون اصفر وتستخدم لاجل حشو الترت وكسيها ويمكن تغيير الفستق بالجوز او اللوز او خلافا

كريم فين اوبير بالقهوة Crème Fine au beurre

وهو أن توضع مقدار صفار ٨ بيضات في باسين او حلة يضاويه وتوضع عليها مقدار ١٥٠ جرام سكر بودره وتخفق مع بعضها بالسلك خفقا جيدا وتوضع عليها ايضا نصف كوبه من القهوة مصفاة من الشاشة ومسواة بالماء وتوضع على نار متوسطة مع استمرار الضرب بالسلك حتي يسوي صفار البيض بدون أن يغلي ثم ترفعه بعيداً عن النار ويضرب بالسلك حتى يبرد ثم توضع عليه مقدار ١٥٠ جرام زبدة طازجة وخاليه من الماء قطعة بعد قطعة مع استمرار الضرب بالسلك ويوضع له بعض نقط من خلاصة القهوة وهذه الكريمه تستخدم لكسي الترت وحشوها ايضا في زمن الشتاء

كريم موكاموسلين Crème moka mousseline

وهو أن توضع مقدار يياض عشر بيضات في باسين او حلة يضاويه وتضع عليها ٥٠٠ جرام سكر بودرة وتضرب بالسلك على نار هادئة وتحتها ماء ساخن حتى يسوي البيض ويصير مثل المارنج ثم ترفعه بعيداً عن النار مع استمرار الضرب بالسلك وبعد قليل توضع لها مقدار ٥٠٠ جرام زبدة طازجة خاليه من الماء مخفوقه خفقا جيدا وتمزج مع المارنج شيئا فشيئا مع استمرار الضرب بالملك وتوضع لها بعض نقط من خلاصة القهوة وهي تستخدم لحشو الترت والكريم ايضا ويمكن ان توضع لها فانيليا بدلا من القهوة

Crème ganache

كريم جاناچ

وهو أن تحضر نصف كيلو شيكولاته من النوع الجيد وتضعها في كسارولة نظيفة وتوضع في باب الفرن لتدفاً قليلاً لاجل أن تفك الشيكولاتة وتسخن مقدار ربع لتر كريمه لباني طازجه وتمزجها مع الشيكولاته مزجا جيدا بالسلك حتي تصير يابسه مثل الكريمه وتصفى من المنخل في كسارولة اخرى نظيفة وتترك حتي تبرد وبعد ذلك تحشي بها الترت ويكسي بها ايضا ويرسم بها الترت بالكيس ببلبله منقوشه

Crème Patissière

كريم بتاسرى لاجل الشو الا كريم

وهو أن تضع في كسارولة صفار أربع بيضات وملعقتين دقيق من ملاعق الشوربة أو ملعقتين دقيق أرز وأربعة ملاعق سكر بودرة ومقدار ٥٠ جرام زبدة وقليل من الملح وتمزج مع بعضها بالسلك بمقدار رطل لبن وتدخل بها على نار متوسطة مع استمرار التقليب حتى تربط الكريمه وترفعها من على النار وتوضع لها قليلاً من القانيليا أو قشر الليمون وتتركها حتى تبرد ثم تمزج معها ثمن لتر كريمه مضروبة ويستخدم منها لحشو الشو الا كريم ويمكن تلوينها بالشيكولاته أو خلافه

ملحوظة : يخفق السكر مع صفار البيض أولاً قبل الدقيق وبعد ما يخفق صفار البيض بالسكر توضع الدقيق

Crème Patissière

كريم بتاسرى لاجل الفريتهو

وهو أن تحضر كسارولة نظيفة وتكسر داخلها خمس بيضات صحيحة وصفار ثلاث بيضات و ٤٠٠ جرام دقيق وقليل من الملح و ٥٠ جرام زبدة وتمزجها ببعضها مزجا جيدا بالسلك وتوضع عليها مقدار لتر لبن و ٥٠ جرام سكر وتدخل بها على نار متوسطة مع استمرار التقليب حتى تربط وعندما تغلي ترفع من على النار وتوضع عليها صفار أربع بيضات و ١٥٠ جرام زبدة طازجة مقدوحة وملعقة سكر برائحة البرتقال وتمزجها ببعضها مزجا جيدا وتفردها داخل صينية مدهونة زبدة دهانا خفيفا ويدهن وجهها أيضا بالزبدة خفيفا وتترك حتي تبرد وهذه الكريمه يستخدم منها لانواع الفريتهو كما سيوضح فيما بعد

Crème Frangipone à la Vanille

كريم فرانچيان الاقانييل

هو أن توضع في كسارولة نظيفة صفار ٦ بيضات وبيضة صحيحة و ٢٠٠ جرام دقيق و ١٥٠ جرام سكر وتمزج مع بعضها مزجا جيدا بالسلك مع مقدار ثلاثة ارباع لتر لبن و ١٥٠ جرام زبدة وعوداً قليلاً وقليل من الملح وتدخل بها على النار مع استمرار التقليب حتى تربط الكريمه وعندما تغلي ترفعها من على النار وتمزج معها في الحال ١٥٠ جرام زبدة مقدوحة وهذه الكريمه تستخدم للارتليت وخلافه كما سيوضح بعد

Crème Frangipane aux Amandes

كريم فرانچيان بالاوز

وهو أن تجهز كريمه كالسابقة وتدق مقدار ٤٠٠ جرام لوز مقشر مع ٤٠٠ جرام سكر وتضعها في كسارولة وتوضع عليها الكريمه شيئاً فشيئاً مع استمرار التقليب بامعة خشب وتوضع لها اخيراً مقدار ٢٠٠ جرام زبدة مقدوحة

Frangipane à la Suisse

فرانچيان الاسويس (فينو)

وهو أن توضع في باسين أو حلة بيضاوية مقدار ٢٥٠ جرام زبدة و ٢٥٠ جرام سكر و صفار خمس بيضات و ٢٠٠ جرام لوز ناعم و ٥٠ جرام دقيق بطاطس (فيكيل) و بياض خمس بيضات مارنج و فنجان قهوة من الروم و قليل من قشر الليمون و قليل من الملح

العمل : تخفق الزبدة مع السكر و توضع لها صفار البيض واحدة بعد الاخرى ثم توضع اللوز و الفيكيل و الملح و الروم و اخيرا بياض الخمس بيضات مارنج و قشر البرتقال أو الليمون و هذا الصنف يستوي دائما داخل تارتليت مبطن بعجينة بات فونسيه و مدهونا من الداخل بالمربى و كذلك الترت التي يقال لها فلان

Frangipane Ordinaire

فرانچيان اوردونير (عادي)

وهو أن تحضر مقدار ٢٥٠ جرام لوز و تدق في الجرن مع مقدار ٢٥٠ جرام سكر و يوضع لها مقدار ثمانية بيضات واحدة بعد الاخرى و أخيراً يوضع عليها ١٢٥ جرام زبدة طازجة و قليل من رائحة البرتقال و تخفقها خففاً جيداً بيد الجرن حتى تصير ناعمة جداً و ترفعها في سلطانية و يستخدم منها كالنقدم

Crème de marron

كريم دي مارون

وهو أن تحضر مقدار نصف أقة أبوفروه و تقشرها و توضعها في حلة و توضع عليها ماء مغلي و تقشرها من القشرة الرفيعة الداخلية مثل تقشير اللوز و كلما برد الماء يغير بماء مغلي و بعد ذلك يغسل غسلاً جيداً و يوضع في كسارولة و يوضع له مقدار لتر ماء أو لبن ، ٢٥٠ جرام سكر و يغطى و يسوى على نار هادئة و بعد ذلك يصفى من منخل سلك و يوضع في سلطانية و تخفقها خففاً جيداً بملعقة خشب و توضع عليه أيضاً مقدار ربع لتر كريم يابسة برائحة القانيليا و مقدار ١٠٠ جرام زبدة طازجة بملعقتين مارسكينة أو كرش و تخفقها خففاً جيداً حتى تصير مثل الهرم و هي تستعمل لحشو الترت و للرسم أيضاً

Crème à Saint Honoré

كريم سانت نوري

وهو أن توضع في كسارولة مقدار صفار ١٢ بيضة ، ١٠٠ جرام دقيق نصفه دقيق أرز و النصف الاخر عادة ٥٠٥ جرام سكر و يمزج بلتر لبن و يصفى من الشنوار أو المنخل في كسارولة اخرى و يوضع له مقدار ٥ و رقات جلاتينة منقوعة في الماء البارد و يدخل بها على نار متوسطة مع القلب بالسلك حتى تربط و عند ما تغلي ترفع من على النار مع استمرار التقليب و عند ما تقرب أن تبرد تمزج معها بهدوء بملعقة خشب مقدار بياض ٢٠ بيضة مضروبة مارنج

طريقة أخرى : —

وهو كالنقدم ذكرها تماماً و يمكن لا يوضع لها ورق الجلاتينة و بعد نزولها من على النار توضع لها بياض البيض مباشرة

شراب لاجل البابا

وهو أن تجهز مقدار لتر شراب درجة ٥٨ بميزان السكر وتوضع له مقدار فنجان قهوة من الروم ومقدار نصف فنجان قهوة مارسكية وقرفه ومقداراً من قشر البرتقال والليمون ويغلى الشراب مع قشر البرتقال والليمون وعند ما ترفعه من على النار توضع له الروم والمارسكية ويوضع الشراب للبابا وعند خروجه من الفرن يكون الشراب دافئاً

شراب للساقاران

وهو كالسابق ذكره ويوضع له قليلاً من اللوز

Amandes Praliner

لوز بريالينييه

وهو أن تحضر مقدار ٥٠٠ جرام لوز مقشر وتضعها في صينية داخل الفرن حتى تحمص قليلاً ثم تحضر مقدار ٥٠٠ جرام سكر وتضعها في كساروله مع قليلاً من الماء وتوضع على النار حتى تسوى مع استمرار التقليب وعند ما تسوى السكر ويصير لونه اصفرامستكاوياً توضع له اللوز محمصاً أيضاً وهو ساخن ثم تغليها على النار مع بعض حتى تصير لونها احمرافاتحاً وتدهن الترايزه بقليل من الزيت ويصب فوقها ويترك قليلاً حتى يجف وبعد ذلك يدق في الجرن وينخل بمنخل سلك وهذا البرالينييه يصلح لكريمة الترت كما سيوضح بعد ويمكن أن يوضع اللوز مع السكر بدون ماء ويقلب على النار بالملعقة حتى يفك السكر ويصير لونه احمر ويصب على الرخام مدهونه زيتاً واستعماله واحد

لوز فليه بريالينييه لاجل الترت Amandes en Filets Pour Praliner les gâteaux

وهو أن تحضر ٥٠٠ جرام لوز ويقشر ويقسم على اثنين ويقطع قطما رقيقه بالطول ثم يمزج بمقدار ٥٠٠ جرام سكر بودره وبياض بيضتين أو ثلاث بيضات ويكسى بها الجاتو أى التورته وترش السكر البودرة رشاً خفيفاً وتدخل في فرن متوسط الحرارة لكي يتحمر اللوز مع السكر

Amandes Filets grillés

لوز فليه محمص

وهو كالسابق شرحه تماماً الا أن اللوز يحمص في الفرن بدون سكر وبدون بيض وبعد ذلك يرفع من الفرن بعد ان يصير لونه اصفرامستكاوياً ويحفظ لوقت الطلب

لوز ملون لاجل التورت

يقشر اللوز حسب الطلب ويلون اخضر بقليل من ماء السبانخ او اللون الاخضر من الزجاجة ممزوجاً بقليل من الشراب البارد ويلون باللون الاصفر ايضاً من الزجاجة ممزوجاً بقليل من الشراب وكذلك البنفسجي

Mareng Suisses

مارنج سويس

وهو أن تحضر باسپن الخخص لضرب البيض أو حله بضاوية نظيفه ومغسولة غسلاً جيداً من الظفر وتوضع

به بياض ٦ بيضات ويضرب بالسلك ضرباً خفيفاً أولاً وعند ما يحف البيض ويصير مثل رغاوي الصابون ويضرب فيه بسرعة حتى يتجمد جيداً ويصير مثل القطن الأبيض ويوضع له ١٥٠ جرام سكر منخول بمنخل حرير ويقلب بهدوء بالملعقة الخشب وبعد ذلك يعبأ الكيس بلبله سادة ويصب على صينية مدهونة (زبدة) أو مسلي ومغفور بالدقيق على أي شكل مستدير أو بياضوي ويرش من أعلى بالسكر البودرة ويسوي في فرن هاء جداً مدة ٢٠ أو ٣٠ دقيقة وعند خروجه من الفرن يبط من أسفل لاجل ان يكون مجوفاً من الداخل وتتفص الصينية من السكر الزائد ثم يملأ بالكريمة حسب الطلب

مارنج للرسم

وهي كالمقدم تماماً وبعد ان يوضع لها السكر توضع على النار وتحتها ماء ساخن مع استمرار الضرب بالسلك وبعد ان تسخن المارنج ترفع من على النار وتوضع تحتها ماء بارد مع استمرار الضرب بالسلك حتى تبرد ثم توضع في سلطانية وتغطى بورقة اجلاسيه لعدم التقشيف وهي مخصصة للرسم ويرسم منها حسب الطلب ويمكن ان يمزج معها ايضاً جزءاً من اللوز أو الشيكولاته ويصب منها بسكويت صغير مثل البتي فور وخلافه

Marengu Italienne

مارنج ايطاليين

وهو أن تحضر مقدار بياض ٦ بيضات وتضرب مارج في الباسين كالمقدم ذكره وتوضع على النار ٢٥٠ جرام سكر مع قليل من الماء وعود قانيلى مع استمرار التقليب حتى يغلي على نار حامية وبعد ذلك يترك يغلي على النار مع تنظيف جوانب الكسارولة دائماً أثناء الغليان وعندما يسوي السكر وعلامة تسويته هو ان تضع اصبعك في السكر وتغطسه في ماء بارد حتى يصير ليناً ويلف تحت الاصبع عند ذلك يصب فوق البيض شيئاً فشيئاً مع استمرار الضرب بالسلك وهو ساخن بعد ان ترفع منه القانيلى وهذا المارنج يستخدم بعد ان يبرد لانواع الحلوى بعد ان يمزج معه كريم لباني مضروبة بمقدار نصف كيلو على بياض الست بيضات كما سيوضح بعد

Marengu Cuite

مارنج مسواه

وهو أن تحضر مقدار بياض ٦ بيضات و ٢٥٠ جرام سكر منخول بمنخل حرير وتوضع السكر في الباسين أو في حلة بياضوية ويوضع عليه بياض البيض وقليل من القانيلى (البودرة) وتحققها بالسلك على نار هادئة جداً أو تحته ماء ساخن حتى يتجمد البيض مثل المارنج السابق وبعد تسويته يرفع من على النار وهذا المارنج يستعمل للرسم ويصنع منه البسكويت الصغير الذي يقال له روشيه ولشيكولاته ايضاً وخلافه كما سيوضح بعد

Marengu aux Amandes

مارنج باللوز

وهو أن تضرب في باسين بياض ٧ بيضات بالسلك مثل مارج سويس المتقدم ذكره وتضيف عليها مقدار ٢٠٠ جرام سكر منخول و ١٥٠ جوام لوز محمص ومدقوق أو بنسق محمص ومدقوق ايضاً وهذا المارنج يستخدم لانواع من البسكويت والجاتو الذي يقال له چابونيز كما سيوضح بعد

Glace au Rhum

جلاس بالروم

وهو ان نحضر مقداراً من السكر البودرة ويوضع في سلطانية ويمزج بقليل من الروم حتي يصير مثل العجينة السائلة وهذا الجلاس مخصص ليدهن به بعض انواع البسكويت عند خروجها من الفرن وهي ساخنة

Glace à l'eau

جلاس بالماء

وهو مثل جلاس بالروم إلا انه يوضع له بدلاً من الروم ماء أو ماء البرتقال

Gomme Arabic

صمغ عربي أي جوم أرابك

وهو أن توضع مقداراً من الصمغ العربي الذي يقال له جوم أرابك في كسارولة ويغطى بالماء ويوضع تحت ماء دافئ على جانب الوابور ويوضع معه ايضاً قليلاً من القانيليا ويكون بتخانة الشراب وهذا الصمغ مخصص ليدهن به بعض انواع البسكويت عند خروجها من الفرن وهي ساخنة

انواع الجاتو

جنواز بدقيق الارز بانداسبانيا بدقيق الارز Génoise à la Farine de riz

تحضيرات: — ٢٥٠ جرام سكر بودرة و ٢٢٥ جرام دقيق ارز و ٢٥٠ جرام زبدة وملعقتان كرش ومقدار من زهر البرتقال ومقدار ١٢ بيضه

العمل: — يكسر البيض في باسين أو حلة بيضاوية ويوضع عليه السكر وتضرب بالسلك على حرارة الفرن وبعد ان ينعم البيض ويتجمد من كثرة الضرب بالسلك يرفع بعيداً عن النار ثم يوضع له دقيق الارز شيئاً فشيئاً مع التقليب الخفيف بالملعقة الخشب أو بالمقصوصة ثم تضع له الزبدة سايحه والكرش وزهر البرتقال ثم يعبأ في تورتة مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق ومفروود بأرضيتها ورقة اجلاسيه ثم تسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويتها تقلب على ورقة فوق ترايزه

جنواز بالدقيق (بانداسبانيا بالدقيق) Génoise à la Farine

تحضيرات: — ٢٥٠ جرام دقيق و ٢٥٠ جراماً من السكر و ٢٥٠ جرام زبدة سائحة و ١٢ بيضة ومقداراً من قشر الليمون أو قشر البرتقال مبشور

العمل: — يكسر البيض في باسين أو حلة بيضاوية ثم يوضع عليه السكر ويضرب بالسلك على حرارة الفرن حتي ينعم ويتجمد من كثرة الضرب بالسلك ثم يرفع بعيداً عن الحرارة ويوضع له الدقيق شيئاً فشيئاً مع التقليب بالملعقة الخشب والمقصوصة بهدوء ثم توضع عليه الزبدة وقشر الليمون أو قشر البرتقال ويسوى داخل تورتة مدهونة زبدة

ومعفورة بالدقيق ومفروود بأرضيتها ورقة اجلاسيه في فرن متوسط الحرارة وبعد امام تسويته يقلب على ورقة فوق ترايزه وبعد ان يبرد يحشى بأي نوع من الكريمة ويدهن بالمربة ويكسى بالفنضان كما سيوضح بعد في انواع الجاتو

Génoise aux amandes

جنواز باللوز (باند اسبانيا باللوز)

تحضيرات : - ٢٥٠ جرام سكر و ٢٠٠ جرام دقيق و ٥٠٠ جرام لوز ومعه قليلا من اللوز المر مطحونة بالما كينة و ٢٠٠ جرام زبدة سايحه و قليلا من الفانيلا و ٨ بيضات وصفار ٤ بيضات و بياض ٤ بيضات مضروبة مارنج العمل : - توضع السكر في باسين أو حلة بيضاوية وتكسر فوقها الثماني بيضات وصفار الاربع بيضات ثم تضرب بالسلك ضربا جيدا حتى ينعم ويتجمد من كثرة الضرب ثم يوضع عليها اللوز والدقيق ويوضع عليه الزبدة و الفانيلا وأخيرا بياض البيض ويسوى في فرن هادىء داخل تورته مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق ومفروداً بأرضيتها ورقة اجلاسيه وبعد امام تسويته يقلب على ورقة فوق ترايزه وبعد ان يبرد يحشى بكريمة باللوز ويدهن بالمربة ثم يكسى بالفنضان كما سيوضح بعد في انواع الجاتو

Génoise aux Pistaches

جنواز أو بستاش (باند اسبانيا بالفستق)

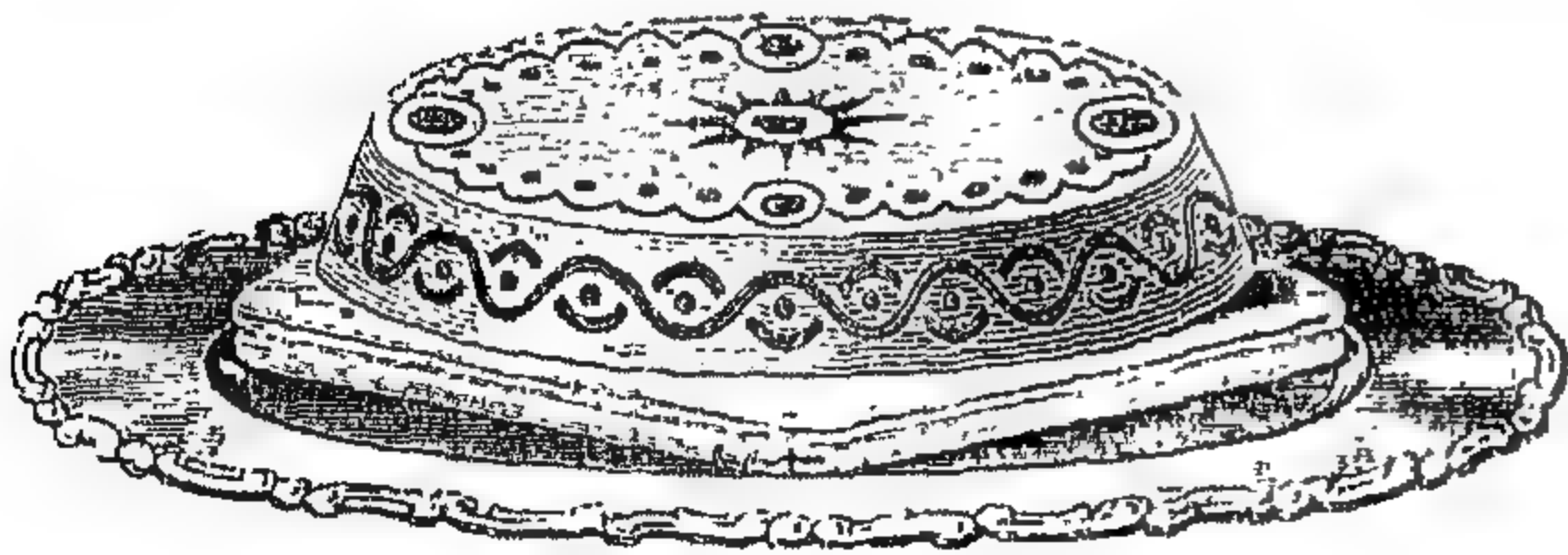
وهو مثل واجنز باللوز ويوضع فستق مطحون مقدار ٧٥ جرام بدلا من اللوز

جنواز ناشف لاجل التمثال

تحضيرات : - ٢٥٠ جرام سكر و ٢٥٠ جرام دقيق و ١٠٠ بيضات و ١٢٥ جرام زبدة سائحة العمل : - يكسر البيض في باسين أو حلة بيضاوية ويوضع عليه السكر ويضرب بالسلك وبعد ذلك يوضع عليه الدقيق ثم الزبدة ويعبأ في قالب شلوت مدهونا بالزبدة ومعفورا بالدقيق ويسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد امام تسويته يقلب على ورق فوق ترايزه وبعد ان يبرد بخلى من الوسط ويستخدم حسب الطلب كما سيوضح بعد

Gâteau Sableux

جاتو سابلية



تحضيرات : - ٢٥٠ جرام سكر و ١٢٥ جرام دقيق و ١٢٥ جرام فيكيل أي دقيق بطاطس و ٢٥٠ جرام زبدة وصفار ١٢ بيضة و بياض ١٢ بيضة مضروبة مارنج و قليل من قشر البرتقال أو قشر الليمون العمل : - توضع الزبدة في الباسين ثم يوضع عليها السكر ويضرب بالسلك أو بمعلقة خشب ضربا

جاتو سابلية

(رسم ١٠٩)

خفيفا جدا مدة خمسة دقائق ثم يوضع عليها صفار البيض واحدة بعد الاخرى مع استمرار الضرب ثم توضع عليها نصف الدقيق والفيكيل وتمزج بعد ذلك بنصف بياض البيض وقشر الليمون وتسوى في تورته بحرف واطى مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق ومفرودا بأرضيتها ورقة اجلاسيه في فرن متوسط الحرارة وبعد تسويتها تقلب على ورقة فوق ترايزه وبعد ان تبرد تقطع قطعا مستديرة على ثلاثة قطع ثم ترش بقليل من المارسكرينه وتوضع فوق

بعضها ويدهن بين كل طبقة وأخرى بالمرقة وتدهن أيضا من الأعلى والجوانب بمرقة الشمس وتكسى من فوق المرقة بفنضان برائحة المارسكينة ثم ترسم من أعلى بالقواكه المسكرة ومن الجوانب بجلييه التفاح أو الفرمبواز بكيس بيلة رفيعة ثم يوضع في صحن مفرودا بداخله فوطه ويقدم عند الطلب

Gateau Chambord

جاتو شامبور

تحضيرات : - ٢٥٠ جرام سكر ومقدار ٧٥ جرام لوز مطحون و ١٢ بيضة و ٢٠٠ جرام دقيق ارز و ١٢٥ جرام زبدة

العمل : - يوضع السكر في الباسين او حلة بيضاوية ثم يوضع عليه البيض ويضرب بالسلك حتى ينعم ويتجمد من كثرة الضرب بالسلك ثم يوضع دقيق الارز ممزوجا مع اللوز ثم يوضع عليه الزبدة سائجة و قليل من رائحة القانيليا ثم تسوي في تورتة بحرف واطي مدهونه زبدة ومعفورة بالدقيق ومفرودا بارضيتها ورقه اجلاسية في فرن متوسط الحرارة وبعدها تمام تسويتها تقب على ورقه فوق ترايزة وبعدها تبرد وتقطع على ثلاثة قطع ثم ترش برائحته (شارتروز) نوع من الخمور الحلوة ثم يوضع فوق بعضها وبين كل طبقة وأخرى كريمة او بير بالقهوة كما هو موضح في أنواع الكريمة ثم تدهن من أعلى والجوانب بمرقة الشمس ثم يكسى من أعلى بفنضان برائحته الكرش أو الماء سكينه ثم يرسم من أعلى بكريمة او بير بالفستق ومن الجوانب ايضا ثم يوضع في صحن مستدير على فوطه مطبقة

Gateau Florentin

جاتو فلورانتين

وهو أن تحضر قالب مستديرا مثل الكعكة ويدهن بالزبدة ويعفر بالدقيق ويملا بتجهيزات جنواز باللوز السابق



جاتو فلورانتين

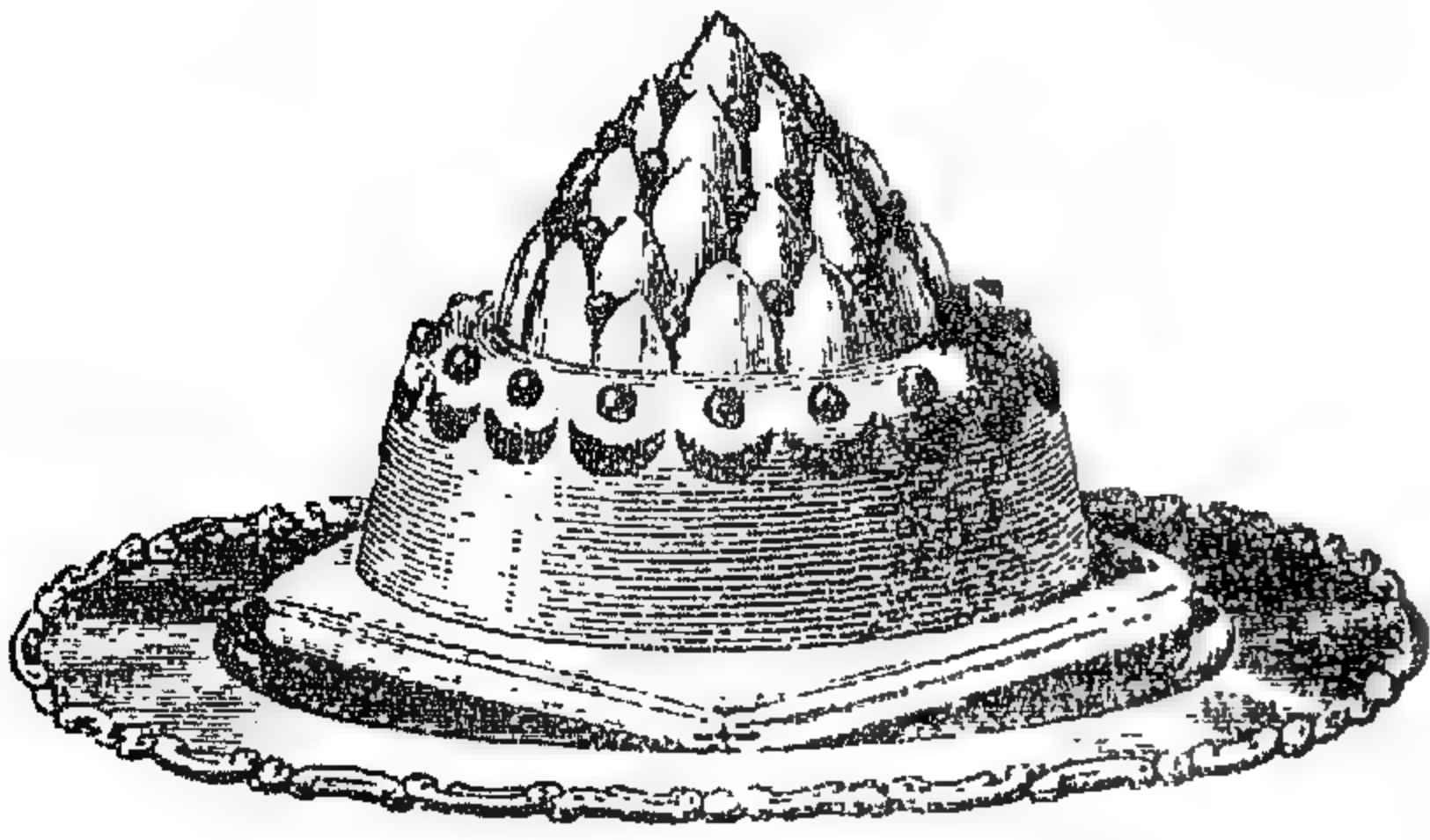
(رسم ١١٠)

توضيحها ويسوي في فرن متوسط الحرارة وبعدها تمام تسويته يقلب على الترايزة وبعدها ان يبرد يرش بقليل من المارسكينة ثم يدهن بمرقة الشمس ويكسى بفنضان برائحته البر تقال ثم يرسم بالنواكه المسكرة ويوضع في صحن مستدير على فوطه وعند الطلب يملا من الوسط بشكل هرم بجيلاني بلومبية كما هي موضحة في انواع الجيلاني بالبرتقال ثم يفرس حولها بقطع من الكرفس المسكر على شكل مثلثات ويقدم في الحال

Gateau Gentilhomme

جاتو جنتيلوم

وهو ان تحضر قالب مستدير مثل الكعكة ويدهن بالزبدة ويعصر بالدقيق ثم يملا بتجهيزات جنواز بالدقيق السابق توضيحها ويسوي في فرن متوسط الحرارة ثم يقلب على ورقه فوق ترايزة وبعدها ان يبرد يرش بالمارسكينة



رشاخفيفاً ويدهن بمزجبة بالمشمش وبعد ذلك يكسى بجلاس
فنضان برائحة المارسكينة ثم يرسم بهلالات من الفواكه
المسكرة حول الدائر ثم يوضع في صحن مستدير فوق
فوطه مطبقة ثم تحضر باسين ويصفي بداخله مقدار ربع
لتر بوريه خوخ ويوضع عليه ملعقتان سكر بودرة ثم يمزج
معه مقدار ستة ملاعق كريم بابار واز بالجلاتينة وعند
ما تقرب ان تتجمد يوضع عليها مقدار نصف لتر كريمه

جاتو جنيلوم

(رسم ١١٢)

مضروبه وممزوج معها قليلاً من اللون الاحمر ثم يصب في قالب شرلوت ويغطي ويغرس في الثلج وقبل الطلب تغطس ملعقه في
الماء الساخن ويقطع من الكريمة قطعاً بشكل الملعقة بيضاوي ويرص في وسط القالب مثل الهرم بالتدريج ثم يوضع بين الواحد
والاخرى قطعة من الكريز المسكر مقسومة على اثنين وكذلك حول دائر القالب ويوضع في الثلاجة ويقدم عند الطلب

Gateau Chinois

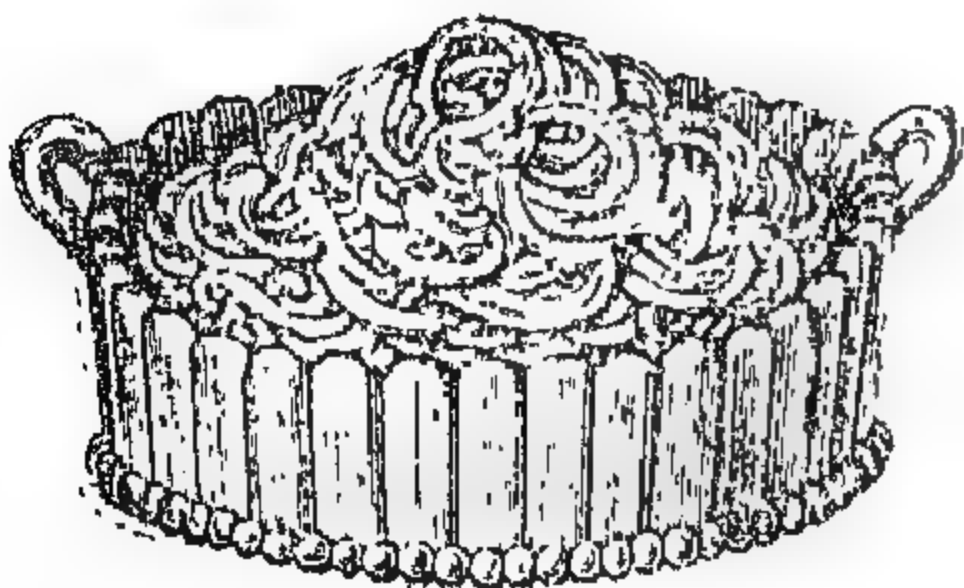
جاتو شنوا

تحضيرات : - ٢٥٠ جرام سكر ، ١٢٥ جرام دقيق وفيكيل ، ٧٥ جرام بندق محمص ، ٢٢٥ جرام زبدة
سائحة ، ٨ بيضات ، صفار ٤ بيضات ، بياض ٤ بيضات مضروبة مارنج ومقدار ٤٠ جرام قشر البرتقال مسكر ومفروم
العمل - يدق البندق مع ٥٠ جرام سكر وبعد أن تتم جيداً ويوضع عليها بيضة ومقدار ملعقه من شراب
اللاوز وبعد ذلك توضع البيض الباقي في باسين مع باقى السكر ثم يضرب بالسلك حتى ينعم ويتجمد ثم يوضع عايه
البندق وقشر البرتقال والدقيق والفيكيل وأخيراً يوضع عليها الزبدة ثم بياض البيض وتسوى في تورتة مدهونة زبدة
ومعفورة بالدقيق ومفروداً بأرضيتها ورقة اجلاسيه في فرن متوسط وبعد اتمام تسويته يقلب فوق ورقة على الترايزه
وبعد ان يبرد يدهن بالمزجبة ويكسى بجلاس فنضان برائحة الكيراسون ثم يرسم من أعلى بقطع من الفواكه المسكرة
ويوضع في صحن مفروداً بداخله فوطه أو ورق دانتله

Gateau Surprise au Macaroni

جاتو سوربريز أو مكروني

تحضيرات : تحضر تورتة مستديرة وتدهن بالزبدة وتعفر بالدقيق ثم تملأ بتجهيزات جنواز بالدقيق الذي سبق
شرحه وتسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويتها تقلب على ترايزه وبعد ان تبرد تقطع قطعاً مستديره



رسم (١١٣)

جاتو سود بريز أو مكروني
رفيعة سادة مثل المكرونة مهرم ويرش من أعلى بيسكويت مكرو مدقوق وممزوجاً بقليل من السكر برائحة البرتقال
ويرش من أعلى بمزجبة مشمش رشاً خفيفاً ويصب بدائر التورته من أسفل بالكريمة مثل البندق ويقدم وقت الطلب

Gateau Mousseline à Orange

جاتو موسلين الـ أورانج

تُحضرات : - ٢٥٠ جرام سكر ، ٢٥٠ جرام دقيق وفيكيل ، و ٢٠٠ جرام زبدة ، صفار ١٢ بيضة و بياض ٢٠ بيضة مضروبة مارنج وملعقة قشر برتقال مبشور
العمل : - يوضع صفار البيض في الباسين مع السكر ويضرب بالسلك حتى ينعم ويتجمد من كثرة الخفق بالسلك ثم يوضع له الدقيق والفيكيل والزبدة وقليل من اللون الأحمر وعصير برتقالة وبياض البيض ثم تسوى في تورتة مدهونة زبدة ومعمورة بالدقيق ويسوى في فرن متوسط الحرارة ويقرب على ورقة فوق ترابيزه وبعد ان يبرد يدهن بالمربة ثم يكسى بجلاس فندان براحة البرتقال وبلون احمر قليلا ثم رسم بقطعة من قشر البرتقال المسكر

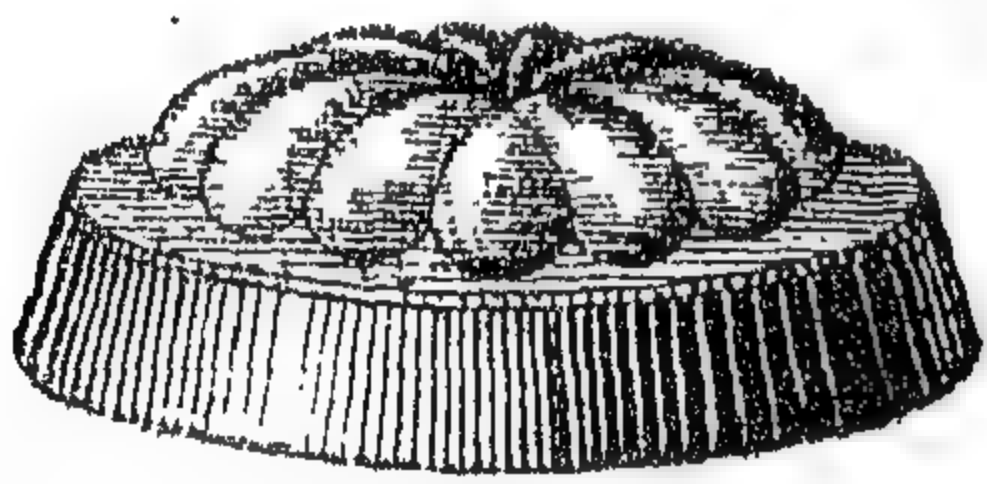
Gateau Flamande

جاتو فلامند

وهو أن تخفق في باسين أو حلة بيضاوية مبيضة ٢٥٠ جرام سكر و صفار ١٠ بيضات حتى تنعم جيدا وتتجمد من كثرة الخفق ثم يوضع عليها مقدار ٢٠٠ جرام دقيق ومقدار ٥٢ جرام زبدة سائلة و بياض ١٠ بيضات مضروبة مارنج و ٢٥٠ جرام زبيب بني و انجليزى ثم يعا في تورتة مدهونة زبدة ومعمورة بالدقيق ومفروود بأرضيتها ورقة اجلاسية ويسوى في فرن متوسط الحرارة وعند ما يقرب من تسويته يكسى من أعلى بلوز براينيه وبياض البيض الموضح في انواع اللوز لاجل الترت ثم يترك قليلا في الفرن حتى يحمر اللوز قليلا وبعد ان يبرد يرش بسكر بودره رشا خفيفا ويستخدم لاجل الشاي

Gateau à la Valois

جاتو الافالو



تُحضرات . - ٢٥٠ جرام سكر بودرة ، ٩٠ جرام لوز ، ٣٥ جرام بنساق محمص ، ٩٠ جرام دقيق ، صفار ٨ بيضات ، ٥٠ جرام زبدة سائلة ، ٤ بيضات ، و بياض ٨ بيضات مضروبة مارنج ، ٤٠ جرام فيكيل

(رسم ١١٤)

العمل : يدق اللوز في الجرن دقا ناعما مع البنساق ثم يضاف عليه لأربع بيضات واحدة بعد الاخرى ثم يخفق السكر مع صفار البيض في باسين خفقا جيدا ثم يضاف عليه اللوز والدقيق والفيكيل وبعد ذلك يوضع عليه الزبدة و بياض البيض ثم يسوي في قالب مضلع بحرف واطى مثل التورته مدهون زبدة ومعمور بالدقيق في فرن متوسط الحرارة وبعد ان تمام تسويته يقلب في صحن ويقدم طيبعا بدون شيء

Gateau Toulonnais

جاتو تولونيه

هو ان تسوي جنوازا بالدقيق السابق توضيحه في صينية مدهونة زبدة ومعمورة بالدقيق بتخانه ٢ سنتيمتر وبعد ان تمام تسويته يقطع على ثلاث بشكل مربع ٢٠ x ١٢ سنتيمترا ثم يوضع فوق بعضها وبين الطبقة والاخرى كريم او ير برائحة البرتقال ومزوج معها برا لينة مدقوق وبعد ذلك تدهن بمربة الشمس وتكسى من اعلى

بنفضان برائحة البرتقال وتسكى الجوانب بكريم أوبير برائحة البرتقال وترسم من الاربعة جوانب بورق من عجينة اللوز مثل فرع الشجر

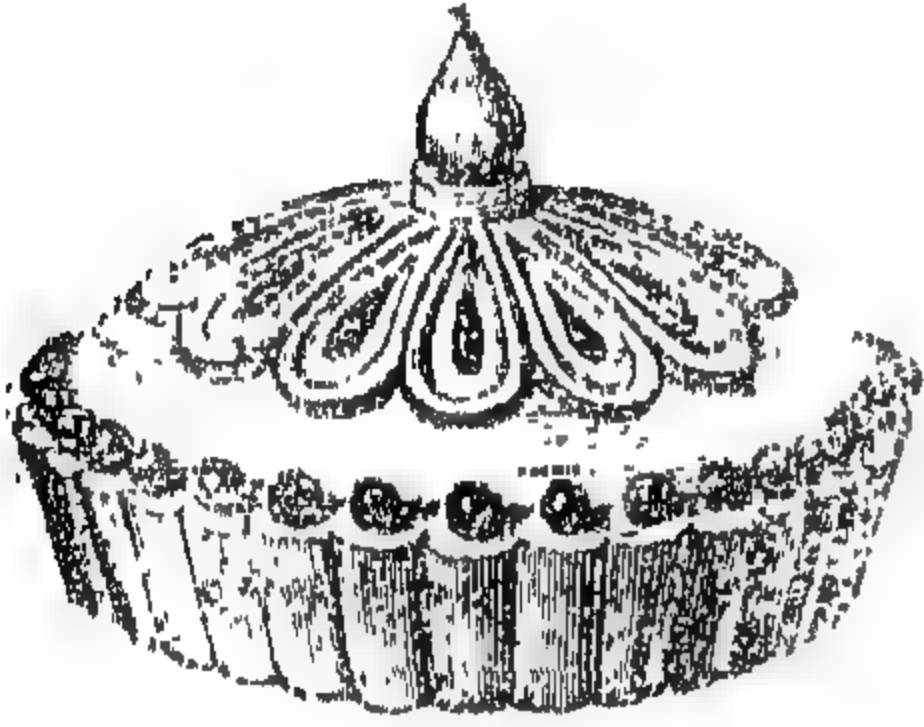
Gateau Japonais

جاتو جابونيه

هو ان تجهز مارنجا باللوز كالوضح في انواع المارنج ويعبأ في كيس ببليلة سادة ويصب على صينية مدهونة زبدة ومغفورة بالدقيق بشكل اسطوانى اتساعه ٢٠ سنتيمترا وبتخانة سنتيمتر واحد ويصب ثلاثة على هذه الطريقة ثم تغفر بالسكر البودرة وتسوى في فرن هادى وبعدا تمام تسويتها ترفع من الصينية وتترك حتى تبرد وترش بقليل من الشراب برائحة الكرش او المار سكيته او الكراسو او الانيز ثم توضع فوق بعضها وبين الواحدة والاخرى كريم اوبير براينيه وبعد ذلك يصلح من الدائر ويدهن من اعلى بالمربة ويكسى بجلاس فنضان بنفس الرائحة ويرسم بقطع من القواكه المسكرة

Gateau Palestine

جاتو بالاسطين



تحضيرات : — ٢٥٠ جرام سكر برائحة البرتقال ، ١٥٠ جرام لوز باعم ، ١٠٠ جرام زبدة مجففة من الماء ، صفار ١٢ بيضة ، بياض ١٠ بيضات مضروبة مارنج ومقدار ملعقتين من عصير اللوز

(رسم ١١٥) جاتو بالاسطين

العمل : تضع الزبدة والسكر في باسين او حلة بيضاوية ثم تخفق بملعقة خشب أو سلك مثل الكيك ثم يضاف عليه صفار البيض شيئا فشيئا مع استمرار الخفق ثم تضع عليه الفيكيل واللوز وأخيرا بياض البيض ويسوي داخل تورتة منفوشة من الدائر ومبطنة بعجينة بات فونسيه الموضحة في انواع العجين ومدهونة بمربة مشمش من الداخل وتسوى في فرن متوسط الحرارة وبعدا تمام تسويته يترك حتى يبرد وبعد ذلك يدهن بمربة المشمش ثم يرسم من الوسط مارنج طليان الموضحة في انواع المارنج ويغرس في الوسط كمثراية واحدة مسكرة وبعد ذلك يرص حول دائر التورته كرز مسكر مقسوم على اثنين .

Gateau Chocolat Vénitienne

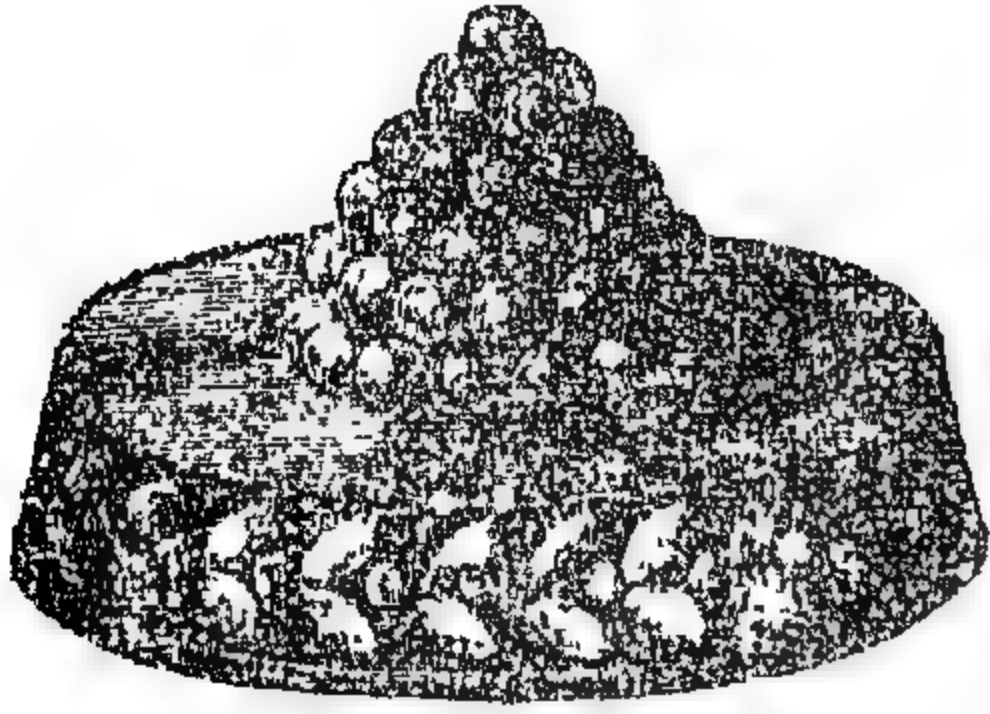
جاتو شيكولات فانسين

هو أن تضع في باسين او حلة بيضاوية بيضة ٢٥٠ جرام سكر ، ١٤ بيضة ثم تضربها ضربا جيدا بالسلك حتى ينعم ويتجمد على حرارة الفرن ثم ترفعه بعيدا عن النار وتضع له مقدار ٢٥٠ جرام لوز مدقوق ممزوج مع ١٠٠ جرام فيكيل ، ٢٥ جرام دقيق ، ١٢٥ جرام شيكولاته مبشورة ومنخله بالمنخل السلك ، ١٥٠ جرام زبدة سائجة ويسوى في تورتة تحرف واطي مدهونه زبدة ومغفورة بالدقيق ومفروود بارضيتها ورقة أجلاسيه في فرن متوسط الحرارة ثم يقلب مع ورقه فوق تريزه وبعد أن يبرد يدهن بمربة المشمش ويكسى بجلاس فنضان بالشيكولاتة وبعد ذلك يرسم بقطع من القواكه المسكرة

Gateau Continent Noir

جاتو كوتنيناوار

تحضيرات : --- ٢٥٠ جرام سكر ، ٩٠ جرام فيكيل أى دقيق بطاطس ، ٩٠ جرام شيكولاتة بدون سكر مبشورة ومنخولة ، صفار ٩ بيضات ، بياض ٧ بيضات مضروبه مارنج



العمل : تضع السكر في باسين او حله بضاوية مع صفار البيض ويخفق بالملقعة الخشب مدة ٥ دقائق ثم يضاف عليه الفيكيل ممزوج مع الشيكولاتة وأخيرا بياض البيض ويسوفى تورتة مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق مفروود بارضيتها ورقة أجلسية في فرن متوسط الحرارة وبعد انمام تسوية يقلب على الترايزة وبعد ان تبرد تشق على اثنين بالعرض وترش بقليل من الشراب برائحة السكر وبعد ذلك تكسي القطعة الاولى بكريم او بمرمزوجة بندق محمص

(رسم ١١٦) جاتو كوتنيناوار

مطحون ومقدار من كريم كاكاو ثم تضع فوقها القطعة الثانية وتدهن بالمربة ويكسي بفنضان بالشيكولاتة وترسم التورتة من الجوانب بلوز مقشر ومقسوم على اثنين وبعد ذلك يوضع في وسط التورتة بشكل هرم بول او اورينتال الموضح في انواع البسكويت

Gateau Praliné

جاتو برالينيه

وهو ان تسوى تجهيزات جنواز بالدقيق السابق توضيحية في تورتة بحرف واطي مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق وبعد ان تسوي وتبرد تكسي من اعلى والجوانب بلوز فيلية لاجل البرالينية الموضح في انواع الالوز اي ممزوج بالسكر يرائحة البرتقال ثم يدخل الفرن ليحذف السكر والالوز ويقدم طبعيا كما هو

Gateau Malakoff

جاتو ملاكوف بالبندق

وهو ان تسوى جنوازا بالبندق كما هو موضح في انواع الجنوازا في قالب مستدير مثل الكعكة وبعد انمام تسويته يترك حتى يبرد ثم يدهن بالمربة ويكسي بفنضان برائحة القانيليا وتضع الجاتو في صحن على فوط مطبقة ثم تخضر مقدار من الشوالا كريم صغيرا مثل المشمش ويملا بكريم شانتلي ويكسي بفنضان بالشيكولاتة وبعد ذلك يرص فوق الجاتو من الدائر الواحدة بجانب الاخرى ثم يملا من الوسط بجيلاتى بلومبية بالبندق ويقدم في الحال

Gateau Malakoff

جاتو ملاكوف بالبندق طريقة اخرى

هو ان تمزج في باسين ٢٥ جرام سكر بودرة ، ١٢٥ جرام لوز مفروم وقليل من السكر ثم تخفق بملقعة خشب خففا جيدا مع صفار ١٠ بيضات ثم يضاف عليه ٥٠ جرام زبيب وفواكه مسكرة مفرومة ، ٢٥٠ جرام زبدة سائحه و ٢٥٠ جرام دقيق و بياض ١٥ بيضه مضروبه مارنج وبعبا في قوالب شارلوت او تورتة مدهونة زبدة ومتبته بالبندق مسكر فيلية ويحمس قليلا من الارضية والجوانب ويسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد ان يبرد يخلع من القالب ويعفر من أعلى بسكر بودره

Gateau Malakoff au Noix

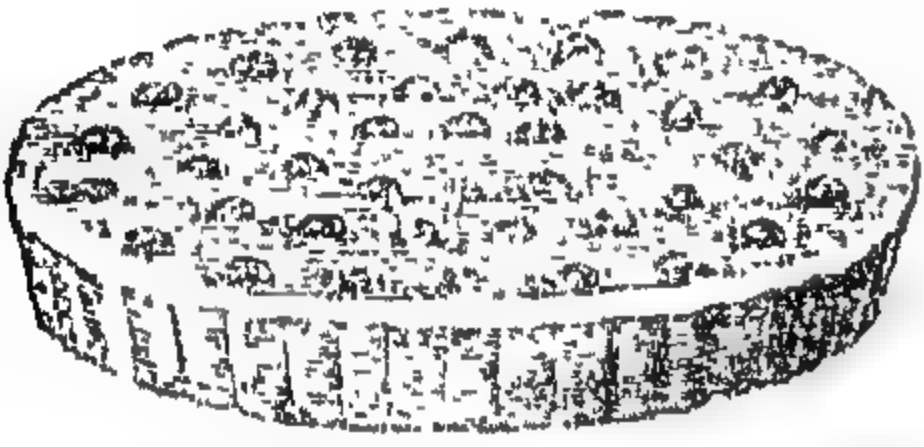
جاتو ملاكوف اونوا

هو أن تسوى جنوازا بالدقيق السابق توضيحية في أنواع الجنوازا ويسوى في تورتة مستديره او بضاويه ويرش

بلوز مفروم ويوضع في فرن متوسط الحرارة وبعد ان يبرد يحجوف قليلا من أعلى ويملا من اعلى بالتجهيزات الاتيه
تدق ١٠٠ جرام جوز مقشر مع قليل من الكريمة اللباني ثم تمزج معها مقدار ١٥٠ جرام زبدة طازجة ١٠٠٠ جرام
عسل أبيض ومقدارا من المارسكرينة ثم يصلح من فوق التورته بشكل بيضاوي ويكسى بقضبان بالقهوة ويرسم بقطع
من الجوز من أحرف التورته

فلان دي سريز الا بوهيميين تورته بالكريز Flan de cerise à la bohemienne

هو أن تحضر طوقا مستديراً ويوضع في صنيه ويبطن من الارضية والجوانب بعجينة بات فونسية الموضحة
في أنواع العجين ثم تدهن العجينة من الداخل بمربة المشمش ويملا بتجهيزات
خنواز خفيف برائحة الكرش وقشر الليمون مقدار نصف التورته وبعد ذلك
يرص فوقه مقداراً من الكريز مخلي من (النقى) ويعفر بالسكر ويسوي في فرن
متوسط الحرارة وبعد خروجه من الفرن بدهن وجهه بعجينة فور مبواز
ويقدم عند الطلب



(رسم ١١٧)

فلان دي سريز الا بوهيميين

Flan de Cerise

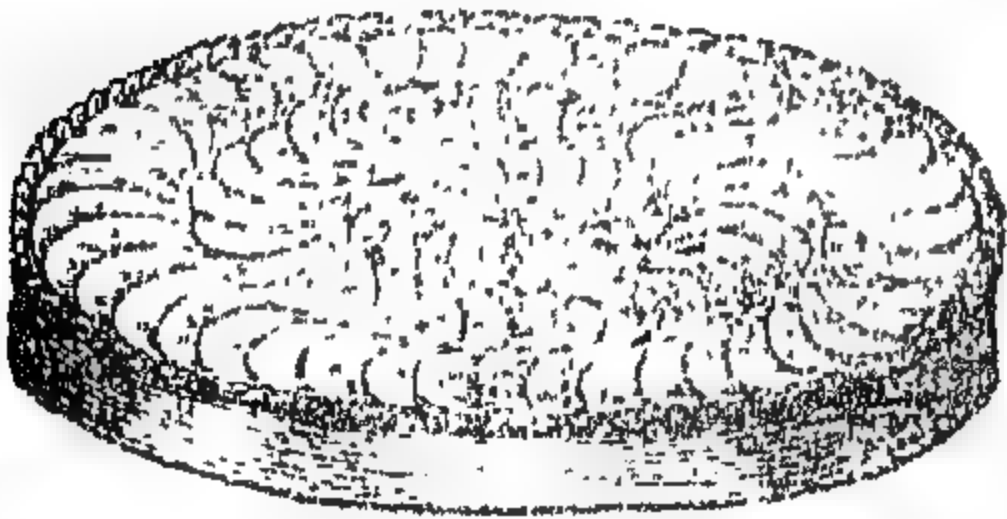
فلان دي سريز

هو أن تحضر طوقا مخصوصا لاجل الترت ويوضع في صنيه ويبطن بعجينة بات فونسية ويعفر بالسكر ويملا
مقدار الثلثين بكريز خالي (النقى) ثم يرش بالسكر البودرة خفيفا ويسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد ان يبرد
ويكسى الكريز بعجينة فرومبواز او جروزي

Flan de pomme à la Anglaése

فلان دي بوم الا انجليز

هو أن تحضر مقداراً من التفاح من النوع الجيد ويقشر ويقسم على اربعة ويخلي من البذر ثم يقطع قطعاً صغيرة



(رسم ١١٨)

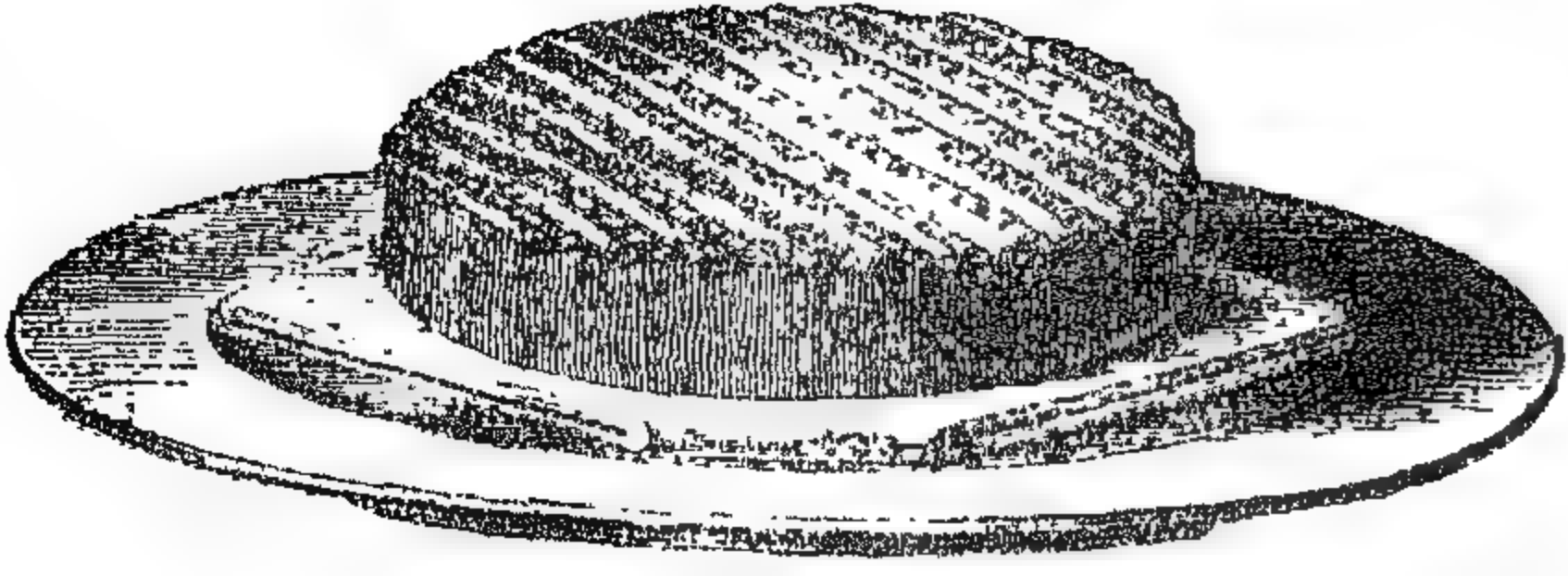
فلان دي بوم الا انجليزية

بالطول ويرش بقليل من السكر وبعد ذلك تحضر طوقا مخصوصا لاجل الترت
وتضع في صنيه ويبطن بعجينة بات فونسية فين الموضحة في أنواع العجين ثم
يملا مقدار النصف ببوريه تفاح ويرص فوقه قطع التفاح مقطعة قطعاً صغيرة
مركبة فوق بعضها حول الدائر وكذلك في الوسط حتى يتم مالاها وبعد ذلك
يرش التفاح بقليل من السكر البودرة ويسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد
اتمام تسوية يدهن من اعلى بمربة المشمش ويقدم بعد ان يبرد

Flan de Pommes grillé

فلان دي بوم جرييه

هو أن تحضر مقداراً من التفاح ويقشر وينظف من البذر ويقطع قطعاً صغيرة ثم تبطن سوتية بالزبدة ويمزج



(رسم ١١٩) فلان دي بوم خيرية

معه مقداراً من مربة المشمش ومقداراً من الزبيب الاسود او النباتي وقليل من قشر البرتقال مسكر ومفروم وقليل من القرفة ثم تحضر طوقاً مخصوصاً للترت وتبطن أرضيته والجوانب بعجينة بات فونسيه فين الموضحة في انواع العجين ويرش في أرضيته مقداراً من اللوز المفروم ويملا بالنفاح

وبعد ذلك تغطى وجهه بشرائط متفرقة عن بعضها وكذلك اخرى فوقها بخلافها حتى يكون مثل الشباك ويدهن من اعلى بصفار بيض ويسوي في فرن متوسط الحرارة

Flan de Pommes Allemande

فلان دي بوم الماند

هو أن تحضر طوقاً مخصوصاً للترت وتضعه في صينية ثم يبطن بعجينة بات فونسيه فين ثم تحضر مقداراً من التفاح ويقشر ويخلى من البذر ثم يقطع قطعاً صغيرة ويرش بالسكر ويترك تخمراً مدة نصف ساعة ثم تدهن الارضية بمربة المشمش ويمزج مع التفاح مقداراً من الزبيب الانجليزي وقليل من السكر البودرة ويملا به التورته وتغطي بطبقة من العجين وتدهن بصفار بيض وتسوي في فرن هادىء مدة ثلاثة ارباع ساعة وعند خروجها من الفرن تدهن بجلاس بالروم أي بسكر بودرة ممزوج بالروم ويقدم بعد ان تبرد

Flan de Crème à l'Orange

فلان دي كريم الاورانج

هو أن تحضر طوقاً مخصوصاً لاجل الترت وتضعه في صينية ثم يبطن بعجينة بات فونسيه فين الموضحة في انواع العجين وتدهن أرضيتها بمربة المشمش ويملا التورته بعد ذلك بكريم فرانچيان باللوز السابق توضيحها في انواع الكريم ثم تسوى في فرن متوسط الحرارة وقبل اتمام تسويته يرش على وجهها مقداراً من اللوز المفروم ممزوج بالسكر البودرة ثم تدخلها الفرن ثانياً مدة ١٠ أو ١٢ دقيقة وتقدم بعد ان تبرد

Flan de Pommes à la Crème

فلان دي بوم الكريم

هو أن تحضر طوقاً من الترت وتضعه في صينية ثم تدهن الارضية بعجينة بات فونسيه الموضحة في انواع العجين وترش من الداخل بلوز مفروم ممزوج بقليل من السكر ثم يرص فوقه مقداراً من التفاح مقطع قطعاً سمكية مقدار نصف التورته بحيث يكون التفاح تخمراً في السكر مدة ١٠ دقائق ثم يرش فوقه قليلاً من سكر البودرة ويعطى بورفه اجلاسيه ويسوى في فرن متوسط الحرارة وعند اتمام تسويته يغطى بالكريمة الاتية:

يمزج في سلطانية مقدار صفارة بيضات ومقدار ٢ ملاعق من سكر البودرة ومقدار ربع لتر كريمة لباني ومقدار ٤ آوه قطع من بسكوت مكارو أو مقداراً من اللوز المفروم ثم يمزج مع بعضه مزجاً جيداً ويغطى به التفاح ثم يدخل الفرن ثانياً مدة ١٠ أو ١٢ دقيقة بمقدار تسويته بالكريمة ويقدم بعد ان يبرد

Flan de Boires

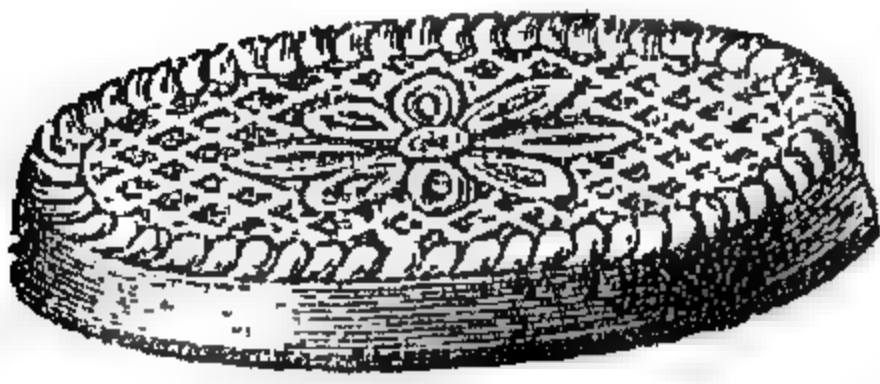
فلان دي بوار تورته بالكهري

هو ان تحضر طوقاً لاجل الترت وتضعه في صينية ثم يملأ مقدار النصف بكريم فرانچيان ويسوى في فرن متوسط

الحرارة مقدار نصف تسوية وبعد خروجه من الفرن تملأ بنصفه الآخر بالكريمة نفسها ثم يغرز فيها مقداراً من السكر الصغرة موقوفه ومسواة كوميوت بقليل من اللون الاحمر ويجففه بجففة جيداً من الشراب ثم يدخل الفرن ثانياً مدة ١٠ أو ١٢ دقيقة لاتمام تسويته وبعد خروجه من الفرن تكسى السكرى بالشراب الذي سويت فيه بعد ان يرش بقليل من مربة المشمش ويقدم بعد ان يبرد.

Flan à la Crème Maringé

فلان الا كريم مارنجيه



(رسم ١٢٠)

هو أن تحضر طوقاً لاجل الترت وتضعه في صينية ويطن بعجينه بات فونسيه ثم يدهن من الداخل بالمربة ويملا بكريم فرانچيان بالاوز السابق توضيحها ممزوج معها قليلاً من الروم ثم تغطى السكرى بورقة اجلاسيه ويسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد ان يبرد قليلاً تكسى الكريمة بالمارنج وترسم ايضاً بالمارنج

بالكيس ببليلة رفيعة ثم ترش بسكر بودرة وتدخل الفرن لتسوية المارنج بحيث يكون لونها اصفر مستكاوياً وبعد ان تبرد يصب داخل رسم المارنج بمربة المشمش الملونة باللون الاحمر والاخضر

Tarte aux Abricote

تورته المشمش

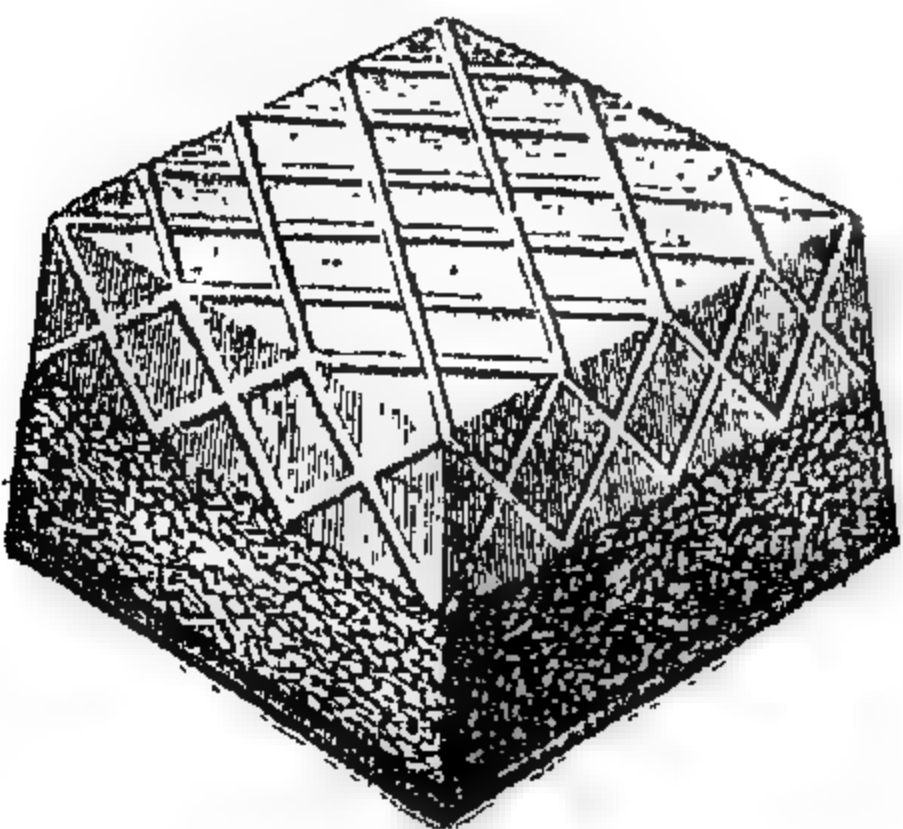
ترت اوز ابريكو

هو ان تحضر مقداراً من مربة المشمش يابسة او ملفوفه على النار وبعد ان تبرد تمزج معها قليلاً من الروم ثم تفرد عجينه الفيتاج بتجانة سنتيمتر واحد وتقطع قطعاً مستديرة اتساع ٣٠ سنتيمترا وتضعها في صنية وتكسى من الوسط بمربة المشمش ثم تدهن احرف العجينة بصغار بيض ثم تغطي بقطعة اخرى اقل سمكا من الاولى ثم تنفش احرف العجينة بالسكين وتدهن التورته بعد ذلك بصغار بيض ثم تخطط العجينة بالسكين وتسوي في فرن متوسط الحرارة وعند اتمام تسويتها تغفر من اعلي بسكر بودرة ثم تدخل الفرن ثانياً لتلمع من اعلي ويمكن ان تغير مربة المشمش بمربة اخري مثل مربة التفاح او كثرى او أى نوع من المربات

Gâteau Danicheff

جاتو دانشيف

هو ان تجهز ثلاثة قطع من العجواز مقطعة قطعاً مربعة بعرض ٢٠ × ٢٠ وترش بشراب ممزوج بالسكراسون او الانيزيت وتكسى القطعة الاولى بمقدار من القراسيا المصفاه ويوضع فوقها القطعة الاخرى وكذلك القطعة الثالثة وتكسى ايضاً من الجوانب بالقراسيا وتبين بلوز مقطع فليه يحمص وتكسى من اعلي بمارنجيه طلياني مسواه بسمك ٢ سم ثم تحضر سيخا من الحديد وتدخله في النار حتي يحمر وبعد ذلك تضع التورته في فرن هادي جداً مدة دقيقتين لاجل ان تجف وبعد ذلك تخرج من الفرن وتقدم حسب الطلب

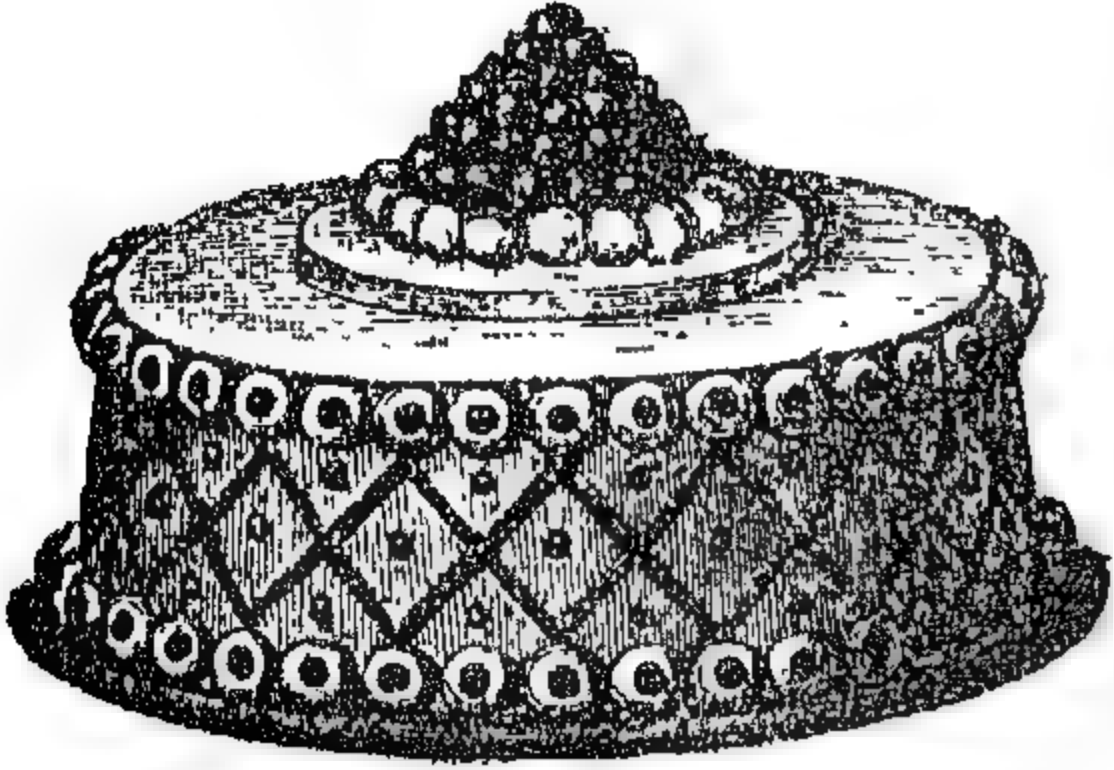


(رسم ١٢١) جاتو دانشف

Gateau Cristal-Palace

جاتو كريستال بلاس

هو ان تسوي الجبنواز في تورتة مستديرة ذات حرف عالي وتقسم علي ثلاث طبقات وترش بشراب برائحة الكيراسون وتسكي بين الطبقة والاخري بكريم او بير بالبرتقال ورائحة الكيراسون ويكسي من الاعلى والجوانب بمربة مشمش ويكسي ايضا بطبقه اخرى بمارنج مسواة (الطلياني) وتصلح بالسكينة وترسم من الجوانب بالسكيس ببلبله رفيه مارنج ممزوجة بالشكولاته وقطع من الكريز المسكر ويرم في وسطها من اعلا مقداراً من الكريز المسكر مرصوا رصاً منظماً كما هو موضح في الرسم وبعد ذلك توضع في فرن هاديء جداً مدة دقيقتين لأجل ان يجف وبعد ذلك تخرج من الفرن



(رسم ١٢٢) جاتو كريستال

وتقدم وقت الطلب

Gateau saint honoré aux fraises

حاتو سانت نوري أوفرين

هو ان تفرد عجينة بات فونسيه فين بتخانة نصف سنتيمتر وتقطع منها قطعة مستديرة ذات شكل اسطواني باتساع ٢٠ سنتيمترا وتضعها على صينية وتدهن حروفها من الجوانب بصغار بيض ويصب على دائر القطعة سوربيلو سمك سنتيمتر من عجينة شو الا كريم ثم يدخل في الفرن الهاديء وبعد تمام تسويته تسوي ايضا مقداراً من شوالا كريم صغير مثل حب الزيتون ثم تجهز كراملة ذات لون اصفر مستكاوي وتلمس فيها الشوالا كريم الصغير وبعد ان يملأ بالكريمة يرص على رخامة أو صينية وبعد أن يبرد تغمس حروفه وتلصق فوق دائر التورته . وتضع قليلاً من الفستق الاخضر فوق شو الا كريم الصغير وتدهن بالمربة من الداخل وتضعه في سخن مستدير مفرداً بأرضيته فوطه وعند الطلب يملأ بكريم بابا رواز. بالفراوله مهلبة فوق الثلج (اي مربوطة)

Gateau savarin à la crème de amande

جاتو سافاران الا كريم دي اماند

هو ان تحضر عجينة السافاران الموضحة في انواع العجين وتعبأ داخل قالب مستدير مثل الكعكة سادة مدهون زبدة ومعمورة بالدقيق مقدار الثلثين ويترك حتى يخمر ويملا القالب ويسوي في فرن متوسط الحرارة وعند خروجه من الفرن تضع له شراباً كالسابق توضيحه ممزوج معه الروائح الآتية : مقدار مملعتين كرش ومملعتين كيراسون ومملعتين مار سكينه ومملعتين أنيزيت ومقدار من قشر الليمون ثم يترك ليصفى فوق الشباك السلك وبعد ذلك يقطع قطعاً صغيرة بالطول ويرص في صحن مستدير ثم تحضر تجهيزات البلان مانجيه بالالوز الموضح ممزوجة خفيفاً بالجلاتينه أي (التقال) وعند ما يقرب من التجمد على الثلج يضاف عليه نصف كيلو كريمه لباني مضروبة وذلك على مقدار الكيلو من البلان مانجيه ويعبأ في قالب شارلوت ويغرس في الثلج وعند الطلب تغسل الملعقة في ماء ساخن وتقطع منه يضاوياً بحجم الملعقة ويرص في وسط القالب مثل الاهرام

Gateau savain aux fruits

جاتو سافاران اوفروي

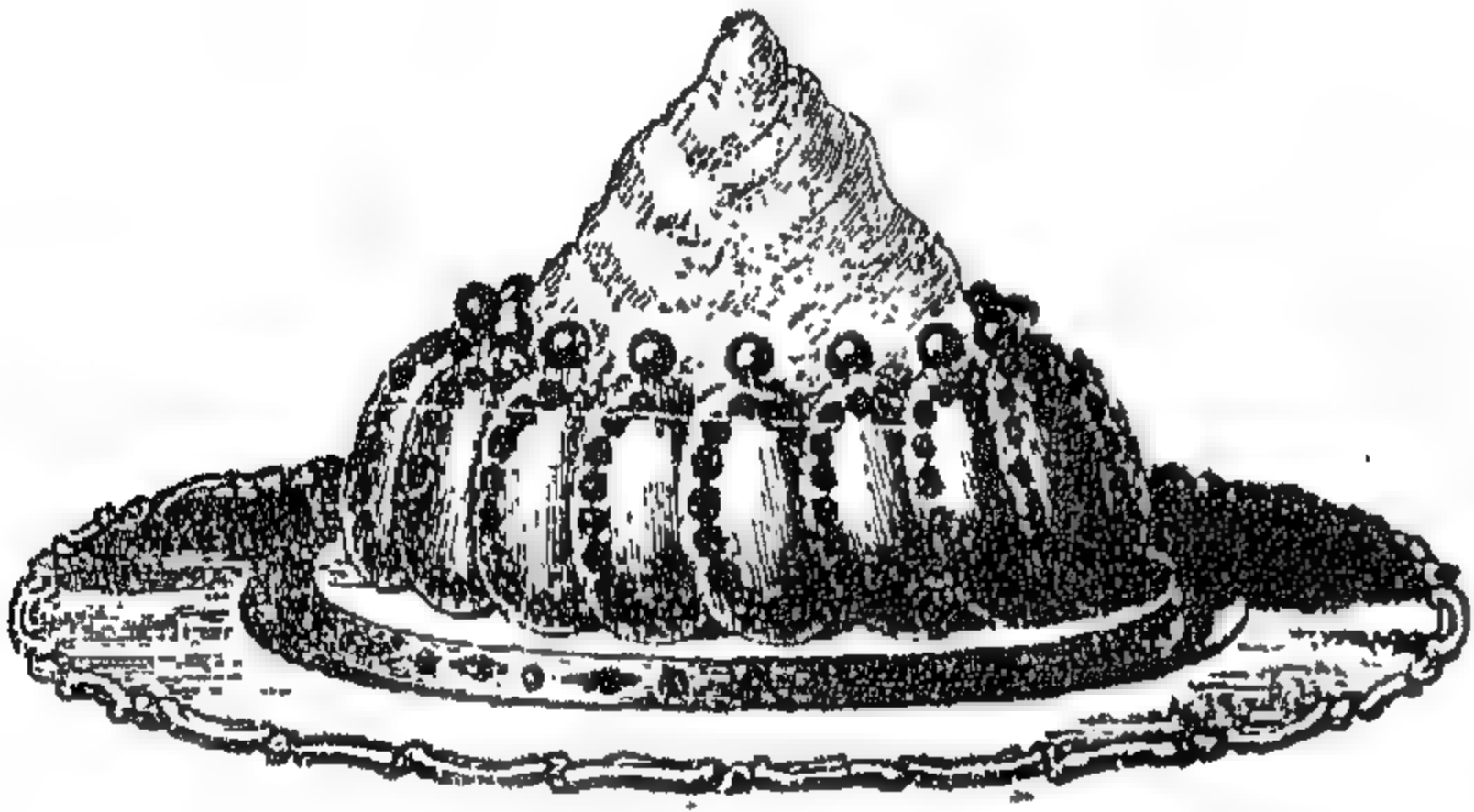
هو ان تجهز سافاران كالمقدم وبعد ان تضع له الشراب يدهن بالمربة ويرسم من اعلا بالفواكه المسكرة وانيه في صحن مستدير ثم تحضر مقداراً من الفواكه مثل تفاح مقشر ومقطع قطعاً صغيرة وموز مقطع قطعاً

مستديرة وخوخا من العلب وكريز وكثيري واناياس بمقادير متساوية ثم تضعها في إناء من الفخار أو صيني وتضع فوقها مقداراً من سكر البودرة ومقداراً من المار سكينه أو السكرش وتضعها فوق الثلج وعند الطلب يصفى الماء الممتزج ويعبأ بشكل مهرم في وسط القالب ويكسى بمربة مشمش ممزوجة بقليل من المار سكينه أو السكرش

فاشاران الامودرن

Vacherin à la Moderne

هو ان تجهز مارنجا سويس الموضح في انواع المارنج وتصبه ببيضاًوا على صينية مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق ويرش فوق المارنج من اعلى بسكر بودرة وبعد مضي عشرة دقائق تسوي في فرن هاديء وبعد اتمام تسويتها ترفع



من الصينية وترص على ورقة داخل صندوق صغير من الخشب او علبه من الصفيح وتغطي وتضعها في اسفل الفرن او (الاسطوانة) مدة ٢٤ ساعة وعند الطلب تدهن أحرف المارنج بمربة مشمش مجلسة ويلصق فوقها قطع مستديرة من السكرفس المسكر ثم تحضر تورته من الاجنواز وترسم من الجوانب بقطع من الفواكه المسكرة وتلصق المارنج

موقوفاً فوق التورته وترص الواحدة بجانب الاخرى حتي (رسم ١٢٣) فاشاران الامودرن

يتم دائر التورته وتلصق الواحدة بالآخرى بسكر كرامله او بجلاس رويال وتضع فوق كل قطعة من المارنج واحد من الكريز المسكر ملصقة بسكر كرامله او بجلاس رويال وعند الطلب تملأ من الوسط ببوريه أبو فروة ممزوج عليه مقداراً من المار سكينه أو السكرش وبعد أن يبرد البوريه يمزج عليه مقدار النصف كريم شاتلي مضروبة ويعبأ فوق التورته في وسط المارنج ويقدم في الحال

بابا اوروم

Baba au Rhum

هو ان تجهز قوالب بابا صغيرة وتدهن بالزبدة ويفرد بجوانبها ورق اجلاسيه عاليه عن الحرف بقليل ويعبأ مقدار النصف عجينة بابا الموضحة في أنواع العجين ويترك في جهة دافئة حتى يخمر ويسوي في فرن هاديء وبعد خروجه من الفرن يخامع من القوالب ويغطس في شراب خفيف ممزوج بالروم وتضعه على الشباك السالك لتصفى من الشراب الزائد

تارتليت نيس

Tartelette Nice

تحضيرات : تيطان العدد المطلوب من قوالب التارتليت بعجينة الفيتاج وتضع داخل كل قالب قطعة من مربة المشمش مثل الفوله ثم تضع في إناء آخر مقدار ١٢٥ جرام زبدة ، ٢٠٠ جرام سكر وتخفق خففاً جيداً ثم تضيف عليه مقدار بيضتين ، ٢٠٠ جرام لوز ناعم بودرة ، ٨ بيضات مارنج ، ٥٠ جرام ينسون محص مدقوق دقاقيلاً ويمزج ببعضه ويعبأ به القوالب ويرش عليه سكر بودرة من أعلى ويسوى داخل فرن متوسط الحرارة

Tartelette Bouchon

تارتليت بوشون أي سداة الزجاجية

هو أن تبطن العدد المطلوب من قوالب التارتليت بعجينة بات فونسيه ثم تحضر ٢٠٠ جرام زبدة، ٣٠٠ جرام سكر وتحقق خفقا جيدا ويضاف عليها ٨ بيضات الواحدة بعد الاخرى ويضاف عليها أخيراً مقدار ٢٥٠ جرام لوز ناعم ٥٠٠ جرام دقيق ويمزج ببعضه وتغلى به القوالب ويسوى داخل فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام وتسويته يقلب على الصينية وبعد أن يبرد يحوّل من الوسط بقطعة سادة باتساع ٣ سنتيمترات ويملا من الوسط بكريم شاتلي أو بكريم أبوفروه ويرش عليه سكر ناعم والقطعة المنفصلة تدهن بمربى جروزي وتوضع فوق الكريمة

Tartelette Bolka

تارتليت بولكا

هو أن تحضر العدد المطلوب من قوالب التارتليت ويبطن بعجينة بات فونسيه وتضع داخلها فاصوليا أو أرز وتسوى داخل فرن وبعد اتمام تسويتها يفصل عنها الارز أو الفاصوليا ثم تغلى بكريمه باتسيير ويكون دقيقها زائداً عن المعتاد قليلا ويرش عليها سكر ناعم وتكون من أعلى بسيج الفرن مثل الشباك

Gateau Melvy glacé

جاتو ملفي اجلاسيه

وهو كالسابق ملفي الا كريم فقط . تدهن وجه الملفي بالمربى دهناً خفيفاً وتحضر كساروله بها جزء من الفندان الابيض وتضعها على نار هادئة مع جزء من المارسكينة وتقلب حتى يحل الفندان . واذا كان الفندان جامداً تضع له قليلا من الماء ويقلب أيضاً حتى يحل ثم يكسي به الملفي وبعد كسوه يرسم الدوائر بالمارون (أي أبوفروه) المصفي ثم تضيف عليه جزءا من الزبدة والمارسكينة ويرسم في الوسط بالفروطة المسكرة ويقدم في الحال في صحن به فوطة أو ورق داتلة

Gateau Melvy Quadrillé

جاتو ملفي كادرييه

هو كالسابق دائماً الا أنه تحضر جزء من مربى المشمش مصفاة بمنخل ثم تضعها فوق الملفي بسمك سنتيمتر واحد ثم تحضر سيج حديد وتضعه في النار حتى يحمر ويرش من أعلى على الملفي فوق المربى سكر بودرة ثم تكوى فوق السكر بالسيخ وهو ساخن على شكل البقلاوة كادرييه

Gateau Moscote

جاتو مسكوت

هو أن تحضر تورتة من الجوز الموضح سابقاً وتشق على ثلاثة قطع ثم تحضر كريم أو بير فانيليا السابق ذكره وتضيف عليها جزءاً من البرالينيه وتضعه في إناء من الفخار ويقلب مع جزء من الفانيليا ثم ترش الثلاث قطع بجزء من المارسكينة وتضع طبقة من الكريمة فوق القطعة الاولى بعد أن تصلح من الوسط بالسكين ثم تضع الاخرى وعليها طبقة أيضاً من الكريمة وتصلح ثم تضع الثالثه وعليها طبقة من الكريمة ثم تدهن الدوائر أي تكسي بالكريمة ثم ترش باللوز الفيليه المحمص ويرش عليها سكر بودرة وتحضر لوزاً صحيحاً مقشراً وعليه جزء من السكر وتضعه على النار مع استمرار التقليب حتى يفك السكر ويحمر اللوز (بلون ذهبي) ويوضع على رخامة مدهونة بالزيت وتفرد

كل لوزة على حدها حتى يبرد الالوز ويرص فوق دائر التورته ويقدم في الحان

جانو أناناس

Gateau Ananas

هو أن تحضر تورته السابق ذكرها من الجنواز وتشق على ثلاث قطع وترش بشراب الاناناس ممزوج بقليل من المارسكينة وتحضر جزءاً من الاناناس المسكر ويفرم فرماً جيداً ثم تضعه في سلطانية أو ماجور ويضاف عليه مربة المشمش مصفاة بمنخل ويقلب قليلاً جيداً ثم تغطي القطعة الاولى بقطعة من الاناناس وتضع فوقها القطعة الثانية وتغطي أيضاً بطبقه من الاناناس ومن فوقها القطعة الثالثة ثم تغطي الدائر بمربة المشمش ويرش بفسق أخضر مفروم ثم يرسم من أعلى في الوسط كالهرم بالاناناس المسكر مقطع كل قطعة على أربعة ويدهن من أعلى بمربة مشمش يابسة ويفرز حول الهرم قطع من الكرفس المسكر وتضعه في صحن بداخله فوطه أو ورق دائلة

طريقه اخرى من الاناناس

وهو أن تجهز التورته بالاناناس وتهرم في وسطها من أعلى بأناناس مسكر مفروم فرماً ناعماً (رفيعاً) ممزوجاً بمربة مشمش يابسة ويرسم الهرم نفسه بمارنج سويس السابق توضيحها ببيلة سادة متوسطة حتى يصير مبرزاً مثل الاناناس وبعد ذلك يرش بسكر بودرة وتضعه في صينية ويدخل الفرن هاديء الحرارة حتى يجف ويصير لونه أصفر مستكواً وبعد ذلك تخرجه من الفرن وتتركه حتى يبرد ويرسم من أعلى بقطع من الكرفس المسكر ويصب على البزاز خيط من الشيكولاته السائلة بقرطاس من الورق الاجلاسيه وترسم دوائر التورته بقطع الاناناس المسكر وتضعه في صحن كالسابق.

نوع اخر بالفنضان

وهو كالسابق الا أنه يغطي بفنضان مع رائحة الكرش او المار سكينه ممزوج بقليل من اللون الاخضر

جاتو شار تارت

Gateau Chartart

هو أن تحضر مقدار ٣٠٠ جرام لوز مقشر ويجفف تجفيفاً جيداً و ٣٠٠ جرام سكر ويدق في جرن حتى يصير ناعماً وينخل بمنخل سلك ثم تضعه في باسين أو حلة بيضاوية ويضاف عليه صفار ١٢ بيضة وقليل من قشر الليمون أو البرتقال المبشور وتخفقه خففاً جيداً حتى يصير كالجنواز ثم تضيف عليه ٥٠ جرام دقيق منخول و ١٢ بيضة مضروبة مارنج ثم تحضر الصواني وتدهن بالزبدة وتمفر بالدقيق ويصب من هذه العجينة في الصواني قطعة مستديرة باتساع ٢٠ سنتيمتراً وبسمك نصف سنتيمتر ويصب ٦ قطع بهذه الطريقة ثم تسوي داخل فرن متوسط الحرارة حتى تجف ثم تخرجها من الفرن وترفع القطع بالسكين وترص على الترايزة وبعد أن تبرد تترك خمس قطع فوق بعضها وبين الواحد والآخر طبقه من الكريم أو ير برالينيه ثم تضعها في ثلاثة حتى تجف الكريم ثم تحضر القطعة السادسة وتغطي بسكر كرامله ذات اللون الذهبي وتقطع في الحال وهي ساخنة على ثمانى قطع ثم تخرج التورته من الثلاثه

وتصلح دوائرها بالسكينة وتكسى من أعلى والجوانب بالكريم أو ببر ثم يرش على الجوانب لوز فيلية ثم تتركب الثماني قطع فوق التورته وتجهز مقداراً من الجوز منظفاً نظيفاً جيداً وتغمس قطعة الجوز بالشوكه في الكراميلة وتضعها فوق كل قطعة من الثماني قطع التي فوق التورته وتضعه في صحن مستدير بداخله فوطه أو ورق دانتلا

Gateau Pangine

جاتو بانجين

هو أن تدق ٢٥٠ جرام من اللوز الناشف مع ٢٥٠ جرام من السكر دقا جيداً ثم ينخل بمنخل سلك وبعد نخيلة تضيف عليه صفار ١٠ بيضات وتضعه في باسين أو حلة بضايه ويضرب بالسلك أو اسباتول حتى يصير كالخنواز ثم يضاف عليه ٧٥ جرام من الزبدة السائلة و ٥٠ جرام فيكيل أي دقيق بطاطس مع قشر أربع برنقالات مبشورة ثم تحضر تورته وتدهن زبدة ويعفر بالدقيق وتضرب ببيض ١٠ بيضات مارنج وتمزج مع اللوز مزجا خفيفا وتغلا التورته المذكورة وتسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد تسويتها تخرج من الفرن وتقلب على الجرييه أو الرخامه وبعد أن تبرد تدهن بمربة مشمش خفيفه وتكسى بفضان أصفر برتقالي وترسم بقطع من قشر البرتقال المسكر وتضعه في صحن به فوطه أو ورق دانتلا

Gateau Louisane

جاتو لويزيان

وهو شرح السابق تماماً غير أنه يستبدل قشر البرتقال المبشور بكراس مسكر مفروم والتورته تعفر بالاوز بدلا من الدقيق وتدهن بالزبدة وبعد أن تسوى وتبرد ترش بسكر بودره

Gateau Chocolat

جاتو بشيكولاته

هو أن تدق ٢٥٠ جرام من اللوز و ٢٥٠ جرام سكر دقا جيداً ثم تنخل بمنخل سلك وتمزج به صفار ١٠ بيضات وقشر أربع ليمونات مبشورة ثم تضعه في باسين أو حلة بضايه وتضربها ضرباً جيداً بالسلك أو اسباتول خشب حتى يصير كالخنواز ثم تبشر ١٠٠ جرام من الشيكولاته وتضيف عليها ٤٠ جرام من الفيكيل أي دقيق بطاطس و ٧٥ جرام زبدة سائلة ثم تضرب ببيض البيض مارنج وتمزجها ببعضها يعبا داخل تورته مدهونه بالزبدة ومفوره بالدقيق ويسوى داخل فرن متوسط الحرارة وبعد تسويته يقلب على رخامة أو شبك من السلك « جلبريا » وهو يقدم على شكلين إما سادة أو مكسي بفضان من الشيكولاته

Gateau Marville

جاتو مارفيليه

هو أن تدق ٥٠٠ جرام لوز ناشف مع ٥٠٠ جرام سكر دقا ناعماً وينخل بمنخل سلك ويضاف عليه ١٠٠ جرام دقيق وجزء من القانيليا البودره ثم تحضر بياض ٣٠ بيضة وتضرب مارنجا وتمزجها ببعضها ثم تحضر الصواني وتدهن بالزبدة وتعفر بالدقيق ويفرد بداخلها من هذه التجهيزات طبقة باتساع الصنيه وبسمك سنتيمتر ويسوى في فرن هادى وبعد اتمام تسويته يخرج من الفرن ويرفع بالسكينة في الحال ويوضع على رايزه حتى يبرد ثم يكسى بطبقة من الجاناچ حتى تم أربع طبقات ثم تضعها في تلاجة مدة ساعة على الأقل ثم تخرج من التلاجه وتقطع قطعاً مربعه ٣٠ × ٣٠ سنتيمتراً ثم تكسى الجوانب والوجه بالجاناچ ويلصق بدوائرها قطع من البسكوت المذكور بحيث تكون القطعة مقسمة على اثنين

ثم ترص على الاربعة اركان سجاير من الشيكولاته السكوثير بحيث تكون في كل ركن ٣ سجاير وفي الوسط بنفسج مسكر أو فستق

Gateau Marvillé

جاتو مارفيليه نوع آخر

وشرحه كالسابق إلا انه يدهن بالمر به وبكسي بفضان شيكولاته ويرسم بالجلالاس رويال

Gateau Melvy à la Parisienne

جاتو ملفي الاباريزيان

هو أن تفرد عجينة من القيتاج فردا رفيفاً بسمك نصف سنتيمتر ويقطع منها قطعاً مستديرة باتساع ٢٥ سنتيمتر وترص على الصينية ثلاثة بهذه الطريقة واثني بدون تقطيع من الوسط وتغرسها بشوكه ويترك على الصينية مدة ١٥ دقيقة ويسوى في فرن متوسط الحرارة حتى يجف تجفيفاً جيداً وعند اتمام تسويته يخرج من الفرن ويترك حتى يبرد ثم تحضر نصف كيلو كريم لباني ويوضع في باسين أو حلة بيضاوية ويوضع على الثلج ويخفق بالسلك وعند ما يقرب من التجمد تمزجه بمقدار ١٥٠ جرام سكر وقليل من رائحة الفانيلية ثم تحضر القطعتين اللتين بدون تقطيع وتضع في وسط احدهما جزءاً من الكريمة ويضع فوقها القطعة الخالية من الوسط وتدهن حروفها من أعلى بالكريمة وهكذا حتى تنتهي الخمسة قطع ثم تضغط عليها ضغطاً خفيفاً بصينية ثم تصلح الاحرف بسكينة وتدهن الدائر بالكريمة ويرش بنفسق أخضر مفروم ويوضع في صحن مستدير مفروم بداخله فوطة أو ورق داتيليا ثم يملأ بالكريمة من الوسط بحيث تكون مهيمة وترسم بالسكيس ببليطة منقوشة بنفس الكريمة وقليل من السكر المسكر ثم يقدم

Gateau Melvy Mombardie

جاتو ملفي مومباردي

هو أن تجهز الملفي مثل السابق تماماً وعند ملئه بالكريمة يوضع طبقة من الكريمة وطبقة من أبو فروه مسوي بوريه بالسكر والمارسكينا مصفى من المنخل أو كياس بطاطس مثل الشعيرية وطبقة أخرى من الكريمة وهكذا حتى يصير مهيماً من الوسط ثم يرش من أعلى بأبو فروه مصفى من المنخل ويرص حوله من الدائر جزء من أبو فروه صحيحة مسواة بالشراب ثم يقدم مثل السابق

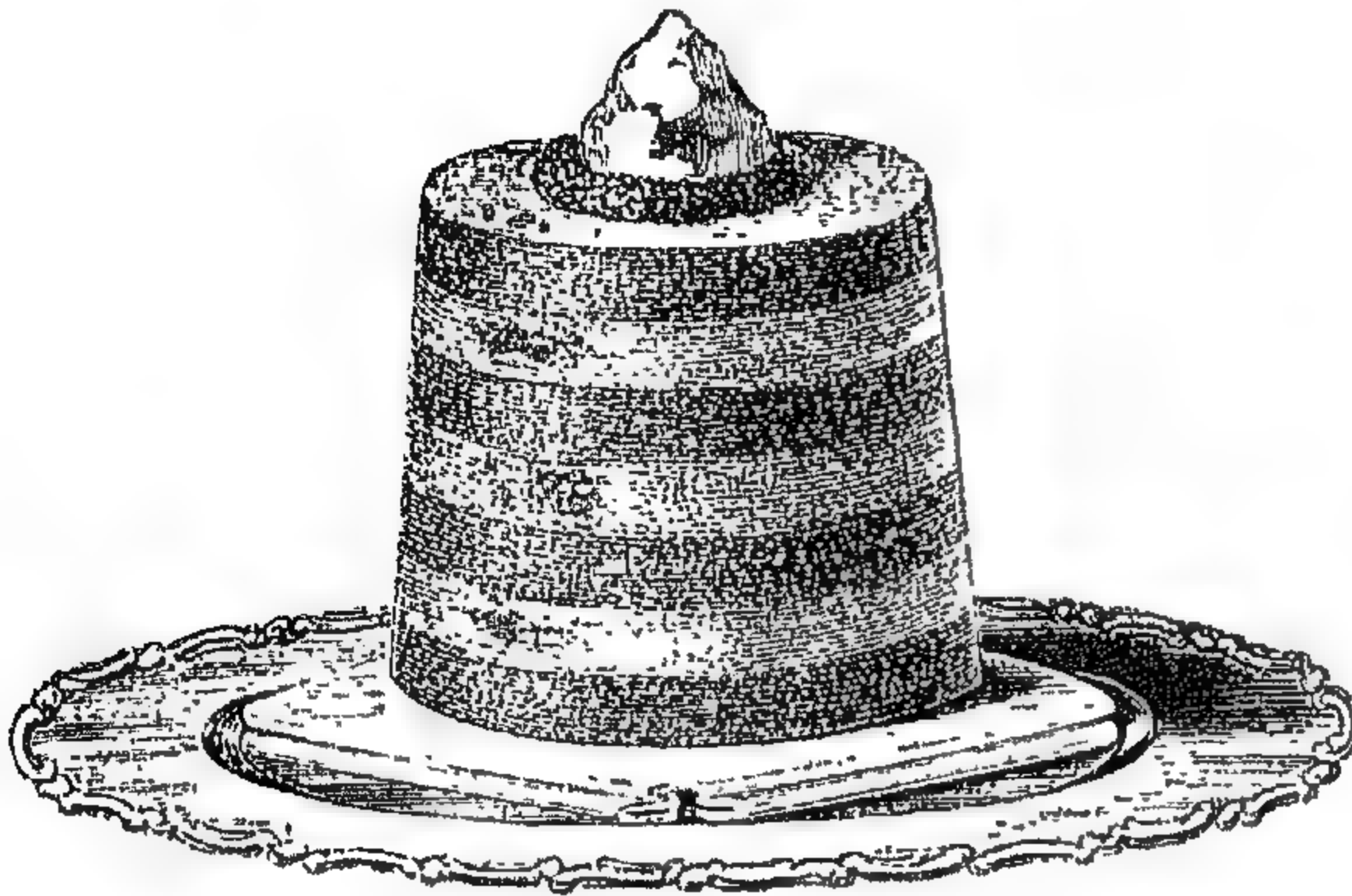
Gateau Melvy à Crème

جاتو ملفي الا كريم

هو أن تجهز عجينة من الفيتاج وتفرد هافرداً رفيفاً بسمك نصف سنتيمتر وتقطع ٥ قطع مستديرة باتساع ٢٥ سنتيمتر تقريبا وترص على صينية وتغرس بالشوكه وتترك مدة ١٥ دقيقة وتسوى في فرن متوسط الحرارة حتى يجف وبعد اتمام تسويتها يخرج من الفرن ويترك حتى يبرد ثم تحضر القطعة الاولى ونكسي بمربة مشمش ويضع فوقها قطعة أخرى ونكسي بكريم باتسري السابق توضع فوقها الثالثة ونكسي بالمر به وهكذا حتى تم القطع الخمس ثم تضغط عليها ضغطاً خفيفاً بصينية ثم تصلح الدوائر بالسكينة وتدهن بكريم باتسري وفسنق أخضر مفروم وترش بسكر بودرة برائحة الفانيليا ثم تضعها في صحن مستدير به فوطة أو ورق داتله ويقدم عند الطلب

Gateau Melvy à la genoise

جاتو ملفي الاجنواز



(رسم ١٢٤)

هو أن تجهز تجهيزات الاجنواز وتصب داخل صينية كبيرة مفروداً بأرضيتها ورقة مدهونة زبدة بسمك واحد سنتيمتر ونصف وتسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد أن يبرد تقرب على ترايزه وينزع منها الورقة وتقطع قطعاً مستديرة بشكل اسطواني باقاسع عشرون سنتيمتر وتصلح من الدوائر مقدار ثمانين قطع وتقطع مقدار سبعة قطع من الوسط بقطاعة مستديرة بوسع ١٢ سنتيمتر ثم تدهن دوائر القطع بمارنج سويس ويرش أحدهما بالفستق والاخرى بسكر سنتر فديش وتوضع على صينية

ثم تضعها في فرن هاديء جداً حتى تجف المارنج ثم تحضر ثم القطعة الاولى التي بدون تقطيع من الوسط وتدهن بمربة مشمش ويوضع فوقها قطعة وتدهن من أعلى أيضاً بمربة المشمش حتى تنتهي الثمانين قطع مرصوة على ألوان مختلفة أحدهما من السكر والاخرى من الفستق وبعد ذلك تملأ من الوسط بكريم شاتلي أو كريم بلومبيه مبرما ويصب حولها جليبه مفروم وترسم بقطع من الفواكه المسكرة وتوضع في صحن مفروداً بداخله فوطة ويقدم

Gateau Diable Noir

جاتو ديابل انوار

هو أن تحضر تورتته من الاجنواز بالشكولاته السابق ذكره ثم تشقه على ثلاث طبقات بالعرض وترش عليها جزء من الشرابات ممزوج بالمارسكينة رشاً خفيفاً وبعد ذلك تسكي الطبقة الاولى بالجلال وتفرّد على الوجه وتوضع عليها الطبقة الثانية وهكذا الثالثة ثم تسكي من الاعلى والجوانب بالجناش وبعد ذلك تحضر كسارولة بها شكولات كوفرتير وتوضع تحت الكسارولة إناء به ماء ساخن لاجل ان تفك الشوكولاته وتقلب بملعقة خشب وعند ما تفك توضعها على الرخامة لاجل أن يبرد وترد في الكسارولة مرة أخرى لاجل ان تفك وبعد ذلك تفرّد على ورقة اجلاسيه بطول ثلاثون سنتيمتر وعرض عشرون سنتيمتر وتفرّد الشكولاته على الورقة بسمك نصف سنتيمتر وتوضع في جهة جافة وعند ما تجف تقطع قطعاً وترص في دائر التورته وترش قطع كبيرة مبرمة من الاعلى بطول ١٢ سم ونهرم ويرش قليلا من السكر البودرة رشاً خفيفاً

Gateau Pistache

جاتو بيتاش

هو أن نحضر تورتته من الاجنواز السابق ذكره وتشقه على ثلاثة بالعرض وترشها بشراب ممزوج بقليل من المارسكينة رشاً خفيفاً ثم نحضر مقداراً من السكر اويير بالفستق السابق ذكره ثم تفرّد فوق القطعة الاولى من أعلى من السكر اويير ويرش عليها مقداراً من البندق المحمص بالسكر صحيح وتطبق عليها بالثانية وهكذا الثالثة ثم تسكي التورته من الاعلى والجوانب بالسكر اويير ويرش عليها فستق مفروم من اعلى والدائر وترش بسكر بودره رشاً خفيفاً ويرص عليه فستق محمص بشكل الرسم اما استعمال البندق المحمص الموضح فهو أن تحضر مقدار ٧٥ جرام سكر بودره وتضعه في كسارولة بجففة وتضعها على النار وبها السكر ويفك على النار وهو جاف حتي يسيل وتحرر مقدار

١٠٠ جرام فستق مقشر صحيح وتحمصه في الفرن قليلاً ثم يضاف على السكر المحلول ويقرب على النار مع السكر ويوضع على رخامة مدهونه زيت ويفسكك من بوضه واحدة بعد الاخرى وكيفية استعماله كالسابق ذكره

جاتوسولى

Gateau Soleil

هو أن تجهز مقداراً من عجينة الشو السابق ذكرها وتضعها في كيس ببلبة سادة وتقطع بالكيس على صينية بحجم البليه وتدخل في الفرن لاجل ان يسوى وبعد ان يسوى يخرج من الفرن ويترك حتى يبرد وبعد ذلك تخرم من الجنب وبعلاً بكريم بتاسرى السابق ذكره بالكيس ببلبة سادة رفيعة ثم تحضر سكر كرامله مسوي على النار وتغمس الواحدة بسكر بودرة من اعلى وتضعها على الرخامة وهكذا الواحدة بعد الاخرى حتى تنتهى وبعد ذلك تحضر علبه صفيح مستدير باتساع قدرة ١٠ سنتيمتراً وبطول ١٢ سنتيمتراً أو علبه خوخ فاضيه وتدهن بالزيت من الخارج ثم توضع الشو بالسكر الكرامله فوق دائر العلبه من الخارج بنظام الصف فوق الثانى حتى يكون علو ١٢ سنتيمتراً وبعد ذلك تخلع العلبه في النصف وتحضر جاتو ملفى مستدير سادة من اعلى من السابق ذكره وبعد ذلك تضع الشو فوق الملفى وتحضر ايضا ١٢ بلوميسية كالسابق ذكره في عجينة الفيتاج و١٢ كروت كالسابق ذكره في عجينة الفيتاج ايضا وهو قراطيس وبعد ذلك تلتصق البلوميسية بالسكر الكرامله على جانبة فوق الشو في الصف الاول من اسفل في الدائر بنظام وايضا تلتصق القراطيس من اعلى البلوميسية على الشوبيل ويكون الدائر بنظام ويوضع في صحن كبير مفرداً بداخله ورقه دانتلة وبعد ذلك تحضر اقه فراولة وتنظفها من العنوق وتغسل بالماء ثم توضع في شاشة على مصفاة وتحضر مقدار كيلو كريمة لباني وتضعها على التاج وتحققها بالسلك البيض حتى تهلب وتضيف عليها مقدار ٢٥٠ جرام سكر بودرة وجزء من الفانيلى وتلف مع بعضها ثم تاخذ نصف الكريمة المخفوقة وتلف مع الفراولة وتعلمها بها الشوم من الداخل ومن اعلى الملفى ويكون مهرم من اعلى وتوضع باقى الكريمة في كيس ببلبة منقوشه وترسم من اعلى الفراولة وتعلمها القراطيس بالكريمة ايضا وتغرس من الكريمة المرسوم فراولة بنظام بشكل الرسم وبعد ذلك يقدم

جاتو بتى دوك

Gateau Petits duc

تحضيرات : — ٣٧٥ جرام لوز ابيض ناشف مفروم و٣٧٥ جرام سكر بودرة و٧٥ جرام زبدة سائلة و٧٥ جرام فيكيل و صفار ١٥ بيضة و بياض ١٥ بيضة وجزء فانيلى
العمل : تدق اللوز مع السكر في الجرن حتى يصير ناعماً جداً وبعد ذلك يوضع في اناء بياضى وتضيف عليه صفار البيض ويحقق جيداً بالسلك مدة ربع ساعة حتى يسيل وتضرب بياض البيض مارنج في اناء آخر وبعد ذلك تضيف على صفار البيض الفيكيل والزبدة ويلف بالمقصوطة ويلف عليه بياض البيض المضروب حتى يمزج ببعضه جيداً وبعد ذلك تحضر قوالب سافاران مستديرة وهي سابق ذكرها وتدهن بالزبدة وتبين باللوز المفروم وتعلم الاشياء الموضحة في القوالب وتدخل في فرن هادى حتى تسوى وبعد التسوية يقاب على شبك من السلك وبعد أن يبرد يوضع في صحن وبرش عليه جزء من المارسكرينة وتحضر كريمة لباني مضروبة على التاج ممزوجة بسكر بودرة وجزء من الفانيلى وتعلمها بالكيس ببلبة منقوشة وترسم مهرمه في الوسط ويقدم

Moum bençille

موم بنسيل

تحضيرات : - - ٢٥٠ جرام زبدة ، ٢٥٠ جرام دقيق ، ٢٥٠ حرام سكر بودرة ١٠٠ جرام فواكه مسكرة صفار ١٠ بيضات ، يياض ١٠ بيضات وجزء من القانيليا
 العمل : - - هو أن تفرم الزبدة مع الدقيق بسكينة فرما ناعماً وتكون الزبدة مثلجة جداً وتوضع صفار البيض والسكر في أناء بيضاوي ويضرب بالسلك جيداً مدة ربع ساعة ثم تضرب يياض البيض مارنج وتضع الزبدة المفرومة بالدقيق على صفار البيض ويلف بالمقصوصة مع لف المارنج ايضاً بهدوء حتى يمزج ببعضه ثم تحضر قوالب شارلوت وتدهن بالزبدة وتبني باللوز المفروم وتملأ القوالب وتدخل الفرن حتى تسوى وبعد ذلك يخرج من الفرن ويقلب على شباك من السلك وعند ما يبرد يوضع في صحن ويرش عليه جزء من الشراب مع جزء من المارسةكينة ويقدم وتحضر مقداراً من الكريمة وتضرب على الثلج مع جزء سكر بودرة وجزء من القانيليا وتوضع في بنورة صغيرة وتقدم بجانب الحلوى

انواع الجاتر الصغير

Tartelette d' abricots

تارتليت بالمشمش تارتليت دي ابريكو

هو أن تحضر مقداراً من التارتليت الصغير السادة حسب العدد المطلوب ويدهن خفيفاً بالزبدة ويبطن بعجينة بات فونسيه فين الموضحة في انواع العجين أو يبطن بعجينة الفيتاچ وتفرس العجين بالشوكة من داخل القالب ويبطن ايضاً بطبقة خفيفة من مربة المشمش ويوضع في كل تارتليت نصف مشمشة مفلوبة وترش بقليل من السكر ويسوى في فرن حامى وبعد اتمام تسويته يترك حتى يبرد وبعد ذلك يخلع من القوالب ويدهن بالمربة

Tatelette de Pêches

تارتليت بالخوخ : وهو مثل تارتليت بالمشمش

Tartelette à la frangepane

تارتليت الافرانچيان

هو أن تحضر مقداراً من التارتليت الصغير حسب العدد المطلوب ويبطن بعجينة البات فونسيه أو عجينة الفيتاچ وتفرس العجينة بالشوكة من الداخل وتدهن من الداخل بالمربة ايضاً وتعلم بكريم فرانچيان باللوز وتسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويته يخرج من الفرن وتترك حتى تبرد ثم يخلع من القالب وتدهن بالمربة وبعد ذلك ترسم بجلاس رويال بالروم

Tartelette à la Condé

تارتليت الاكونديه

هو أن تحضر مقداراً من التارتليت حسب العدد المطلوب ويبطن بعجينة بات فلان وتبطن ايضاً من الداخل

بمربة المشمش ويوضع في أرضيه التارتليت طبقة خفيفة من الارز المسوى باللبن ويسوى في فرن متوسط الحرارة وعند تمام تسويته يوضع فوق التارتليت نصف مشمشة او خوخه مستديرة ومقطعة بالقطاعة وتدهن بجليه تفاح أو جروزي وترش بفسق مفروم وتقدم وقت الطلب

تارتليت أوفير دي اورانج تارتليت بزهر البرتقال Tartelettes aux Flaire de Orange

هو أن تحضر مقداراً من التارتليت حسب العدد المطلوب ويبطن بعجينة بات فونسيه فين أو عجينة الفيتاج ويغرس بالشوكه ويبطن بمربة مشمش ويملاً بكريم فرانچيان باللوز ممزوجة بمقدار من زهر البرتقال ويعمل فوق التارتليت من اعلى شوبطان مثل الصليب من نفس العجينة ويدهن بصفار بيض ويسوى في فرن متوسط الحرارة وعند تمام تسويته يعفر بسكر بودره ويرد في الفرن ثانيا ليتورد من اعلى وبعد خروجه من الفرن يدخن احرف التارتليت بالمربه ويرش بالفسق

تارتليت اوفرين تارتليت بالفراوله Tartelettes aux Fraises

هو أن تحضر مقداراً من التارتليت مستطية مثل القارب حسب العدد المطلوب ويبطن بعجينة بات فونسيه فين ويفرد بداخله ورقة أجلاسيه ويبعا بفاصوليا او ارز ويسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد تمام تسويته تزرع منه الورقة والفاصوليا او الارز وترص بداخله الفراوله ويكسي بمربة فراوله مغليه مصفاه او فرومبواز

ارتليت جرييه Tartelettes grillées

هو أن تحضر مقداراً من التارتليت حسب العدد المطلوب ويبطن بعجينة بات فونسيه فين ويدخن من الداخل بمربة المشمش ويملاً ببورية تفاح ويقطع من العجينة قطعاً رفيعة مثل الشرايط وترص فوق التارتليت مثل الشباك ويدخن بصفار بيض خفيف ويسوى في فرن متوسط الحرارة وعند تمام تسويته يعفر بالسكرويرد في الفرن ثانيا ليتورد من اعلى

تارتليت دي بوم Tartelettes de Pommes

هو أن تحضر مقداراً من التارتليت ويبطن بعجينة بات فونسيه فين ويغرس بالشوكه ويملاً ببورية تفاح ويرص فوق بوريه التفاح قطعاً من التفاح مقطعة قطعاً مستديرة مثل القرش مركبه فوق بعضها حتي يغطي وجه التارتليت ويعفر بسكر بودره ويسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد تمام تسويته تضع نصف كريمة مسكرة في الوسط ويدخن التفاح من اعلى بمربة المشمش او التفاح

تارتليت اوزامانه Tartelettes aux amandes

هو أن تحضر مقداراً من التارتليت حسب العدد المطلوب ويبطن بعجينة البات فونسيه فين وتغرس بالشوكه ويدخن بمربة المشمش ويملاً بالتجهيزات الآتية

تدق في الجرن ١٢٥ جرام لوز مع قليل من الماء أو اللبن ثم تضعه في اثناء و تمزج معه ١٢٥ جرام سكر بودرة وبيضتين صحيحتين وتخفقه بالملعقة مدة دقيقتين أو ثلاثة ثم تضيف عليه بياض ٤ بيضات مضروبة مارنج ومقدار ٥٠ جرام دقيق أو فيكيل أى دقيق بطاطس وقليل من قشر الليمون أو البرتقال مبشورة ويسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسوية ينرك حتى يبرد ثم يدهن بالمربة خفيفا ويكسى بقنضان برائحة البرتقال

Tartelette à la Pélerine

تارتليت الابليرين

هو أن تحضر مقدارا من التارتليت حسب العدد المطلوب بعجينة البات فونسية وتغرس بالشوكه وتدهن بمربة مشمش يابس وتفرد فوقها طيقة من كرينز فرانچيان باللوز وتكسى الفرانچيان أيضا بطبقة من المربه وتفرد بعجينة الفيتاج بتخلاته نصف سنتيمتر وتقطع بقطاعة منقوشة باتساع التارتليت ثم تقطع قطعا أخرى اقل اتساعا من الاولى وتثقب من الوسط بقطاعة صغيرة وتدهن الاولى بصفاريض وترص (تركب) الثانية فوقها ويدهن احرف التارتليت بصفار بيض وتركب فوقها القطعتين ثم يدهن من اعلى بصفار خفيف ويسوي في فرن متوسط الحرارة وقبل خروجه من الفرن يرش بسكر بودرة ويرد ثانياً في الفرن ليتحمر السكر من أعلى

Tartelettes danoises

تارتليت دانواز

هو أن تحضر مقدارا من التارتليت حسب العدد المطلوب بعجينة بات افروول ويملاً من الداخل بهوريه تفاح برائحة القانيليا ويسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد أن يبرد يدهن بمربة مشمش وبصّب فوقه من الوسط كريم شاتلي

Tartelettes de Poires

تارتليت دي بواد تارتليت بالكهري

هو أن تبطن مقدارا من التارتليت حسب العدد المطلوب بعجينة بات فونسيه فين ويملاً مقدار ثلاثة أرباعه بهوريه كهري وتضع فوق كل تارتليت من الوسط نصف كهري مسواة في قلب شراب باللون الاحمر ويرش بسكر بودرة ويسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد خروجه من الفرن يكسى بشراب الكهري بعد أن يرسي مع جزء من مربة المشمش

Tartelettes de Cerises

تارتليت دي سريز تارتليت بالكريمه

هو أن تبطن مقدارا من التارتليت بعجينة بات فونسيه فين ويملاً بالسكرينز النية وخالي من البذر ويرش بسكر بودرة ويسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد أن يبرد يكسى بعجليه دي جروزي أو فرومبواز ويمكن أن يملأ بالسكرينز المحفوظ داخل العلب بدلا من السكرينز النية

Tartelettes au Riz

تارتليت أوري تارتليت بالارز

هو أن تبطن مقدارا من التارتليت المستطيل مثل القارب حسب العدد المطلوب بعجينة بات فلان وتدهن بالمربة ويملاً بأرز مسوي باللبن ويمزج معه قليلا من الزبدة وصفار بيض ويرش بالسكر ويسوى في فرن متوسط

الحرارة وبعد خروجه من الفرن يخلع من التارتليت وبعد أن يبرد يدهن بالمرقة ويسكي بطبقة خفيفة من المارنج ويرسم بالمارنج ببليلة رفيعة ثم تدخله في فرن هادى جداً لتسوى المارنجة من أعلى

Fanchonnettes à la Frangibane

فانشونت الافرانجيان

هو أن تبطن مقداراً من التارتليت حسب العدد المطلوب بعجينة بات فلايت وتغرس بالشوكه وتدهن بمرقة المشمش وتملأ بكريم فرانجيان باللوز خفيفة قليلاً عن المعتاد وتسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد ذلك تخلع من القوالب وعند ما تبرد تدهن أولاً بمرقة المشمش ثم تكسى بطبقة من المارنج وترسم أيضاً بالمارنج بالسكيس ببليلة رفيعة وتغفر بسكر بودرة وتدخنها في فرن هادى ليسوى المارنج

Fanchonnettes à la groseille

فانشونت الا حروزي

هو أن تجهز فانشونت كالسابق ويرسم بالمارنج كالمقدم وتعمل له صرة في الوسط بالمارنج وبعد أن يبرد تملأ من الوسط بجليه حروزي

Pont neufs

بون نيف

هو أن تبطن مقداراً من التارتليت حسب العدد المطلوب بعجينة بات فونسيه فين وتغرس بالشوكه وتدهن بمرقة المشمش وتملأ بكريم فرانجيان بزهر البرتقال ومزوج معها قليلاً من صفار البيض النيء ويرص فوق التارتليت من أعلى ثلاثة اشربة من العجين موضوعة بشكل صليب ويرش بسكر بودرة ويدهن بصفار بيض ويسوى في فرن متوسط الحرارة

Mirlitons à la Parisiens

ميرلتون الباريزين

هو أن تحضر مقداراً من التارتليت مستدير سادة حسب العدد المطلوب ويبطن بعجينة الفيتاج مقطعة بقطاعة مستديرة منقوشة وعلماً بالتجهيزات الآتية :
١٠٠ جرام لوز مدقوق دقاً ناعماً، ١٠٠ جرام سكر بودرة، ٣ بيضات، صفار ٤ بيضات، ١٠٠ جرام زبدة سائحة ويرش بسكر بودرة ويسوي في فرن هادى

Mirlitons de Rouen

ميرلتون دي رويان

هو أن تحضر مقداراً من التارتليت حسب العدد المطلوب ويبطن بعجينة بات فونسيه فين أو بقصاصة الفيتاج وعلماً بالتجهيزات الآتية :
قالب بابا صغير مملوء بسكر نصفه دقيق ومقدار اثنين أو ثلاثة بسكويت مكارو ويمزج ببيضتين صفاراً وياضاً وقليل من قشر الليمون وتضع في ارضية كل قالب قطعة من الزبدة ويرش بالسكر ويسوي في فرن هادى

Mirlitons aux Pommes

ميرلتون أو بوم

هو أن تبطن مقداراً من التارتليت حسب العدد المطلوب بعجينة الفيتاج وتغرس بالشوكه وتعلأ بيوريه تفاح بجفف تجفيفاً جيداً وممزوج بقليل من الروم أو القانيليا ويكسى التفاح بطبقة خفيفة من عجينة الشو الا كريم وترش من أعلى باللوز المفروم وقليل من السكر البودرة ويسوى في فرن هاديء

Précieuses aux fruits Confites برسيسين أو فروي كوني (أي) برلييز بالفواكه المسكرة

هو أن تحضر مقداراً من التارتليت حسب العدد المطلوب ويبطن بعجينة بات فلان ويغرس بالشوكه ويعلأ بالتجهيزات الآتية :

هو أن تمزج في سلطانية مقدار ١٠ جرام سكر، ٥٠ جرام فيكيل وبيضتين صحيحتين ، صفار ٣ بيضات وتمزجها ببعضها مزجاً جيداً وتضع له ٥٠ جرام لوز مطحون وقليل من قشر الليمون مبشور وبيض ٣ بيضات مارنج ومقدار ١٠٠ جرام فواكه مسكرة ومقطعة قطعاً صغيرة ويعلأ التارتليت ويعفر بسكر بودره ويسوي في فرن هاديء

Royaux

روايو

هو أن تفرد عجينة الفيتاج بتخانة نصف سنتيمتر وتقطع قطعاً مربعة مستطيلة وتكسى بجلاس رويال مخفوقاً خففاً قليلاً يصلح بطبقة خفيفة بالسكين . يقطع قطعاً مربعة مستطيلة بطول ٣ سنتيمترات وترش بسكر بودرة وترص في صينية متباعدة عن بعضها وتسوى في فرن هاديء

Royaux aux amandes

روايو أوز أماند رويو باللوز

هو أن تدق ١٢٥ جرام لوز مع بياض بيضه واحدة ثم يضاف عليه ١٠٠ جرام سكر بودرة ثم ترفع اللوز مع السكر وتضع على الترابيزة وتدعكه على الترابيزة بيدك قليلاً بعد أن تعفر حتى تصير مثل اليابسة وتفرد العجينة بالمردانه وتقطع قطعاً مربعة بالطول باتساع ٦ سنتيمترات وتكسى بطبقة خفيفة من جلاس رويال وتعفر بسكر بودرة وتقطع بالعرض باتساع ٣ سنتيمترات ثم ترفعها بحرف السكين وترص على صينية مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق وتترك مدة ٤ ساعات وتسوى في فرن هاديء

Carro Lines

كارولين

هو أن تبطن تارتليتاً صغيراً مسطحاً بعجينة بات فونسية فين ويعلأ بالتجهيزات الآتية وتضعها في باسين : — ٢٥٠ جرام سكر ، ٢٥٠ جرام دقيق ارز ، ٣ بيضات ، ١٢٥ جرام زبدة سائجة وتمزجها بهدوء بدون خفق ويرش بسكر بودرة ويسوى في فرن هاديء

Parmantiers

بارمنتيه

هو أن تحضر مقداراً من التارتليت حسب العدد المطلوب ويبطن بعجينة الفيتاج ثم تدق ١٢٥ جرام لوز

وتضيف عليها ٦ بيضات شيئا فشيئا ثم ترفعه في حلة او باسين وتضيف عليه ١٢٥ جرام سكر ونخفقه بالملعقة الخشب مدة ١٠ دقائق وبضاف عليه ١٢٥ جرام زبدة سائجة وملعقة من زهر البرتقال وتما بها التارتليت ويعفر بالسكر بودرة ويسوي في فرن هادىء

ابريكوتين

Abricotins

هو ان تبطن مقداراً من التارتليت حسب العدد المطلوب بعجينة بات فونسية فين وتفرس بالشوكة وتدهن بمر به مشمش وتما بالتجهيزات الآتية : — هو ان تضع في باسين او سلطانية بيضاوية مقدار ١٢٥ جرام لوز مطحون ، ١٢٥ جرام سكر وقليل من القانيليا، ٣ بيضات ونخفقه بالملعقة الخشب خفقا جيدا مدة ٢٠ دقيقة ثم تضيف عليه ٥٠ جرام مر به مشمش ، ٠٠ جرام زبدة سائجة وبعد ان يعبا في القوالب تعفر بسكر بودرة وتسوي في فرن هادىء وبعد اتمام تسويته يخلع من التارتليت ويترك حتي يفرد ثم يصلح بالسكين من على حتي يصير سطح التارتليت متساوية ويدهن بالمر به بالفرشة ويرسم من الوسط بقطع من المشمش المسكر

تارتليت دبلوم

Tartelettes Diplomes

هو ان تبطن مقداراً من التارتليت على حسب العيد المطلوب بعجينة بات فونسية ثم تخفق في باسين او حلة بيضاوية مع ٢٥٠ جرام سكر مع بياض ٦ بيضات وتضيف عليه مقدار ٢٥ جرام لوز مطحون و ٨٠ جرام دقيق و ٨٠ جرام زبدة سائجة وقليل من القانيليا ثم يعبا في التارتليت ويسوي في فرن هادىء وبعد اخراجه من الفرن يخلع من القالب ويعفر بسكر بودرة

تارتليت رومين

Tartelettes Romaines

هو ان تبطن مقداراً من قوالب التارتليت بعجينة بات فونسية ويدهن بمر به مشمش ثم يمزج في باسين مقدار ١٢٥ جرام لوز مطحون مع مقداراً من السكر ثم تضرب بياض ٦ بيضات مارنج واخيرا تمزج معها السكوالوز ومقدار ملعقتين فواكه مسكرة ومقطعة قطار فيعه ويمبادا داخل التارتليت مقدار ثلاثة ارباعه ويعفر بسكر بودرة ويسوي في فرن هادىء

تارتليت فلورانتين

Tartelettes Florentines

هو ان تحضر مقداراً من التارتليت ويدهن بالزبدة ويبطن بفسق مفروم ثم يخفق في باسين او حلة بيضاوية مقدار ١٢٥ جرام سكر مع صفار ٦ بيضات بعد ان ينعم ويتجمد من كثرة الخفق وتضيف عليها مقدار بياض ٥ بيضات مضروبة مارنج و ١٢٥ جرام دقيق ، ١٢٥ جرام زبدة سائجة قليلا و ٥٠ جرام لوز مفروم ويمبادا داخل التارتليت مقدار ثلاثة ارباع القالب ويرش من اعلى بلوز مفروم وسكر بودرة ويسوي في فرن هادىء

تارتليت كريمون

Tartelettes Crémones

هو ان تبطن مقداراً من التارتليت بعجينة بات افرول ثم تخفق في باسين او حلة بيضاوية مقدار ١٢٥ جرام سكر مع صفار ٢ بيضات وعند ما يتجمد تضيف عليها مقدار ٩٠ جرام لوز مدقوق مع استمرار الخفق وتضيف عليها

بيضتين او احده بعد الاخرى ثم يضاف عليها ١٥ جرام فيكيل اي دقيق بطاطس ثم تمزج على مقدار ثلث هذه التجهيزات ملعقة بالشيكولاتة سائجه ثم تضع في كل تارتليت ملعقة من التجهيزات المزوجة بالشيكولاتة ويملا باقى التارتليت بالجزء الابيض ويسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد ان يبرد يصلح بالسكين من اعلى ويدهن بمربه المشمش ويكسى بفضان برائحة المارسكينة

Condés

كونديه

هو ان تجهز عجينة الفيتاج وتعدد بتخانة نصف سنتيمتر وتقطع مستطيلة بعرض ١ سنتيمترات تقريبا وتكسى من اعلى بكونديه باللوز اي جلاس رويال ممزوج بلوز مفروم ويجب ان يكون خفيفا عن الممتاد ويقطع بالعرض قطاعا مستطيله وتعفر بالسكر وترص على صينية متباعدة عن بعضها وتسوي في فرن متوسط الحرارة

Condés aux ConFitures

كونديه او كونفتير

هو أن تفرد عجينة الزبدة كالمقدم ذكرها بتخانة اقل من الاولى وتقطع بالطول بعرض ٧ سنتيمترات وتدهن بمربه المشمش وتضع طبقة اخرى من عجينة الفيتاج فوق المربة ويكسى من اعلى بكونديه باللوز اي جلاس رويال خفيف ممزوج بلوز مفروم وتعفر من اعلى بسكر بودرة ثم تقطع بالعرض باتساع ٣ سنتيمترات وترص على صينية وتسوي في فرن اديه وعند اخراجها من الفرن يساوى مثل بعضها

Condes Félix

كونديه فليكس

هو ان تفرد عجينة الزبدة اي عجينة الفيتاج بتخانة نصف سنتيمتر وتقطع بالطول باتساع ٧ سنتيمترات وتكسى بطبقة خفيفة من كريم فرانچيان ويكسى بطبقة اخرى فوق السكر كريم فرانچيان من الكونديه باللوز اي جلاس رويال خفيف ممزوج بلوز مفروم ويعفر بسكر بودرة ويقطع بالعرض باتساع ٣ سنتيمترات وترص على صينية وتسوي في فرن متوسط الحرارة وعند اخراجها من الفرن تصلح مثل بعضها بالسكين وبعد ان تبرد يرسم بجليه جروزي او تفاح وتقطع قطاعا سامبو كسه

Bourbon Condés

بوربون كونديه

هو أن تفرد عجينة الفيتاج كالمقدم ذكرها وتقطع بالطول بعرض ٧ سنتيمترات وتدهن بمربه الفواكه وتكسى من اعلى المربة بكونديه باللوز كالمقدم ويعفر بالسكر ويقطع مربع مسطيل بعرض ٣ سنتيمترات ويرص في صينية ويسوي في فرن هادىء

Herissons aux Pommes

هيريسون او بوم

هو ان تبطن مقدارا من قوالب التارتليت بعجينة الفيتاج وترص بالشوكه ويدهن القالب من الداخل بمربه مشمش او يملا ببوريه تفاح ويسوي في فرن متوسط الحرارة وعند اخراجها من الفرن يدهن بمربه مشمش وبعد ان يبرد يكسى من اعلى بمارنج مہرمة يضاوى سم يغرس اعلى المارنج والجوانب بلوز فليه مغروس بالطول حتى يصير مثل شوكه القنفذ ويعفر بسكر بودرة ويدخل في فرن هادىء ليتورد من اعلى ويمكن ان تضع كريم فرانچيان بدلا من بوريه تفاح

Tartelettes Caprices

تارتليت كابريس

هو ان تحضر مقداراً من التارتليت ويدهن بالزبدة وملاً مقدار نصف عجينه بريوش ثم يترك في اجهة دافئه ليتخمر ويسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد ذلك يقطع من اعلاة طبقه ويخلى من الوسط ويملا بكريم أو بير باللوز ويغطي ثانياً بالقطعة المنزوعة منه ويدهن بالمربه ويكسى بالفنضان برائحته المارسكرينه.

Capriees aux amandes

كابريس اوزاماند

هو أن تبطن مقداراً من قوالب التارتليت بعجينه الفيتاج ثم تغرس بالشوكه وتضع في ياسين او حلة بياضوى مقدار ١٢٥ جرام زبدة مع ٦٠ جرام لوز مفروم او مدقوق و ٣٠ جرام دقيق و ٣٠ جرام قشر فواكه مسكرة مفروم وتمزج مزجاً جيداً ببعضها مع بياض ٦ بيضات مضروبه مارج و تعاد اخل التارتليت ثم ترص من اعلى بسكر سنتر فيش ويسوي في فرن هاديء

Tartelettes morocains

تارتليت ماروكان

هو ان تحضر مقداراً من التارتليت مسطيلاً كالفارب ويبطن بعجينة بات فونسية فين ويفرد داخلها ورق اجلاسية ويعبأ بفاصوليا او ارز ويسوي في فرن هاديء وبعد اتمام تسويته رفع الورقة والفاصوليا او الارزو يبطن بطبقة خفيفه من الارضية بمربه المشمش ثم يملا القالب ببورية ابو فررة ممزوجة بالسكر ورائحة الفانيليا ويكسى بمارنج خفيف ويرسم ايضاً بالمارنج ويعفر بسكر بودرة ويدخل في فرن هاديء جداً لاجل ان يسوي المارنج

Virginien

فيرجينيان

هو ان تحضر عجينه الفيتاج وتفرد على الترايزه بتخانه ثلاثه مليمترات او ثلث سنتيمتر وتقطع بقطاعة مستديره باتساع ٨ سنتيمترات وتدهن بالماء وتضع وسط كل قطعة ماعقة صغيرة من مربه المشمش ثم يطبق كل اثنين بدون ضبط ويرص على صينية متباعدة عن بعض ويدهن بصفار بيض خفيف ويسوي في فرن هاديء وقبل اخراجه من الفرن يعفر بسكر بودرة ويرد في فرن ثانياً ليتورد السكر من اعلى

Dartois glacés

دارتو اجلاسية

هو ان تفرد عجينة بات فونسيه فين على ترايزه وتقطع بالطول باتساع ٨ سنتيمترات وتوضع فوق الصينية وتكسى بطبقه من بورية التفاح ممزوجة بمربه المشمش بتخانه نصف سنتيمتر وتسوي في فرن هاديء وبعد ان تبرد تدهن من اعلى بمربه مشمش ويكسى بفنضان برائحته المارسكرينه وبعد ذلك تقطع قطعاً مربعاً باتساع ٦ سنتيمترات

Dartois de Pommes

دارتوادي بوم

هو ان تفرد عجينه بات فونسيه فين ممزوج معها قليلاً من السكر بتخانه نصف سنتيمتر وتقطع بالطول باتساع ٨ سنتيمترات وتضعها في صينية مدهونة بالزبدة ويوضع في وسطها بالطول بوريه تفاح جاف ويدهن احرف العجينه

بصفار بيض وتغطي العجينة من اعلاها بطبقة من عجينة الفيتاج ثم تدهن من اعلى بصفار بيض ايضا وتشرط من اعلى قليلا بالسكين بانساع ٦ سنتيمترات وتسوي في فرن متوسط الحرارة وعند ما تسوي الارضية والطبقة الاعلى تعفر بسكر بودرة وتدخل الفرن ثانيا لتتورد من اعلى وبعد ان تبرد قليلا تقطع قطعاً مربعه مستطيلة

Dartois de Pammes ala anglaise

دارتوا بوم الانجليز

هو أن تفرد عجينة بات فونسيه فين ممزوج معها قليلا من السكر وتقطع مستطيله بانساع ٨ سنتيمترات وتوضع في صينية ويدهن احرف العجينة بصفار بيض وتضع على حرف العجينة بالطول شريط رفيعاً من نفس العجينة وتكسي العجينة من الوسط بيوريه تفاح مجفف ممزوج بقليل من مربه المشمش ثم تقطع مقداراً من التفاح فطعاً رفيعه وترص فوق بوريه التفاح مركب فوق بعضه وترش بسكر بودرة وتسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد اخراجها من الفرن تدهن من اعلى بمربة مشمش وبعد ان تبرد تقطع بالعرض بانساع ٦ سنتيمترات

Dartais manon

دارتوا مانون

هو ان تجهز كريم فانشونت بالتجهيزات الاتيه : --

تضع في باسين او حلة ييضاويه مقدار صفار ٤ بيضات ، ٥٠ جرام دقيق ، ٥٠ جرام سكر بودره ومقدار (٨) ثمن اتر كريمه لباني وقشر الليمون المبشور وتمزج هذه المقادير مع بعضها مزجا جيدا وتضعها على نار متوسطه الحرارة مع استمرار التقليب حتى تربط الكريمة بدون غليان وتترك يبيداً عن النار حتى تبرد ثم تفرد عجينة الفيتاج بتخانة نصف سنتيمتر ثم تقطع بالطول بعرض ١ سنتيمترات وتضعها فوق الصينية وتدهن احرف العجينة بصفار بيض ويفرد فوق العجينة الكريمة الموضحة ويغطي بطبقة اخري من العجينة ويدهن من اعلى بصفار بيض وتشرط بالسكين بانساع ٣ سنتيمترات وتسوي في فرن متوسط الحرارة وعند اتمام تسويته يعفر بالسكر ويدخل الفرن ثانيا ليتورد من اعلى وبعد ان يبرد قليلا يقطع حسب العلامات الموجودة اعلاه كمثل ذلك تكون حجم القطعة

Jalousie^s

جانوزي

هو مثل الدارتوا ويحشى بمربة المشمش

Commercys

كومرسي

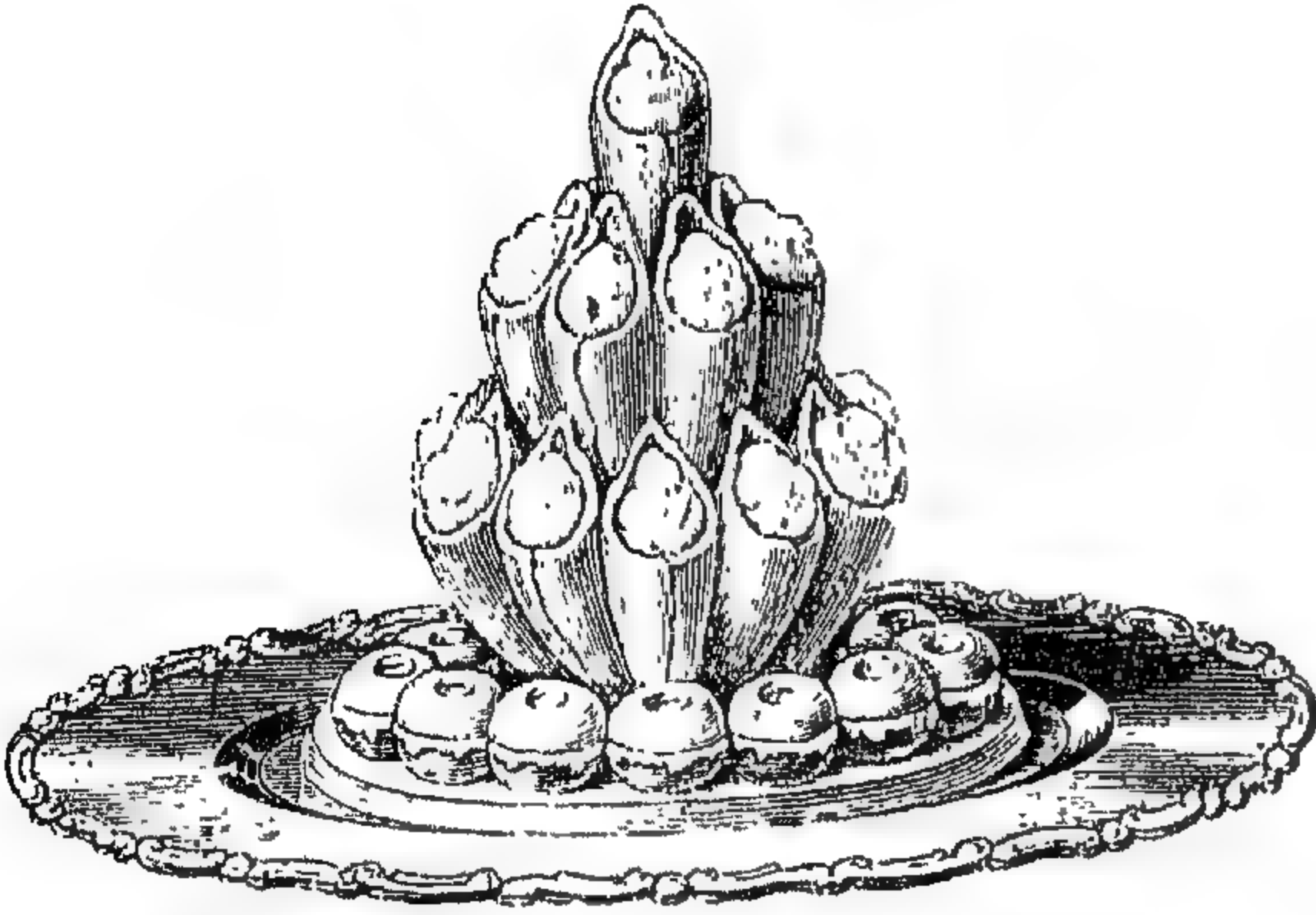
هو أن تحضر قوالب مادلين وتدهن بالزبدة ويعفر بالدقيق ونملا بالتجهيزات الاتيه :
هو ان تضع في سلطانية ١٢٥ جرام سكر بودرة و ١٢٥ جرام دقيق و ١٢٥ جرام زبدة سائحة ويضتين وصفار ثلاث بيضات وقشر الليمون او البرتقال وتمزج هذه المقادير مع بعضها بهدوء ثم تضيف عليه بياض ثلاث بيضات مضروبة مارنج وتعبا داخل قوالب المادلين ويسوي في فرن متوسط الحرارة

Cornees à la Chantlii

كورنيه الاشانتلي

هو ان تضع في سلطانية مقدار ١٢٥ جرام سكر و ٩٠ جرام دقيق و ٤٠ جرام لوز مطحون وتمزج بياض ثلاث

او اربع بيضات بدون خفق ويجب ان تكون العجينة سائلة قليلا ثم نحضر صينية وتدهن بالزبدة وتعفر بالدقيق ثم يؤخذ من هذه التجهيزات ملعقة قهوة صغيرة وتضعها



في الصينية ويفرد قليلا بملعقه وهكذا الى ان تمتلئ الصينية ويجب ان تكون متباعدة عن بعضها وتسوى في فرن متوسط الحرارة وعند اتمام تسويتها تضع الصينية على جانب الفرن بجانب الحرارة وترفع كل قطعة بالسكين وتلف مثل القرطاس على قطعة من الخشب مخصوص لذلك (ان لم يكن موجود قطعة الخشب تلف وتوضع داخل بلابل الكيس) ويضغط على

(رسم ١٢٥) كورنية الاشانتلي

الحرف لثلايفك وهكذا حتى يتم وبعد ان تبرد تملا بكريم شانتلي ويرص على قاعدة من العجوازمصوقة حول قالب صغير من عجينة البات قونسية موضوعة على شكل اهرام وحولها من الدائر مارنج بكريم شانتلي

Charles dix

شارل العاشر

هوان تجهز عجينه يابسه بالتجهيزات الآتية ---

٢٥٠ جرام لوز و ٦٠ جرام سكر وبيض ثلاث بيضات وتغطى لتستريح مدة ساعه ثم تفرد بالمردانة على الترابيزة وتقطع بالطول بعرض ٦ سنتيمترات وتدهن بمرية الشمس نصف سنتيمتر ويكسى من فوق المربعه بكوندية باللوز اي بجلاس رويال خفيفا ممزوجا بلوز مفروم ويعفر بالسكر ويقطع بالعرض باتساع سنتيمترين ويرص على صينية مدهونه زبدة ومصفورة بالدقيق ويسوى في فرن هاديء وبعد اتمام تسويته يخلع بالسكين ويترك حتى يبرد

Pande Parisienne Blanche

بانديباريزيان بلانش

هو ان تفشر مقدار ٢٥٠ جرام لوز ويفرم بالمكينه وتمزج معه مقدار ٢٥٠ جرام سكر وتدق في الجرن مع ياض ثلاث بيضات حتى يصير ناعما جدا ثم تمزجه باليد بمقدار ثمن (٨) لتر كريمه حتى تصير عجينة لينه وبعد ان تجف توضع في الثلاثه ثم تمزج معه ايضا بملعقة خشب مقدار ٤٠ جرام دقيق ، ياض ٥ بيضات مصروبه مارنج وقليل من قشر البرتقال مبشور ويقسم على اثنين ويفرد كل قسم في صينية على ورقة بتخانة نصف سنتيمتر ويرش بسكر بودرة ويسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويته يترك الى ان يبرد ثم تليل الورقة خفيفا بالماء حتى يمكن نزعها من البسكويت ثم تكسى احدى القطعتين بكريم اويير ملونه قليل باللون الاحمر وقليل من رائحه الكيراسون وتركب القطعة الثانية فوقها ويقطع منها قطعا صغيرة ومربعة وتكسى القطع بجلاس فنضان باللون البرتقالي وتضع له قليلا من رائحة الكيراسون وترسم من الوسط بقشر البرتقال المسكر

Pande Parisienne Chocolat

بانديباريزيان شيكولات

نحضر مقدار ٢٥٠ جرام لوز مدقوق دقا ناعما و ١٢٥ جرام بندق مدقوق دقا ناعما وتمزج مع ياض ٥ بيضات وتضع

له ايضا بياض ٨ بيضات مضروبه مارنج ومقدار ٢٠٠ جرام زبدة سائجة ومقدار ٢٠٠ جرام شيكولاتة مفكوكه ثم يفرده على ورقه مثل باريزيان يلائش المتقدم ويسوي في فرن متوسط الحرارة ثم تضع طبقتين فوق بعضها ونحشي بين الطبقة والاخرى كريم اوير بالفستق وتقطع قطعاً صغيرة مربعه مستطيلة وتكسي بفنضان بالشيكولاتة وتضع فوق كل قطعة قليلاً من الفستق المفروم ونحفف في الثلاجه

Pondichérys

بونديشيري

هو ان تفرد عجينة بات فلان بتخانة نصف سنتيمتر وتقطع مستطيلة بعرض ٦ سنتيمترات وترص على صينية قطعتين مثل بعضها وتسوي في فرن متوسط الحرارة مقدار نصف تسوية ثم نخرجها من الفرن وتكسي الطبقة الاولى بعجينة لوز لينه قليلاً عن المعتاد وممزوج معها مقدار من الفستق الاخضر وتضع فوقها الطبقة الاخرى ونحز علامات بين الواحدة والاخرى ٢ او ٣ سنتيمترات وتكسي من أعلى بيرالية اي بجلاس رويال ممزجاً بلوز مفروم وترش بسكر بودرة خفيفاً وترد في الفرن حتى يتم تسويتها وبعد خروجها من الفرن تقطع على حسب العلامات

Financiers à la Creme

فنانسيير الا كريم

هو أن تضرب في باسين او حله بياضية مقدار ٨ بيضات مارنج وتمزج معه ٢٥٠ جرام سكر بودره، ١٧٥ جرام لوز مدقوق ومقدار ١٠٠ جرام فيكيل اي دقيق بطاطس و ١٢٥ جرام زبدة سائجة وتعبا داخل قوالب صغيرة ومستديرة مثل الكعكة مدهونه زبدة ومعفوره بالدقيق ويسوي في فرن هادىء وبعد ان يبرديدهن القالب بالمرقة ويكسي بفنضان برائحه الفانيلا ويملا من الوسط بكريم شاتلى

Gateau Conversations

جاتو كونفر ساسيون

هو أن تفرد عجينة بات فلان او عجينة الفيتاج ثم تحضر الطوق الصغير الخصاص للعجين مثل التورته وتضعه في صينية ويبطن من الارضية والجوانب بالعجينة ويملا بكريم فرانچيان باللوز ممزوج معه مقدار من الفواكه المسكرة مقطعة قطعاً صغير وتكسي السكر به اعلى بجلاس رويال ثم تقطع قطعاً من العجين مثل الشرايط وترص فوق العجينة بالطول وكذلك بالعرض حتى تصير مثل الشباك وتسوي في فرن متوسط الحرارة

Pande Parisinne aux Café

بانديباريزيان او كافيه اي بالقهوة

هو أن تجهز عجينة بات اماند مقدار نصف كيلو أي تدق ٥٠٠ جرام لوز ناعم مع مثل هذا المقدار سكر وتمزج بمقدار بياض ٥ بيضات ويدق مع بعضها حتى يصير ناعماً جداً ثم تمزج معه مقدار اربعة ملاعق من خلاصة القهوة ومقدار فنجانين قهوة كريمة لباني وتمزج مزجاً جيداً بالملعقة الخشب وتضع لها ١٠٠ جرام زبدة سائجة و ٨٠ جرام دقيق ، بياض ١٠ بيضات مضروبه مارنج وتفرده على ورقة مثل بانديباريزيان يلائش السابق ذكره وتسويتها واحد وبعدها امام تسوية تبلل الورق بالماء قليلاً وتنزع منه وتضعها طبقتين فوق بعضها وتضع بين الطبقة والاخرى كريم مارون الموضحة في انواع الكريمة وبعد ذلك تقطع قطعاً مربعه مستطيله وتكسي فنضان بخلاصة القهوة

كريكيت

Criquettes

هو أن تجهز باند باريزيان بلانش كالسابق شرحه ويحشى بين الطبقتين بكريم اوير ممزوج معه لوز برالينية نصف تكسير ومقدار من الاناناس المسكر مفروم وبعد ذلك يوضع في الثلاجة ليحفظ ويكسي بفرنضان باللون الاحمر ويقطع قطعاً صغيرة مربعة مستطيلة

دوراس

Doras

هو أن تجهز باند باريزيان شيكولات كالسابق توضيحه ويحشى بين الطبقة والاخرى بالتجهيزات الاتية : —
الثالث (١/٣) كريم جاتاش والثالث الثاني لوز برالينية والثالث الاخير زبدة طازجة ويمزج مع بعضها مزجاً جيداً بملعقة خشب ويوضع في الثلاجة ليحفظ
ويقطع قطعاً صغير مربعة مستطيلة ويكسي بفرنضان بالشيكولاتة

فريان موكا

Friands mokās

هو أن تجهز تجهيزات بسكويات الا اكوير وتصب على صينية مدهونه بالزبدة ومعفورة بالدقيق على شكل بيضاوي وترش بلوز مفروم وسكر بوردو وتسوي في فرن هادي وبعد ان يبرد تكسي من جانبها الاسفل بكريم اوير بالفتق وتصلح بالسكين بيضاويا وترسم بنفس الكريمة

بسكويات فريان

Biscuits Friand

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام سكر ، ١٠٠ جرام لوز مدقوق مع صفار ثلاث بيضات ، ١٠٠ جرام دقيق ، ٥٠ جرام فيكيل أي دقيق بطاطس ، ٧٥ جرام زبدة سائجة ، صفار ١٥ بيضة ، بياض ٨ بيضات مضروب مارنج وقليل من القانيليا العمل : — تضع السكر في باسين او حلة بيضاوية وتضيف عليه صفار البيض ويضرب بالسلك مدة ربع ساعة ثم تضيف عليه اللوز والدقيق والزبدة وبياض البيض والفيكيل والقانيليا وبعافى الكبس ببلبله سادة وبصب مستديرا على صينية مدهونه زبدة ومعفورة بالدقيق ويسوي في فرن هادي وبعد ان يبرد يدهن من اسفله بالمر به ويكسي بجلاس قنضان بالمارسكية ويرسم بفتق مقسوم على اثنين مثل الورد

تارتليت دوفان

Tartelettes doudhins

هو أن تحضر مقداراً من التارتليت ويبطن بعجينة بات أفول الموضحة في انواع العجين ويسوي أيضاً معباً بفاصوليا او ارز وبعد ذلك يفرغ من الفاصوليا او الارز ويمزج مع كريم باباروا با لفواولة وبعفا داخل التارتليت ويصلح من اعلى بالسكين بشكل بيضاوي ويرسم بكريم شاتلي ببلبله رفيه ويوزخرف فوق الرسم بقطع من السكر فس المسكر

ساماريتين

Samaratine

هو أن تسوي جنوازا باللوز السابق توضيحه في صينية بتخانة سنتيمتر وبعد ان يبرد يقطع بقطعه مستديرة

مثل البوشية ويقطع ايضا من الوسط بقطاعه اصغر من الاولى ويركب كل ثلاثة فوق بعضها وتدهن بالمر به وتوضع فوق قطعة بدون فتح من الوسط وتدهن من اعلى بالمر به وكذا من الدائر والجوانب أيضا ويكسى بفضان برائحة البرتقال ويرسم من اعلاه بالفستق ويملا من الداخل بكريم بابلزوا بالبرتقال او الالاناس

Rabelais

راييليه

هو أن تحضر عجينة بات افرول وتفرد على الترايزه بتخانه نصف سنتيمتر وتقطع بقطاعه مستديرة ثم ترص في صينية وتسوى في فرن هادىء وعند خروجها من الفرن تترك حتى تبرد وبعد ذلك يلصق على دائر كل قطعة شو الا كريم صغير مثل البندق مغطس في الكراملة ويملا من الوسط بكريم بابلزوا بالفراولة

Lyonnais

ليوننيه

هو أن تحضر مقداراً من التارتليت مستطيل مثل القارب ويطن بعجينة بات فونسية ويسوى في فرن متوسط الحرارة مملوء فاصوليا ثم يفضي منه الفاصوليا وبعد ان يدهن من الداخل بالمر به ويملا بكريم بارون الموضحة في أنواع الكريمة بشرط أن تكون يابسة أكثر من المعتاد ويكسى من أعلى بالمارنج ويعفر بسكر بودرة ويدخل ثانياً في فرن هادىء لتسوية المارنج

Biscuits milanais

بسكويت ملانيه

هو أن تفرد عجينة بات افرول رفيعة جداً في صينية الفرن وتدهن من أعلى بصغار بيض وتغفر بالسكر وتسوى في فرن هادىء وعند خروجها من الفرن تقسم على اثنين وبعد أن تبرد وتكسى قطعة بحبة مشمش وتضع القطعة الاخرى فوق الاولى بحيث تكون الجهة المرشوشة بالسكر من أعلى ومن أسفل ويقطع قطعاً صغيرة مربعة مستطيلة

Princes de Galles

برنس دى جال

هو أن تحضر مقداراً من التارتليت ويطن بعجينة بات فلان رفيع ثم تدق مقدار ١٥٠ جرام لوز مع صفار بيضتين ومقدار ملعقتين أو ثلاث كرش وبعد ذلك يصفى من المنخل ثم تخفق في باسين ٢٥٠ جرام سكر و صفار ٨ بيضات بملعقة خشب حتى تنعم من كثرة الخفق عند ذلك تضيف عليه اللوز وبعد ذلك تمزج معه ١٥٠ جرام زبدة سائحة وأخيراً تضع له بياض ٨ بيضات مضروبة مارنج ويبأ داخل التارتليت ويسوى في فرن هادىء وبعد أن يبرد يدهن بالمر به ويكسى بفضان برائحة الكرش ويرسم بقطع من الفواكه المسكرة

Profitereroles aux Fraises

بروفترول أو فريز أى بالفراولة

هو أن تحضر عجينة الشو الا كريم الموضحة في أنواع العجين وتصب على صينية بلبلة سادة مثل البندق متباعد عن بعضه ويسوى في فرن هادىء وبعد انعام تسويته يترك حتى يبرد ثم يفتح من أسفل قطعة صغيرة مثل الغطاء بدون أن تفصل ثم تدهن من أعلا بالمر به خفيفاً وتكسى بفضان خفيفاً برائحة الفانيليا وبعد أن تجف يفتح

الغطاء وتملاً بالكيس بكريم بباروا بالفراولة وذلك عند الطلب وترص في صحن مهزلة وتضع له من الدائر
بالكيس كريم شاتلي ممزوجة بفسق آخر مفروم

Profiteroles ala Crème

بروفترول الا كريم

هو أن تجهز بروفترول كالسابق وبعد أن يبرد يفتح قطعة مستديرة مثل الغطاء من الاسفل بدون أن تفصل
وتملاً بالكيس بكريم شاتلي ويدهن بالمر به ويكسي بفضان شيكولاته خفيف وبعد أن يجف يرص في صحن
على ورق داتله

Profiteroles aux chocola

بروفترول أو شيكولاته

هو مثل بروفترول الا كريم السابق الا أنه لا يكسي بفضان ويرص في سلطانية بلور أو صحن غويط.
ويرص بداخلها البروفترول مهزوم ويكسي بصلصة شيكولاته مثله

Chaux à la Crème

شو الا كريم

هو أن تحضر عجينة الشو الا كريم الموضحة في انواع العجين تحت عنوان عجينة بات أشوباتسييه (لأجل
الحلواني) وتصب بالكيس ببلبله سادة بقدر المشمش متباعدا عن بعضه ويدهن بصغار بيض ويرش بسكر من الوسط
ويسوي في فرن هاديء وبعد اتمام تسويته يترك حتى يبرد ثم يفتح من اعلى فتحة مستديرة مثل الغطاء ويملاً بكريم
شاتلي برائحة القانيليا

Choux Pralinés

شوبرا لينيه

هو أن تصب عجينة الشو كالمقدمة على صنية بقدر المشمش كالسابق توضيحه وتدهن بصغار بيض من اعلا
وترش بلوز مفروم ويعفر بسكر بودرة ويسوي في فرن هاديء وبعد ان يبرد يفتح من اعلاه فتحة مستديرة
ويملاً بكريم بتاسري

Chaux à la Crème moka

شو الا كريم موكا .

وهو أن تصب عجينة الشو في صنية بقدر المشمش متباعدا عن بعضه ويدهن بصغار بيض ويسوي في فرن
هاديء وبعد أن يبرد يفتح من أعلى ويملاً بكريم شاتلي بخلاصة القهوة او كريم بتاسري ممزوجة بخلاصة القهوة
وتدهن بالمر به وتكسي بفضان بخلاصة القهوة

Choux à la Crème grillées

شو الا كريم جرييه

وهو مثل شو الا كريم بريالييه

Choux à la Crén Dantin

شوالا كريم دانتى

هو أن تصب عجينة الشوالا كريم على صنية بقدر المشمش متباعدا عن بعضه وندهن بصفار بيض ويرش بسكر بودرة ويسوى في فرن هادىء وبعد أن يبرد يغطس في سكر كراملة من أعلا ويرش بالفستق ويفتح من الجنب ويملا بكريم بباروا بالفراولة

Pain de la meque

بان دي لامك ايعيش مكه

هو أن تحضر عجينة بات اشو بان دي لامك الموضحة في انواع العجين ثم تأخذ منها بمعلقة من ملاعق الشوربة في جانب الكسارولة كي تتساوى ثم تضعها في صينية حتى تصير القطعة بيضاوية وهكذا حتى يتم العدد المطلوب ويشترط أن يكون متباعدا عن بعضه ويرش بسكر سنتر فيش ويترك مدة دقيقتين او ثلاث ثم يسوى في فرن هادىء وبعد أمام تسويته يترك حتى يبرد ثم يملا بالمربة أو يخدم سادة والا فضل ان يخدم بدون مربه مع الشاي أو بالكيس .

Pain à la duchosse

بان الا دوشيس

وهو أن تحضر عجينة بات اشوفين الموضحة في أنواع العجين وتصب بالكيس ببلبله سادة مستطيلا بطول ٨ أو ٩ سنتيمترات وبتخانة سنتيمترين ويدهن بصفار بيض ويسوى في فرن هادىء وبعد أن يبرد يفتح من الجانب ويملا بكريم شاتلى مصبوبة بالكيس ببلبله رفيعة وممزج مع الكريمة أى نوع من بوريه الفواكه مثل فراوله أو أناناس أو فرومبواز أو خووخ ويدهن خفيفا بالمربة ويكسى بالفنضان . .

Salammbos

سلامبو

هو أن تحضر عجينة بات اشوفين وتصب بالكيس ببلبله سادة أكبر قليلا من حجم البندق وتسوى في فرن هادىء وبعد أن يبرد يملا ببوريه مشمش وتجلس بسكر كرامله وتلف بالفستق ثم تلصق كل ثلاثة مع بعضها وترص في صحن ممرمة

Klikos

كليكو

هو أن تسوى شوالا كريم مثل سلامبو السابق ذكره ويملا بكريم أو بير بالقهوة ويدهن بمربة المشمش ويكسى بفنضان بخلاصه القهوة ويرص على قاعدة صغيرة مستديرة من عجينة البات فونسيه أو خلافا وبعد تجفيف الفنضان يرص ثلاثة فوقها وأعلاها واحدة وتحزم بشريط من كريم الشيكولاته مصبوبة ببلبله خفيفه

Mignons à la Parisiens

مينون الا باريزيان

وهو أن تصب عجينة بات اشوفين ببلبله سادة متوسطه نصف دائرة مثل الهلال وتسوى في فرن هادىء وبعد أن يبرد تفتح من أسفل ويملا بكريم أو بير ممزوجة ببوريه فراولة وتدهن بالمربة وتكسى بفنضان أحمر بالفراولة

Célestins

سيلاسين

وهو أن تجهز عجينة بات اشوفين وتصب بالكيس بلبلة متوسطة بطول ٨ أو ١٠ سنتيمتر ويدهن بصفار بيض ويرش بلوز مفروم وقبل خروجه من الفرن يعفر بسكر بودرة ويرد ثانياً حتى يورد من أعلى وبعد أن يبرد يفتح من الجانب ويملاً بكريم أو يرفين برائحة القانيليا

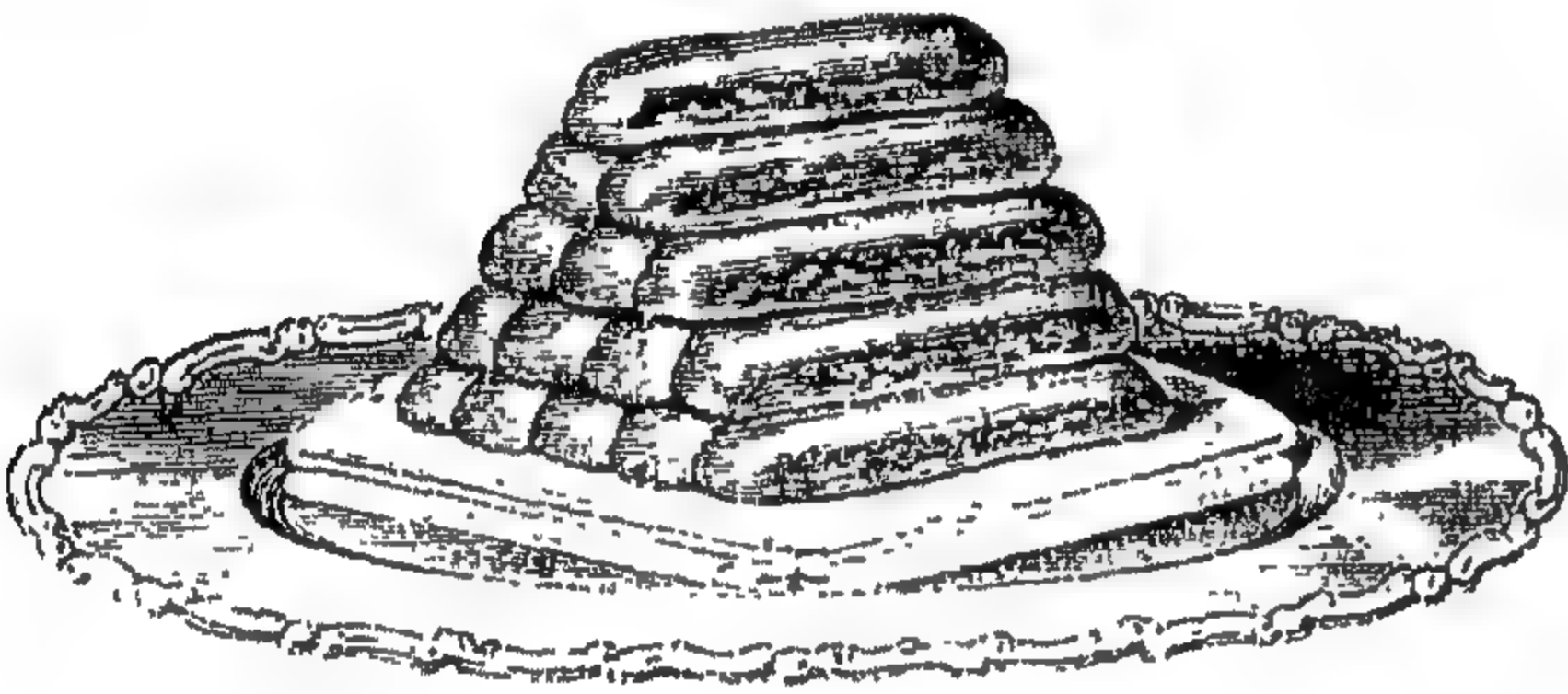
Etués

اتوي

وهو أن تصب عجينة الشو مثل بسكويت الا اكوير ويدهن بصفار بيض ويعفر بسكر سنتر فيش ويسوي في فرن هادىء وبعد أن يبرد يفتح من الجانبين ويملاً بكريم شاتلي ويدهن بمربة مشمش ويجلس بفضان بالبرتقال

Eclairs au chocolat

أكير أو شيكولات



أكير أو شيكولات (رسم ١٢٦)

وهو أن تحضر عجينة بات اشو عادية كما هي موضحة في أنواع العجين وتصب على صينية بالكيس بلبلة متوسطة بتخانة سنتيمتر ويطول ١٠ سنتيمتر بعيداً عن بعضه ويدهن بصفار بيض ويسوي في فرن هادىء ثم يفتح من جانبه من جهة الاسفل ويملاً بكريم بتاسرى ممزوجة مع قليلاً من الشيكولاته ويدهن من أعلى بمربة المشمش وبعد ذلك يكسى بفضان الشيكولاته وبعد أن يجف يرفع ويقدم وقت الطلب

Eclairs au Café

أكير أو كافيه

وهو أن تسوي أكير مثل أكير أو شيكولاته كالمسابق ذكره ويملاً بكريم فرانچيان ممزوجة بقليل من خلاصة القهوة ويدهن بالمربة من أعلى ويسكى بفضان بخلاصة القهوة وبعد أن يجف يقدم وقت الطلب

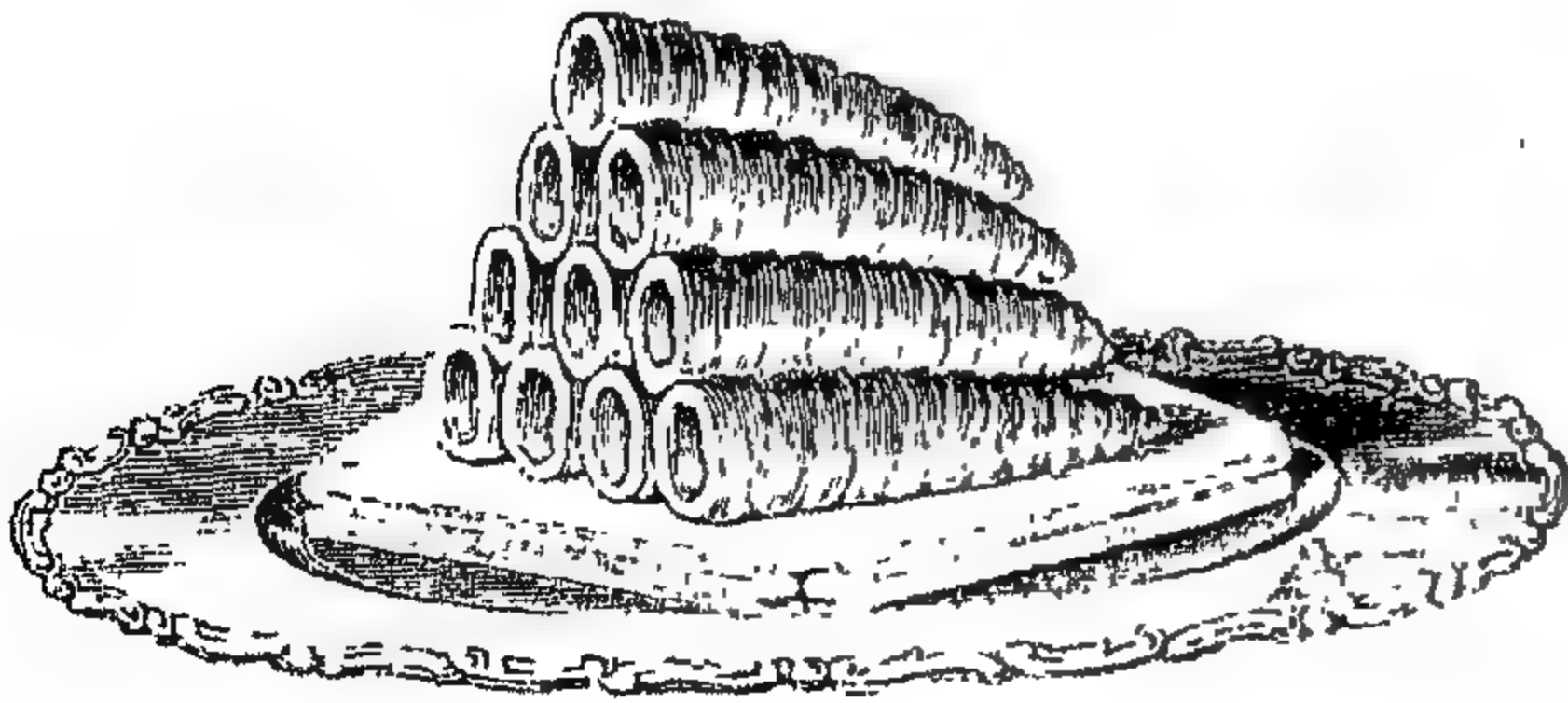
Eclairs aux Fraises

أكير أو فرنز

وهو أن تجهز أكير مثل أكير أو شيكولات ويملاً بكريم باباروا بالفراولة ويدهن بالمربة ويسكى بفضان بالفراولة

Cannelons à la Crème

كانيلو الا كريم



كانيلو الا كريم (رسم ١٢٧)

وهو أن تجهز عجينة الفيتاج كما هي موضحة في أنواع العجين وتقرده على الزايزه بتخانة نصف سنتيمتر ثم تقطع منها اشربة بالطول بعرض ٢٠ سنتيمتر تقريباً ويدهن بصفار بيض دهاناً خفيفاً وتلف على قراطيس مخصوصه للعجين وترص في صينية وتدهن بصفار بيض من أعلى ويسوي في فرن متوسط الحرارة وعند الطلب تملأ بكريم شاتلي وفستق مفروم

Meringues à la chantilly

مارنج الاشانتلي



وهو أن تجهز مارنجه سويس السابق توضيحها في أنواع المارنج وتصب مستديرة بالكيس بلبلة سادة بقدر المشمش على صينية مدهونة زبدة ومغفورة بالدقيق ويعفر المارنج بالسكر البودرة وتظل مدة عشر دقائق حتى يثبت عليها السكر ثم تميل الصينية لأجل أن يرفع السكر الموجود حول المارنج وتسوي في فرن هادئ جدا وعند أمام تسويتها تفتح من أسفل

(رسم ١٢٨) مارنج الاشانتلي

وترص في الصينية ثانيا وتوضع في حرارة الفرن من الأسفل مدة ساعتين لكي تجف وقبل الطلب بمدة عشرين دقيقة تملأ المارنج بكريم شانتلي برائحة القانيليا وترص في صحن على فوطه مطبقة مرصوصه فوق بعضها مثل الاهرام

Meringues aux Fraises

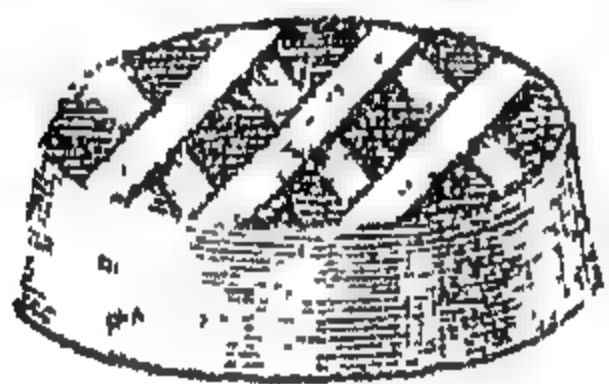
مارنج اوفريز

وهو أن تسوي المارنج كالسابق توضيحه على شكل بيضاوي و تملأ بدلا من الكريمة بكريم باباروا اوفريز

Tartes linzoise

تارت لينزواز

وهو أن تحضر عجينة لينزاز الموضحة في انواع الجين وتفرد بتحانة نصف سنتيمتر ثم تحضر الطوق المخصص للترت ويوضع على صينية ويفرد بداخله العجينة من الارضية والجوانب وتملأ بمرقة كرينز اوفرومبواز ثم تقطع من العجينة قطعا مثل الشرايط بالطول بعرض سنتيمتر وقرص فوق التورته بالعرض ومثلها بالعكس حتى تصير مثل الشباك وتدهن بصغار بيض وقرش بلوز فليه

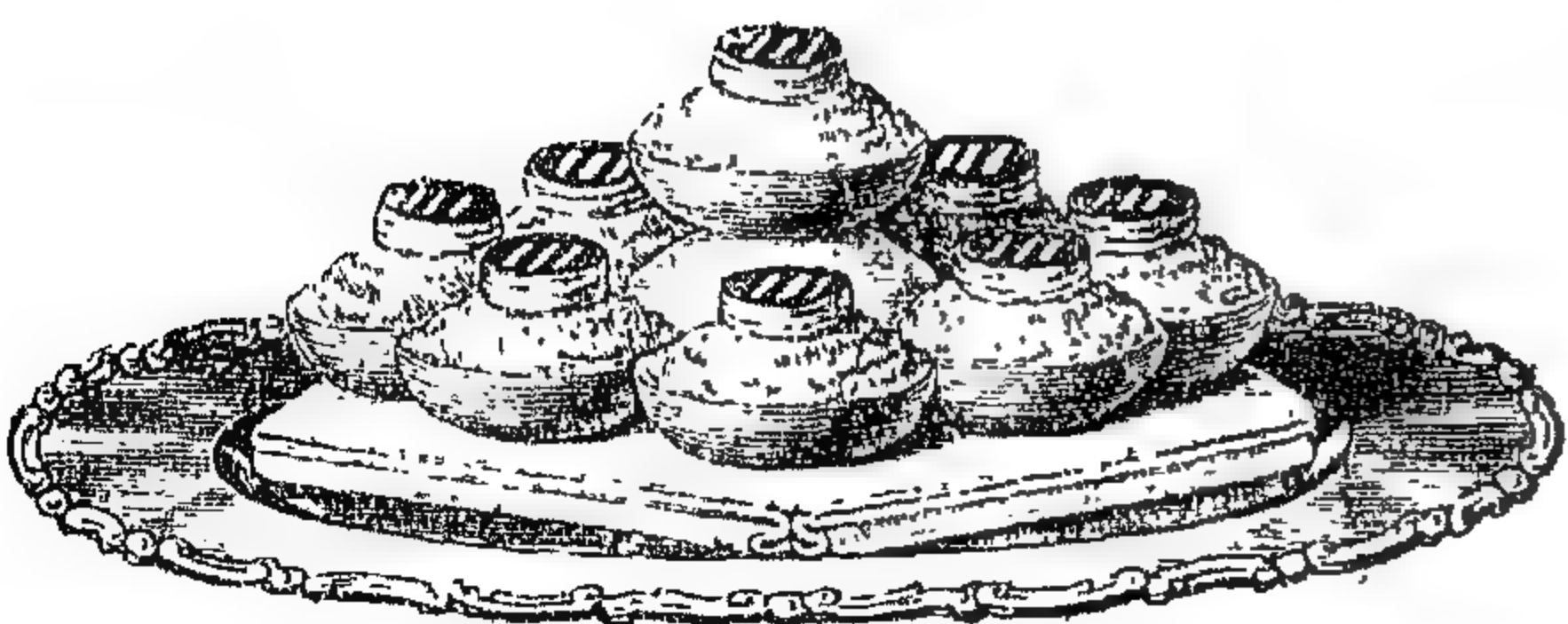


(رسم ١٢٩)

Mispais à la Francaise

مسباي الافرانسي

تحضيرات : — توضع في سلطانية أو اناء فخار مقدار ٦٠٠ جرام زبيب ثنائي والنصف الآخر زبيب انجليزى ويمزج أيضا معها قليلا من زبيب المجلة خاليا من البذر ومقطعا قطعا صغيرة ويوضع عليها مقدار ٥٠٠ جرام قشر فواكه مسكرة مقطعة قطعا صغيرة ومقدار ٤ تفاحات مقشرة ومقطعة قطعا صغيرة و ٥٠٠ جرام نخاع عظم بقرى مفرومة وقشر برتقاله وقشر ليمونه مفرومة وقليل من الجنزيل المسحوق وقليل من جوز الطيب مبشورة ومقدار اربعة ملاعق سكر برائحة القانيليا وكوبه كبيرة من الكونياك واخري صغيرة من الروم وتخمر في اناء



(رسم ١٣٠) مسباي الافرانسي

فيخار مدة ٢٤ ساعة ثم تحضر تارتليت سادة مستدير ويبطن بعجينة بات فونسيه فين ويمزج مع هذه التجهيزات مقدار ٤ ملاعق مربة وتعبأ داخل التارتليت وتقطع من العجينة اشربة وترص فوق التارتليت من اعلى بالمرض وبالعكس ويدهن بصغار بيض ويسوى في فرن متوسط الحرارة ملحوظة : -- يمكن ان يبطن بعجينة الفيتاج بدلا من عجينة البات فونسيه فين

مسباي الانجليز . . . باي على الطريقة الانجليزية . Mice Pies à l'anglaise

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام زبيب انجليزي (كورنت) ومقدارا من الزبيب البناتي ومقدار ثلاثة تفاحات مقشرة ومقطعة قطعا صغيرة ، ٢٠٠ جرام دهن كلاوي بقري مفروم فرما ناعما و ٢٠٠ جرام فلتو بقري مسوي روستو مقطع قطعا صغيرة وربع زجاجة كونيالك وقليل من المادير ، ١٠٠ جرام سكر احمر خام وقشر برتقاله وقشر ليمونة مفرومة وقليل من جوز الطيب مبشور وملعقة صغيرة من الجوزيل مسحق وتمزج مع بعضها مزجا جيدا داخل اناء فيخار اوصيني مدة اربعة ايام على الاقل قبل العمل ثم تحضر قوالب تارتليت وتبطن بعجينة بات ابريزيه الموضحة في انواع العجين ويملا بهذه التجهيزات ويغطي من اعلى بقطعة مستديرة من عجينة الفيتاج مثقوبة من الوسط ومقطعة قطعا صغيرة ويلصق احرف العجينة بصغار بيض وترص القوالب في صنيه ويسوى في فرن متوسط الحرارة مدة ٢٠ دقيقة ويقدم وهو ساخن ويقدم معه أيضا في الصلصيرا مقداراً من الشراب ممزوجه بالروم والكونيالك

انواع البسكويت الناشف

Alexandras

الاكسندرا

وهو ان تجهز ٣٢٥ جرام من عجينة اللوز السابق توضيحها في انواع العجين ثم تمزج معها مقدار ٨٠ جرام سكر بودره وبياض ٣ بيضات ومقدار ملعقتين أو ثلاثة من خلاصة القهوة وتمزج مع بعضها مزجا جيدا وتصب بالسكيس ببليلة سادة وترش بلوز مفروم فرما خشنا ويسوى في فرن هاديء وبعد اتمام تسويته يلصق كل اثنين مع بعضها بلوز برالينيه من فوق تمزجها بقليل من خلاصة القهوة وقليل من الشراب ويعفر بقليل من السكر البودره .

Bâtons Café

باتون كافيه

وهو ان تفرم مقدار ٢٠٠ جرام جوز وتمزج مع مقدار ١٥٠ جرام عسل ايض و ٤٠٠ جرام من عجينة اللوز و ٢٠٠ جرام لوز ومقدار ملعقتين من خلاصة القهوة وتعجن مع بعضها عجينة يابسة وتفرد بالمردانة بتخانة سنتيمتر ونصف وتكسى العجينة من اعلاها بمقدار ٦٠ جرام لوز فليه ، ١٥ جرام سكر بودره وتقطع قطعا صغيرة مربعة مستطيله وترص على صينية وتعفر بسكر بودره وتسوى في فرن هاديء

Boules d Ananas

بول دي اناناس

وهو ان تحضر مقدار ٣٢٥ جرام عجينة لوز وتمزج معها مقدار ١٢٥ جرام اناناس مسكر مقطعا صغيرة وتقطع على مقدار ٣٢ قطعة وتلف مثل البلى وتلف أيضا بسكر سنتر فيش ويرص فوق ورقة ويوضع فوق كل واحدة قطعة من الاناناس مقطعة بقطاعة صغيرة مستديرة ويسوي في فرن متوسط على صينية مفرودا بارضيتها ورقة وبعد ان انعم تسويته تلمع الاناناس بصنع سائل مذاق في السمكر

Boules Crocodiles

بول كروكوديل أي بلى التمساح

وهو ان تحضر مقداراً من لوز برالينيه ويكسر نصف تكسير ويمزج معه مقدار الثلث شيكولاته جو فريير سائلة قليلا ومخفوقة بالملعقة وتلف مثل المشمش ثم تترك حتى تجف وبعد ذلك نجوف من الوسط وتلأ بمربة المشمش مبله وتكسي بفضان برائحة القانيليا ويمكن ان ترش بلوز برالينيه مفروم ومنخل بالمنخل

Boules Théodora

بول تيودورا

وهو ان تدق في الجرن دقا ناعما جدا مقدار ٣٥٠ جرام لوز برالينيه مع ملاعقين من شراب لوز ومقدار ٦٠ جرام فضان وقليل من مربة المشمش يابسة ثم تقطع من هذه العجينة ويلف قطعا صغيرة مثل المشمش وتوضع على ورقه او على منخل وتترك مدة ساعة أو ساعة ونصف في الهواء حتى تجف ثم تكسي بفضان بالمارسكينة وبعد ان يجف تدهن بمربة المشمش وتلف في فستق اخضر مفروم فرما ناعما

Boules Orientales

بول اوريينتال

وهو ان تحضر مقدار ٢٥٠ جرام لوز برالينيه مسوي أصفر مستكاوي ويصب على الترايزة مدهونة زيت دهنا خفيفا وبعد ان يبرد يكسر بالردانة نصف تكسير ويمزج معه مقدار الثلث شيكولاته جو فريير سائحة قليلا ومخفوقة بالملعقة ويوضع عليها مقداراً من الفستق واللوز مقشر ومجفف ومقطع قطعا صغيرة ثم يقطع من هذه العجينة قطعاً صغيرة وتلف مثل المشمش وتخلى من الوسط قليلا ثم تلأ بجيلة تقاح او سفرجل وتترك في الهواء او في التلاجة حتى تجف وتكسي بفضان

Boules Ottomanes

بول اوتومان

تحضيرات : — وهو ان تفرم مقدار ١٠٠ جرام بندق محمص ، ١٠٠ جرام فستق ، ١٠٠ جرام بلح ، ١٠٠ جرام زبيب مبلجه خاليا من البذر ، ١٠٠ جرام تين مسكر بشرط ان يكون كل منها مفروما على حدته العمل : وهو ان تحضر سلطانية وتضع بها جميع هذه التحضيرات وتمزج ببعضها مزجا جيدا بفضان برائحة القانيليا حتى تصير مثل العجينة ثم تقطع منها قطعا صغيرة وتلف مثل المشمش ثم توضع على ورقة او منخل حتى تجف وبعد ذلك تكسي بفضان خفيف برائحه البرتقال

بول دوشيس

Boules Duchesse

وهو أن تدق مقدار ٢٥٠ جرام لوز مقشر ويمزج معه مقدار ٨٠ جرام فندان برائحة البرتقال ومقدار من المشمش المسكر مفروم ويقطع من هذه العجينة قطعاً صغير وتلف مثل المشمش وتخلط قليلاً من الوسط وتعالج بمزج مشمش يابسة وتكسي بفندان احمر ممزجاً بعصير فراولة او فرومبواز و يرش بفستق اخضر ويترك يجف في الهواء او في الثلاجه

ميروار

Miroirs

وهو ان تفرم بالما كينة مقدار ٢٥٠ جرام لوز مقشر ويمزج معه مقدار ٢٥٠ جرام سكر بودرة ومقدار ٤٠ جرام دقيق وقليل من قشر البرتقال او الليمون مبشور ويمزج بياض ١٠ بيضات مضروبة مارنج ثم تخض صينية فرن وتدهن بالزبدة وتغفر بالدقيق ثم تملأ هذه النجهيزات في الكيس بلبلة متوسطة وتصب على الصينية بشكل مستدير مثل السمكة الصغيرة بحجم القطعة ذات الخمسة قروش وبعد ذلك يرش بلوز مفروم وتغفر بسكر بودرة ويملأ من الوسط بمقدار من عجينة اللوز ممزوجة بالزبدة وقليل من الكاكاو او الشيكولاتة وتسوى في فرن هادى وبعد خروجها من الفرن تدهن من الوسط بالمزج

ملحوظة : ويمكن ان تملأ بهذه التجهيزات ١٠٠ جرام لوز ، ١٠٠ جرام سكر ، ٣ بيضات ، ١٠٠ جرام زبدة

سابليه فين

Sablés Fins

تحضيرات : — ٢٠٠ جرام دقيق ، ١٥٠ جرام زبدة مجففة تجفيفاً جيداً من الماء ، ٧٥ جرام سكر ، صفار بيضتا وملعقتان من كريمه لباني ، ٣ جرام امينيك وقليل من قشر الليمون او قشر البرتقال وقليل من الملح
العمل : — ينخل الدقيق الترايزه ويفتح من الوسط ويوضع في وسطه الزبدة والبيض والكريمة والسكر والملح وتمزج مزجاً جيداً مع بعضها ثم تمزج معها الدقيق شيئاً فشيئاً حتى تصير عجينة يابسة بدون دك وتلف بشاشة وتوضع في الثلاجة لتستريح مدة ساعة على قبل العمل وبعد ذلك تفرد على الترايزه مرشوشه بالدقيق رشا خفيفاً بتخانة نصف سنتيمتر وتقطع منها كيف تشاء بقطاعة منقوشة اوساده وترص في صينية وتسوي في فرن هادى ويمكن ان يدهن بصفار بيض قبل تسويتها

سابليه دى ترويل

Sablés de Trouville

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ٣٢٠ جرام زبدة مجففة تجفيفاً جيداً من الماء ، ١٢٥ جرام بندق محمص ومدقوق ، ١٨٥ جرام سكر بودرة وملعقتان من الكريمة وقليل من قشر ليمون او قشر برتقال وقليل من الملح
العمل : — وكيفية تسويته مثل تسوية سابليه فين المتقدم ذكره

سابليه فرناند

Sablés Fernand

وهو ان تضع في سلطانية مقدار ١٥٠ جرام زبدة وتخفق بالمعلقة الخشب مع مقدار ٦٠ جرام سكر بودرة

ونعزج معها ١٥٠ جرام دقيق وقليل من قشر البرتقال او قشر الليمون مبشور ويعبأ بالكيس بلبلة منقوشه ويصب على صينية مثل المشمش ويسوى في فرن هادىء ويكون لونه ابيض بعد تسويته

Cigarette à la Russe

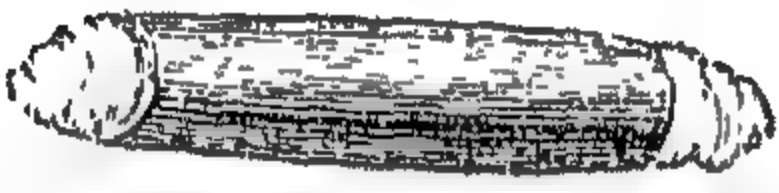
سيجارة الاروس

وهو ان تحضر سلطانية وتضع بداخلها ١٢٧ جرام زبدة ومقدار ١٢٥ جرام سكر وتخفق خففا جيدا مع بعضها بملعقة خشب وتضع لها بياض ٣ بيضات الواحدة بعد الاخرى وقليل من قشر البرتقال او قشر الليمون مبشور ، ١٠٠ جرام دقيق ويصب على صينية بشكل مستدير بعيدا عن بعضه وتدق الصينية على الترابيزة لكي ينفرد العجين ويسوى في فرن هادىء وعند تمام تسويته توضع الصينية على باب الفرن وتأخذ منها الواحدة بعد الاخرى وتلف على عصى متساوية بتخانة الاصبع حتى تصير مثل السيجارة ويضغط على حرفها لكي يتثبت وترفع من العصي وتلف غيرها حتى تنتهى

Cigarette à la bohémiens

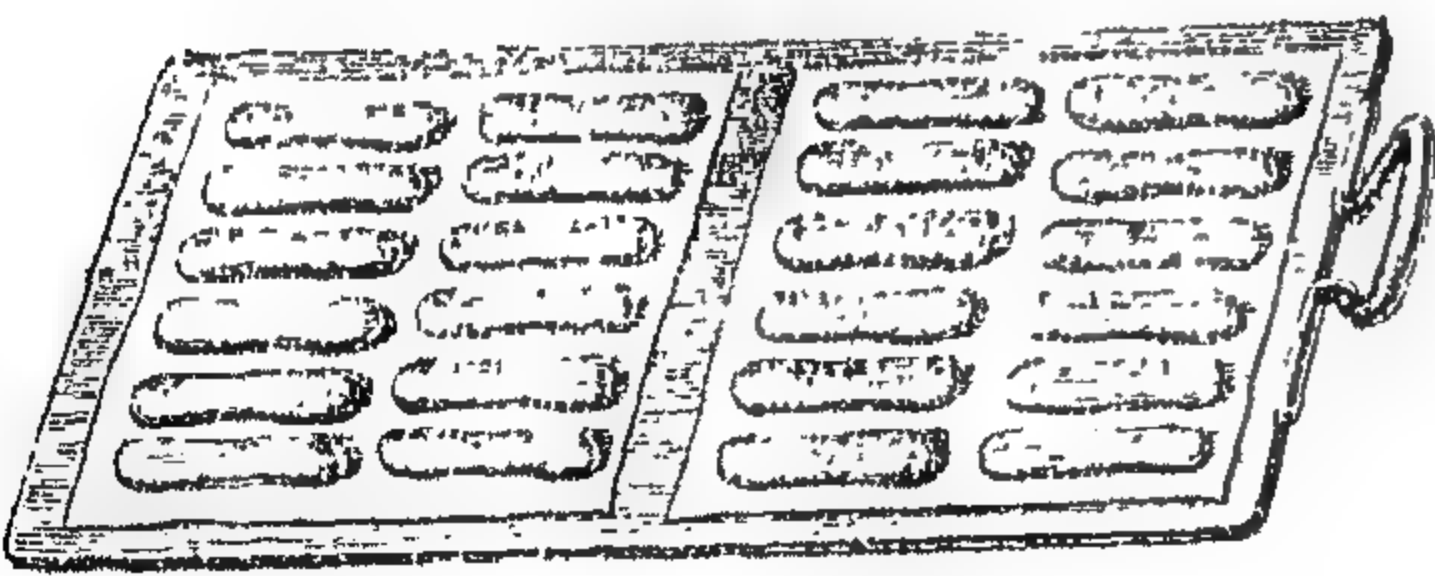
سيجارة الابهيميين

وهو ان تجهز سيجارة كالمقدمة الاروس وتدهن دهانا خفيفا بالمرية وتكسى بفضان بالشيكولاته او بشيكولاته جوقةير وتعالى بسكرىم شاتلى من الجهتين بالكيس بلبلة رفيعة ويمكن ان تعمل السيجارة من التجهيزات الآتية ايضا : — وهو ان تحضر وزن ٤ بيضات دقيق ووزن ٥ بيضات سكر وقليل من القرفة ، ٥ بيضات ، نصف لتر كريمة مضروبة ثم تضرب ال ٥ بيضات مع السكر بالسلك وتمزج مع القرفة والدقيق واخير الكريمة ويصب على صينية بالكيس بلبلة (رسم ١٣١) سيجارة الابهيميين متوسطة فردا رفيعا جدا ويسوى في فرن متوسط الحرارة وعند تمام تسويته يخرج الصينية على باب الفرن وتأخذ الواحدة بعد الاخرى وتلف على عصى مثل السيجارة ويلف منها قراطيس ايضا



Biscuits à la Cuiller

بسكويت الاكوير



وهو ان توضع في باسين او حلة بياضيه مقدار صفار ٨ بيضات ، ٢٠٠ جرام سكر بودرة ويضرب فيها بالسلك ضربا جيدا مدة ربع ساعة ويوضع عليها مقدار بياض ٨ بيضات مضروبة مارنج وقليل من قشر الليمون او قشر البرتقال مبشورة ، ١٢٥ جرام دقيق منخول ويصب بالكيس بلبلة سادة على ورقة داخل صينية بطول ١٠ سنتيمتر وتبخانة ستي واحد ويعفر بالسكر البودرة ويسوى في فرن هادىء

Langues de Chat

لانج دي شا اى لسان القط

وهو ان تضع في سلطانية مقدار ١٢٥ جرام زبدة ، ١٢٥ جرام سكر بودرة وتخفق خففا جيدا مع بعضها بملعقة الخشب وتضع لها بياض ٣ بيضات الواحدة بعد الاخرى ، ٥٠ جرام دقيق منخول وقليل من قشر البرتقال

او قشر الليمون مبشور ويصب على صينية بالكيس بلبله رفيعه بطول عشرة سنتيمتر وبتخانة سنتيمتر ويسوى في فرن متوسط الحرارة

Langues de chat à la Crème

لانج دي شاه الا كريم

وهو أن توضع في سلطانية مقدار ٢٥٠ جرام سكر ومثلها دقيق وتمزج شيئاً فشيئاً بمقدار ١٠٠ جرام من السكرية اللباني حتى تصير عجينة لينه قليلاً وتمزج معها بياض ٧ بيضات مضروبة مارنج وقليل من رائحة الفانيلا وتسويتها كلانج المتقدم ذكره

macarone Ordinaires

ماكرو اوردنير

وهو ان تفرم بالما كينه مقدار ٥٠٠ جرام لوز وتمزج معها مقدار كيلو سكر بودرة وتعجن بمقدار بياض ٢٠ بيضه وتضع لها قليلاً من قشر الليمون مبشور ويصب بالكيس بلبله ساده بشكل مستدير على ورقة داخل صينية ويدهن بشاشة مبللة بالماء ويسوى في فرن هادي

macarons à la Reine

ماكاوو الارين

وهو ان تفرم بالما كينه مقدار ٥٠٠ جرام لوز وتمزج مع ٧٠٠ جرام سكر بودرة وتدق في الجرن مع بياض ١٨ بيضة وأخيراً تمزج معها مقدار ١٠٠ جرام قشر برتقال مسكر مفروم فرماً رقيقاً ويصب بشكل مستدير على ورقة ويوضع فوق كل واحدة من اعلاها قطعة برتقال مسكرة ويعفر بالسكر ويسوى في فرن هادي

macarons doublés de Noisettes • كاردوبل بالنبدق

وهو ان تدق مقدار ٢٥٠ جرام بتدق محمص مع ٤٠٠ جرام سكر ثم تضيف لها مقدار من بياض البيض حتى تصير مثل عجينة الماكرو والمنقمة ويوضع عليها بياض ٦ بيضات مضروبة مارنج ويصب بالكيس على ورقة بشكل مستدير ويسوى في فرن حام وبعد اتمام تسويتها تخلع من الورقة وتلصق كل اثنين مع بعضها بالمربة

macarons Noisettes

ماكرو نوازيت

وهو ان تفرم مقدار ١٥٠ جرام لوز ، ٢٥٠ جرام بندق محمص ، ٥٠٠ جرام سكر بودرة وتمزج مع بعضها وتعجن بمقدار من بياض البيض وتلف في سكر سنتر فيش ويسوى في فرن هادي

macarons aux chocolat

ماكرو اوشوكولات

وهو ان تفرم مقدار ١٢٥ جرام لوز وتمزجها مع مقدار ٢٥٠ جرام سكر بودرة ، ٦٠ جرام شيكولاته وتعجن بياض ٦ بيضات ويصب مستدير على ورقة ويسوي في فرن هادي

ماكرو بجوز الهدد

وهو ان تحضر ٢٥٠ جرام جوز هند مبشور رفيع او جوز هند ناشف من البقال ويمزج معها قدرها سكر

بودره وتعجن ببياض بيض حتى تصير مثل عجينة الماكرو ويوضع لها قليلا من قشر البرتقال المبشور أو قشر الليمون وتدق في الجرن دقا ناعما وتصب بالكيس على ورقة بشكل مستدير ويسوي في فرن هادىء

Palets monsieur

باليه مونسييه

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ٣٥٠ جرام زبدة ، و ٣٥٠ جرام سكر و صفار ٨ بيضات و قليل من قشر الليمون المبشور

العمل : — تنخل الدقيق على الترابيزة ويفتح من الوسط ويوضع في وسطه الزبدة والبيض والسكر وقشر الليمون وتمزج ببعضه مزجا جيدا ثم يعجن بالدقيق شيئا فشيئا حتى تصير عجينة يابسة بدون دك وتفرد على الترابيزة فردا رفيعا وتمشي عليها المرذانة منقوشه ومزخرفه ويقطع منها بقطاعة صغيرة مستديرة ويرص على صينية ويدهن مرتين بصفار بيض ويسوي في فرن حام وعند اخراجه من الفرن يلمع وجهه بالصمغ

Palets de dames

باليه دي دام

وهو ان تضع في سلطانية ٢٥٠ جرام زبدة و ٥٢٠ جرام سكر ونخفق خفقا جيدا بمعلقة خشب وتوضع لها ٤ بيضات الواحدة بعد الاخرى مع استمرار الخفق وتمزج معها ٢٠٠ جرام زبيب اسود ومقدار ٤ ملاعق روم و ٣٠٠ جرام دقيق منخول ويصب على صينية نظيفة أو على ورقة داخل الصينية بشكل مستدير ويسوي في فرن متوسط الحرارة

Palets Nouveaux

باليه نوفو

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام دقيق ، ٢٥٠ جرام زبدة و ١٠٠ جرام زبيب ملجه ، ١٠٠ جرام زبيب بناتي ١٠٠ جرام زبيب انجليزى ، فنجان قهوة من الروم ، ٢٥٠ جرام من لوز و ١٢٥ جرام سكر ، ٣ بيضات ، و قليل من الامنيك

العمل : — ينخل الدقيق على الترابيزة ويمزج معه اللوز والسكر ويفتح من الوسط ويوضع داخله الزبدة والبيض والروم ويمزج أولا ببعضه ممزجا جيدا ثم يمزج أيضا بالدقيق والزبيب حتى تصير عجينة يابسة ويوضع بمعلقة أو اثنان من السكرمة إذا كانت العجينة يابسة عن المعتاد وترك لتستريح في جهة رطبه وبعد ذلك تفرد على الترابيزة بتخانة سنتيمتر أو أقل قليلا وتقطع بقطاعة صغيرة مستديرة وتدهن بصفار بيض وتسوي في فرن متوسط الحرارة

Tuiles aux amandes

تويل أوز اماند أي تويل باللوز

وهو أن تفرم بالما كينة مقدار ٢٥٠ جرام لوز وتضعها في سلطانية ويمزج معها مقدار ٣١٥ جرام سكر ، ٦٠ جرام دقيق وتعجن ببياض ٨ بيضات حتى تصير عجينة لينه ويوضع لها قليلا من قشر الليمون أو البرتقال مبشور ويصب على صينية مدهونة بالزبدة ومعفورة بالدقيق ويفرد بالشوكه حتى تصير رفيعا وترص بلوز فليه ويعفر بسكر بودرة ويسوي في فرن متوسط الحرارة وعند خروجه من الفرن يرفع واحدة بعد الاخرى وترص فوق النشابه لكي تصير مقوسة

تويل دانتل

Tuile dantelle

وهو أن تضع في سلطانية مقدار ٥٠ جرام زبدة ، ١٠٠ جرام سكر بودرة وتنفق بالملعقة الخشب خفقا جيدا ثم توضع عليها مقدار ١٠٠ جرام لوز مفروم ، ٣٠ جرام دقيق وعصير ليمونه كبيرة أو عصير ٣ ليمونات صغار ويقطع قطعاً صغيره ويلف مثل المشمش ويرش على صينية ويبط بالشوكة ويسوي في فرن هاديء وعند انمام تسويته تضع الصينية على باب الفرن وترفعه بسرعة وتقوسه على النشابة وعند رفعه من الصينية يرفع بخفة لكي لا يتكسر

مادلين

madeleine

وهو ان تضع في باسين مقدار ١٥٠ جرام سكر بودرة وتوضع عليها مقدار ٦ بيضات ، صفار ٤ بيضات وتضرب بالسلك ضرباً جيداً على جانب الوابور مدة ٢٥ دقيقة وتوضع عليها مقدار ١٥٠ جرام زبدة سائحة ومقداراً من قشر الليمون أو قشر البرتقال مبشور وبعثاً داخل قوالب مادلين مدهونة بزبدة مكررة ومعفورة بالدقيق ويسوي في فرن هاديء وعند خروجه من الفرن يخلع من القوالب ويرص على ورقة حتى يبرد

جالت فنضانات

Galettes Fondantes

تحضيرات : ٥٠٠ جرام دقيق ، جرام زبدة ، ٢٠٠ جرام لوز مدقوق دقا ناعماً ، ٢٥٠ جرام سكر ، بياض ثلاثة أو اربع بيضات ، ١٠ جرام من الامنيك
العمل : ينخل الدقيق على الترابيزة ويفتح من الوسط ويوضع في وسطه الزبدة والسكر وبياض البيض ويمزج مزجاً جيداً ببعضه ثم يمزج باللوز والدقيق حتي تصير عجينة يابسة وتترك لتستريح مدة نصف ساعة ثم تفرد على الترابيزة بتخانة نصف سنتيمتر ثم تقطع بقطاعة مستديرة ثم تطبع بقطاعة منقوشة وترص في صينية وتسوي في فرن متوسط الحرارة ويمكن ان تقطع هذه العجينة على اشكال مختلفة .

جالت كابيتين

Galettes Capitaines

وهو ان تحضر مقدار ٥٠٠ جرام دقيق ، بيضه واحدة و ١٥ جرام ملح ، ربع لتر كريمه لباني يابسه وقليل من قشر الليمون أو قشر البرتقال
العمل : — ينخل الدقيق ويفتح من الوسط على الترابيزة ويوضع في وسطه الكريمة والبيض والملح وقشر الليمون ويمزج ببعضه وتوضع في التلاجة لتستريح مدة ساعة ثم تفرد على الترابيزة فرداً رقيقاً وتبرس بالشوكة وتقطع بقطاعة مستديرة ويرص على صينية ويدهن بصفار بيض ممزوجاً باللبن وقليل من الملح ويسوي في فرن متوسط الحرارة

Navettes aux amandes

ناؤت بالوز

ناؤت أوزاماند

وهو ان نفرم ٢٥٠ جرام لوز ثم يمزج مع ٢٥٠ جرام سكر بودرة ويمزج مع بياض أربع بيضات وتدق في الجرن دقا ناعماً ويجب ان تكون العجينة يابسة ثم يمزج معها مقداراً من الفواكه المسكرة مقطعة قطعاً رفيعة ويقطع

منها قطعا صغيرة وتلف باليد مثل الاصبع الا انها تكون سمينة من الوسط ورفيعة من الطرفين وتلف في لوز مفروم وترص على صينية وتسوى بضع دقائق في فرن متوسط الحرارة

جاتو سودا الانجليز

Gateaux Soda à l'anglaise

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ٥٠٠ جرام سكر ، ٥٠٠ جرام زبدة ، ١٢٥ جرام لوز حلو ، ٥٠ جرام لوز مر مفرومه من الماكينة وصفار ٨ بيضات ، ٢٥ جرام قشر برتقال مسكر مقطع قطعا صغيرة ومعلقتين من كربات السوداء

العمل : — يخلط الدقيق على الترايزه ويمزج معه السكر واللوز ويفتح من الوسط ويوضع له الزبدة والبيض وقشر البرتقال وكربات السوداء وتمجن بعضها وتفرد العجينة بتخانة نصف سنتيمتر وتسوي داخل صينية في فرن هادىء وبعد اتمام تسويتها تقطع قطعا صغيرة مربعة مستطيلة

برد كيك

Bread Cake

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ١٢٠ جرام خميره بيرة وفنجان شاي لبن ، ٣٠ بيضات ، مقدار ١٥ جرام زبدة ، ٦٠ جرام سكر أحمر خام ، ٦٠ جرام زبيب وملعقة قشر ليمون مفروم

العمل : — تمجن ربع الدقيق بالخميرة وبمقدار من اللبن وبعد أن تخمر في جهة دافئة توضع على الترايزه ، وتمزج معها باقى الدقيق والبيض والزبدة والسكر وتدعك العجينة دعكا جيدا لاجل أن تنعم ثم تمزج معها الزبيب وقشر البرتقال ويجب أن تكون العجينة مثل عجينة العيش وتعبأ في قالب شرلوت مدهونا زبدة مقدار ثلاثة أرباعه وتترك في جهة دافئة حتى تخمر وتملأ القالب وتسوى في فرن هادىء

روشييه اوز أماند أى روشيه باللوز

Rochers aux amandes

وهو أن تجهز مارنج طليانى مسوى كما هو موضح في أنواع المارنج وتمزج معه مقدار ٥٠ جرام فليه ثم تقطع منه بالملعقة ويوضع على صينية مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق ويسوى في فرن هادىء

سابليه جابونيز

Sablés Japonaise

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ٢٠٠ جرام سكر ، ٢٥٠ جرام لوز مدقوق ، ٥٠ جرام امنيك ، ٢٥٠ جرام زبدة وثلاثة بيضات وقليل من القانيليا

العمل : — تمخل الدقيق على الترايزه وتمزج معه السكر واللوز ويفتح من الوسط ويوضع في وسطه الزبد والبيض والقانيليا وقليل من الملح ويمجن مع بعض عجنا جيدا ثم يترك ليسترخ في التلاجة أو في جهة رطبة مدة نصف ساعة ثم تفرد على الترايزه بتخانة نصف سنتيمتر وتقطع العجينة بقطاعه يضاويه صغيرة وترص على صينية وتلمع بصفار بيض مرتين وتضع فوق كل قطعة نصف لوزه وبضغظ عليها باليد لكي تثبت ويسوى في فرن متوسط الحرارة

سابليه جاماييك

Sablés jamaïques

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ٣٧٥ جرام سكر ٣٧٥ جرام زبدة ، ١٠ جرام امنيك ، بيضتان صحيحتان وملعقة روم

العمل : — ينخل الدقيق ويمزج مع السكر ويفتح من الوسط وتضع الزبدة والبيض والروم أولا وبعد ذلك تعجن ببعضها وتغطي بشاشة مبللة بالماء خفيفا وتستريح في جهة رطبة مدة نصف ساعة ثم تفرد على الترابيزة بتخانة ثلاثة أرباع سنتيمتر وتقطع بقطاعة مربعة منقوشة وترص على صينية وتدهن بصغار بيض وتخطط من أعلى بالشوكة وتسوى في فرن متوسط الحرارة

بان آتية أي عيش للشاي

Pains à thé

تحضيرات : — ٣٠٠ جرام دقيق ، ٢٧٥ جرام لوز مدقوق رقيقة واحدة وصفار ٦ بيضات ، ١٥٠ جرام زبد ، قليل من القانيليا والملح ، ١٥ جرام سكر ، قليل من الامنيك

العمل : — تنخل الدقيق على الترابيزة ويمزج مع اللوز والسكر ثم يفتح من الوسط ويوضع في وسطه الزبدة والبيض والقانيليا والملح ويعجن ببعضه ويقطع منه قطعا صغيرة بقدر المشمش أو أكبر قليلا ويرم باليد حتى تصبح القطعة مثل الاصبع بشرط أن تكون سمكه من الوسط ورفيعة من الطرفين وترص على صينية مبللة بالماء وتدهن بصغار بيض وتشق بالسكين من الأعلى بالطول وتسوى في فرن متوسط الحرارة

سابليه أتودي فروي

Sablés à tous les Fruits

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام دقيق ١٠٠ جرام سكر ٧٥ جرام بندي محمص مدقوق دقائعا أو لوز ، ٧٥ جرام فواكه مسكرة أو مقطعة قطعا صغيرة ومقدار ٥٠ جرام زبيب انجليزى ، ١٧٥ جرام زبدة ، بيضتان ، ١٠ جرام قرفة مدقوقة ومقدار ٥ جرام امنيك مسحوق

العمل : — ينخل الدقيق على الترابيزة ويمزج مع اللوز والسكر ويفتح من الوسط وتضع في وسطه الزبدة والقرفة والامنيك والبيض ويغطى ليستريح في الثلاجة مدة نصف ساعة وبعد ذلك يقطع منه قطعا متساويه وتلف على الترابيزة بالطول بتخانة سنتيمتر وترص على صينية ويدهن بصغار بيض وتسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد خروجها من الفرن تقطع قطعا ساما بوكسه بطول ٤ سنتيمترات

بسكوييت ساقوا

Biscuits Savoie

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام سكر بودرة ، ١٧٥ جرام دقيق على فيكيل اي النصف دقيق والنصف فيكيل وقيل من قشر البرتقال او الليمون ، صفار ١٠ بيضات ، ١٠ بيضات مضروبة مارنج

العمل : — تضع صفار البيض في باسين مع السكر ويضرب بالسلك ضربا جيدا وبعد ذلك تضع له الدقيق وقشر البرتقال وياض البيض ويعبا في الكيس ببليلة سادة متوسطة ويصب على ورقة داخل صينية بطول ٨ سنتيمترات وتبخانة سنتيمتر واحد ويعفر بسكر بودرة ويترك لمدة ١٠ دقائق حتي يجف السكر ويسوي في فرن هادى

Palmiers

بالميه

وهو ان تجهز عجينة الفيتاج كما هي موضحة في انواع العجين ثم تغفر التراييزة والعجينة بالسكر وتفرّد فرداً رقيقاً بتخانة ربع سنتيمتر تقريباً بشكل مربع ثم تنى حرف العجينة بمقدار ٤ سنتيمترات وكذلك الحرف الاخر مثله وتنى الاول وكذلك حتى يتقابل في النصف ثم تنى الحرفين فوق بعضها وتبط باليد وتقطع بالعرض بتخانة نصف سنتيمتر وترص على صينية متباعدة عن بعضها وتسوي في فرن هادي وعند امام تسويتها تخرج من الفرن وتقلب على التراييزة وبعد أن تبرّد ترص في الصحن.

Sacristain

ساكريستان

هو ان تفرّد مقداراً من عجينة الفيتاج بتخانة نصف سنتيمتر وتدهن بصغار بيض وترش من اعلى بسكر بودرة ممزوج بلوز مفروم ثم تقطع من هذه العجينة اشربة بطول ١٠ سنتيمترات وبعرض سنتيمتر واحدة وتلف بشكل حلزوني مثل البريمة وترص على صينية متباعدة عن بعضها وتسوي في فرن متوسط الحرارة

Couronnes

كورون

تحضيرات : ٣٠٠ جرام دقيق ، ١٢٥ جرام سكر ، ١٠٠ جرام لوز مدقوق وقليل من قشر الليمون مبشور و ٥ جرام امينيك . ١٠٠ جرام زبدة ، صفار بيضتين ، بيضة صحيحة
العمل : تضع الزبدة على تراييزة وتمزج مع السكر وقشر الليمون وبعد ذلك الدقيق شيئاً فشيئاً ثم تعبا في السرنج (الطلمبة) او الكيس المخصصة للعجين ببليلة مثل النجيه وتصب على صينية بشكل مستدير مثل الكعكة الصغيرة ثم تضغط عند نهاية طرفي العجين باصبعك لاجل ان تلتصق وتسوي في فرن متوسط الحرارة

Fers à Cheval

فيراشيفال اي حدوة الحصان

تحضيرات : ٢٥٠ جرام دقيق ، ٥٠٠ جرام لوز مدقوق ، ٢٥٠ جرام زبدة ، صفار ٨ بيضات وقليل من قشر الليمون مبشور
العمل : -- تضع السكر في باسين او حله ويمزج مع الزبدة والبيض والدقيق واللوز باليد وقشر الليمون ويعبأ في الطلمبة او في الكيس ببليلة منقوشة ومسطحة وتصب على صينية بشكل حدوة الحصان ويدهن بصغار بيض ويرش بلوز مقطع فليه ويسوي في فرن متوسط الحرارة .

كيك

Plum-Cake

بلوم كيك

هو ان تضع في باسين او حله بيضاويه مقدار ٢٥٠ جرام زبدة ، ٢٥٠ جرام سكر ، ١٠ جرامات امينيك وتخفقها خففاً جيذاً بالمعلقة الخشب مدة عشر دقائق وتضع لها صفار ٤ بيضات شيئاً فشيئاً وبيضتين صحيحتين ، ٢٥٠ جرام

زبيب وفواكه مسكره ومقطعة قطعا صغيرة ومقدار فنجان قهوة صغير روم ، ٢٥٠ جرام دقيق ، بياض ٤ بيضات مضروبة مارنج ويسوي في قالب كيك مفرد بأرضيته وجوانبة ورقة اجلاسيه أوفي قالب شارلوت ويسوي في فرن هاديء

Plum-Cake Mortière

بلوم كيك مورتيميه

هو ان تخفقي في الجرن او في حلة ٢٥٠ جرام زبدة ، ٢٥٠ جرام سكر ، ٦ بيضات شيئا فشيئا ومقدار ٣ جرامات امياك ثم تمزج معها ٢٥٠ جرام زبيب مشكل وقشر برتقاله مفروم وفنجان روم ، ٣١٣ جرام دقيق ويعبأ في القوالب ويفتح من اعلى ويسوي في فرن هاديء .

Sultan Cake

سلطاناه كيك

هو ان تخفقي في باسين او حلة بيضاوية مقدار ٥٠٠ جرام زبدة ، ٥٠٠ جرام سكر خفقا جيدا مدة عشرة دقائق وتمزج معها ١٢ بيضة الواحدة بعد الاخرى مع استمرار الخفق بالمعلقة واذا كان الخفق باليد فيكون حسنا وعند ما ينتهي البيض ويلف لفا جيدا تضع له مقدار ٦٠٠ جرام زبيب بناتي وقشر برتقال مقطع قطعا صغيرة (مفروم) وقليل من رائحة القانيليا ومقدار فنجان قهوة زهر البرتقال واخيرا تضع له ٦٠٠ جرام دقيق ومقدار ٥ جرامات بيكن بودره ويعبأ في قالب مربع كبير ويرش بلوز مقطع فليه ويسوي في فرن هاديء وبعد ان يسوي ويبرد يقطع منه حسب الطلب وهذا الصنف يستعمل كثيرا في لندن .

Dandee-Cake

داند كيك

هو ان تخفقي في باسين و حلة بيضاوية ٢٥٠ جرام زبدة مع ٢٠٠ جرام سكر وبعد ان تخفقي خفقا جيدا يضاف عليه ٧ بيضات الواحدة بعد الاخرى ومقدار ملعقتين روم ، ٢٠٠ جرام زبيب بناتي ، ٣ جرامات امياك ، ٢٠٠ جرام دقيق ويعبأ في قالب كيك مربع مفرد بداخله ورقة ويرش من اعلى بلوز مقشر صديح ويسوي في فرن هاديء

Plum-Cake à la nis

أى بالينسون

بلوم كيك الانيس

هو ان تخفقي في باسين أو حلة بيضاوية مقدار ٢٥٠ جرام سكر ، صمغ عشرة بيضات بالسلك مدة ربع ساعة ثم تضيف عليه مقدار ٥٠ جرام ينسون منظف تنظيفا جيدا ، ٢٠٠ جرام دقيق ، ١٥٠ جرام زبدة سائجة ، بياض ١٠ بيضات مضروبة مارنج ويعبأ في قالب كيك مفرد بأرضيته وجوانبه ورقة اجلاسيه ويسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد اخراجه من الفرن يكسي بلوز برالينية أى بلوز مقطع فليه وممزوج بجلاس رويال ويرد في الفرن قليلا ليحفظ اللوز مع السكر

انواع البسكويت Biscuit

Biscuit aux Beniols

بسكويت بالصنوبر

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام لوز مقشور ومفروم بالملا كينة ، ٧٥٠ جرام سكر بودرة وبياض ١٥ بيضة وقليل من القانيليا العمل : - يعجن اللوز والسكر بمقدار بياض ٨ بيضات وقليل من القانيليا بودرة ثم يدق في الجرن دقا جيدا

وبعد ذلك يمجن باليد على الرخامة مع بياض ٧ بيضات أخرى ثم تقطع قطعاً صغيرة بحجم البلية وتلف مستديرة ثم تغطس واحدة بعد الأخرى في بياض بيض آخر وتلبس في الصنير وترص على صينية مدهونة بالزبدة ومعفورة بالدقيق متفرقة عن بعضها وتترك مدة ٥ ساعات على الأقل قبل التسوية حتى يجف وعند خروجه من الفرن يامع بالصنع المذكور سابقاً وحرارة الفرن هادئة

Biscuit Croissant

بسكويت الهلال

تحضيرات : - قشر برتقال مسكر مقدار ١٥٠ جرام
العمل : - تجهز العجينة السابق ذكرها وتوضع عليها قشر البرتقال مفروم فرماً ناعماً بالسكينة ثم تقطع قطعاً صغيرة وتلف مستطيلاً ثم تغطس واحدة بعد الأخرى في بياض وتلف على لوز مفروم وتقوس مثل الهلال على صينية مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق وتترك مدة ٥ ساعات على الأقل ثم تسوى داخل فرن هادئ

Biscuit Paulding

بسكويت بولدينج

وهو أن تجهز العجينة السابق ذكرها ويوضع عليها ١٠٠ جرام كاكاو وتقطع قطعاً مستدير مثل (البلية) ثم تغطس واحدة بعد الأخرى في بياض بيض وتلف بالسكر البودرة وترص على صينية مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق ثم تترك مدة ٥ ساعات على الأقل وبعد ذلك تسوى داخل فرن هادئ الحرارة

Biscuit Touti Friti

بسكويت توتي فروتي

وهو أن تجهز العجينة السابق ذكرها ويوضع عليها ٢٠٠ جرام كراز مسكر مفروم فرماً ناعماً بالسكينة مع جزء بسط من لون أحمر وتلف على الرخامة قطعاً بوزن ٢٠٠ جرام وتبرم بطول ٣٠ سنتيمتر على صينية بالطول وتبط ببطاً بسيطاً وتترك لليوم الثاني ثم تحضر جزءاً من جلاس رويال ثم ترفع واحدة على الرخامة أو الترايزه وتكسي بالجللاس من الوجهة وتكسر ساهوكسه بطول ٣ سنتيمتر ويرص على صينية مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق وتسوى داخل فرن هادئ الحرارة

Biscuit Macaron diable

بسكويت مكروديابل

تحضيرات : - ٥٠٠ جرام لوز ناعم مفروم بالما كينة ، ٧٠٠ جرام سكر بودرة ، بياض ٢٠ بيضه ، قليل من القانيليا البودرة

العمل : - يدق اللوز مع السكر في الجرن وكذلك بياض ال ١٠ بيضات دقاً جيداً حتى يكون مثل المرهم ثم يوضع على الرخامة ويدعك باليد دكاً جيداً مع بياض العشر بيضات الأخرى ثم يصب ببليلة سادة صغيرة بالطول على ورقة اجلاسيه بطول ٣ سنتيمتر وتضع الورق على الصينية وتخبط على الترايزه خبلاً جيداً حتى تتفرد القطع على الورق وتترك لليوم الثاني وعند العمل تشق بالسكينة في النصف بالطول ثم تدخل فرن هادئ الحرارة وبعد تمام تسويته تلصق كل قطعتين بكريم أو بير برالينه أو جناح أو مربة مشمش

بسكويت جواني

Biscuit Geonj

وهو كمكرو ديا بل السابق ذكره ويضاف جزءا من خلاصة القهوة فقط ثم تاصق كل اثنين كالسابق ذكره بعد التسوية

بسكويت مونبليه

Biscuit Monblie

وهو من عجينة السابليه باللوز الموضحة وتفرد على الرخامة وتقطع بقطاعة باتساع الريال ويدهن بفرشة البيض او فرشة العجين ثم تلف حول دائرها بالكيس ببليلة منقوشة عججين مكرون السابق ذكره بحيث يكون فاضي من الوسط وتترك مدة ٣ ساعات على الاقل في مكان جاف وبعد ذلك يضاف اليه جزءا من مربة المشمش بسيط في الوسط ثم يسوى داخل فرن هادىء الحرارة وعند انمام تسويته ويحمر يخرج من الفرن ويلحم بالصمغ وبعد ذلك يفك الفنضان على النار مع جزءا من الكرش او المارسكينه وتلون بلون اخضر مع نقطة لون اصفر فيكون لون فستقيا ثم تحضر قرطاس ورق اجلسيه ويملا بالفنضان ثم يصب في الوسط ويمكن أن يملا باللمعة او بالكيس

بسكويت ماري لويز

Biscuit Marie Louise

تحضيرات : --- ٢٥٠ جرام لوز، ٢٥٠ جرام سكر، ٥٠ جرام دقيق و ١٠ جرام قشر برتقال و بياض ٢٢ بيضه وجزءا من الفانيليا

العمل : --- يدق اللوز مع السكر في الجرن وينخل بمنخل سلك ويمزج معه الدقيق ثم يضرب بياض البيض في باسين أو حلة بيضاوية ثم يمزج عليه اللوز والسكر والدقيق وقشر البرتقال ثم تحضر صوانى مدهونة بالزبدة ومغفوره بالدقيق ثم يقطع ويرص في الصينية ثم تغطس القطاعة في الماء ثم توضع على الصينية وتما لا بالاسباتول وترفع وهكذا حتى تنتهى ثم توضع لكل واحدة قطعة من قشر البرتقال المسكر مقطعا قطعا سامبوكسه ويرش عليه سكر بوديه بالسكرية ويسوى داخل فرن هادىء الحرارة

بسكويت سان جورج

Biscuit Saint Georges

تحضيرات : ٥٠٠ جرام دقيق، ٥٠٠ جرام سكر احمر انجليزى و ٣٥٠ جرام زبدة، ٣٠٠ جرام لوز صحيح مقشر طري و ٢٥ جرام كريم ترت، جرام قرفة ناعمه و ١٠ جرام من الامنيك، ٥ جرام جنزيل و ٥ جرام جوز العيب اعم، ٥ جرام بهار افرنجى و جرامان من قشر الليمون مبشورين، ٤ بيضات صحيحة

العمل : ينخل الدقيق على الرخامة ويفجر مثل الفسقية ويوضع داخل التحضيرات المجهزة ما عدا اللوز الذى يمزج معه بعد العجين ويمزج معه ايضا جزءا من الكراملة «سكر محروق» ويوضع العجين في صينية مربعة علوها ثلاث سنتيمترات وطولها ٢٠ سنتيمتر مفرودا بارضيتها ورقة اجلاسية ثم تصالح العجينة بمعدل واحد ويوضع في الثلاجه مدة ٤ ساعات على الاقل واذا مكث لليوم الثاني فيكون اضبط وعند العمل يقطع بعرض

٣ سنتيمتر والطول مثل ما هو عليه في الصينية الواحدة بعد الاخرى ترش عرض ٢ سنتيمتر ويرص بعيدا عن بعضه في الصينية بمسافة ٣ سنتيمتر ويسوي داخل فرن هادىء ومحف

Biscuit Firiand

بسكويت فريان

تحضيرات : — ١٥٠ جرام لوز مقشر ابيض ناشف ، ٣٧٥ جرام سكر بودرة ، ١٢٥ جرام دقيق ، ٥٤٠ جرام زبدة وقليل من القليل ، بياض ١٩ بيضه

العمل : — يدق اللوز مع السكر في الجرن حتى ينعم ثم ينخل بمنخل سلك ثم يوضع عليه الدقيق ويوضع في اناء نظيف ثم يمزج معه بياض البيض بملعقة خشب وتكون الزبدة على النار حتى تفتح ثم توضع على التحضيرات شيئا فشيئا وتقلب بالملعقة الخشب حتى يمزج ببعضه ثم تحضر قوالب تارتليت صغيرة مدهونة بالزبدة وتغلا بملعقة خشب وتسوي في فرن هادىء وبعد اتمام تسويته يقلب من القوالب .

Biscuit amian

بسكويت آميا

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام لوز ابيض مفروم بالما كينة ، ٢٠٠ جرام سكر بودرة ، ٥٠ جرام قشر البرتقال مسكر ، ٦ بيضات صحيحة

العمل : — يمزج اللوز والسكر وقشر البرتقال المسكر مفروم فرما ناعماً بالسكينة وتعجن الجميع بثلاث بيضات وتدخل في الجرن دقا ناعماً جدا ثم توضع على الرخامة وتعجن بالثلاث بيضات الباقية ونقطه لون احمر بسيط ثم تحضر قوالب تارتليت صغيرة مدهونة زبدة ومعمورة بلوز مفروم بالما كينة وتغلا من العجينة بالاسباتول الحديد أو بسكينة عريضة بسوي حرف القالب ثم تسوي في فرن هادىء الحرارة ثم تخلع من القوالب

Cigarettes Le Roi

سيجار ذليروا

تحضيرات : — ١٠٠ جرام لوز ابيض محمص في الفرن احمر و ٢٥٠ جرام سكر بودرة ، ٢٥٠ جرام كريمه لباني ، ٢٢٥ جرام دقيق ، جزءا من القليل وبياض ٨ بيضات

العمل : — يدق اللوز مع السكر في الجرن حتى يصير ناعماً وينخل بمنخل سلك ثم تحضر وعاء نظيف وتضع داخله الكريمه وتضرب الكريمه على الثلج حتى يهلب ويمزج عليها اللوز المدقوق بملعقة خشب ويضاف عليه بياض البيض خام شيئا فشيئا ثم يمزج معه الدقيق أيضا ثم يصب بالكيس ببليلة متوسطة على صواني مدهونة زبدة خفيفة بطول ٦ سنتيمتر وبعيدا عن بعضه ثم تضرب الصواني على الترابيزة لأجل ان يبط عليها ثم يسوي في فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويته تأخذ واحدة بعد الأخرى وهو على باب الفرن وتبرم على عصا بطول القلم الرصاص ويرفع منه شيئا بسيطا وتبرم مثل السيجارة وهكذا حتى ينتهى ملحوظة : يضغط على حرف العجينة عند البرم

Cigarettes marguri Vou

سيجارة مارجري فو

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام قشر برتقال مسكر ، ١٥٠ جرام زبدة ، ٢٥٠ جرام سكر بودرة ، ٧٥ جرام دقيق وبياض ٢٢ بيضه

العمل . — يغسل قشر البرتقال المسكر بماء ويفرم بالسكينة فرما ناعما ويدق في الجرن بحيث يكون مثل المرهم وينخل بالمنخل السلك ثم تحضرا ناء نظيف ويوضع فيه الزبدة خام ويضاف عليها السكر وقشر البرتقال المصفى ثم يخفق بالسلك حتى يمزج ببعضه مزجا جيدا ثم يمزج معه بياض ٤ بيضات خام بملعقة خشب ويمزج معه أيضا الدقيق ثم تحضر باسين البيض والسلك ويضرب فيه بياض البيض الباقي ثم يمزج الجميع ببعضها مزجا جيدا وبعد ذلك تحضر الصواني وتدهن بزبدة خفيفة ثم يصب بالكيس ببلبله متوسطة بطول ٦ سنتيمترا ويعد عن بعضه بمقدار ٨ سنتيمترا وتضرب الصواني على الترابزه حين يبط العجين ثم يبرم ويسوى كالسابق ذكره

Cigarette Jousphein Bekar

سيجارة جوزفين بيكر

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام زبدة ، ٢٥٠ جرام سكر بودرة و ٢٥٠ جرام دقيق ، و بياض ١٥ بيضه ، جزء من القانليا

العمل : — توضع الزبدة خام في وعاء نظيف ويوضع عليها السكر ثم يخفق بسلك البيض ويمزج معه بياض البيض ثلاثة بعد ثلاثة ويضاف عليه جزءا من القانليا وبعد ذلك يوضع عليه الدقيق ويمزج بملعقة خشب ثم يصب بالكيس ببلبله متوسط بحجم القرش الصاغ ويعد عن بعضه بطول ٦ سنتيمتر وتضرب الصواني على الترابزه حتى تبط العجينة ثم يسوي داخل فرن متوسط الحرارة ثم يبرم على العصا ثم يملأ بالشكولاته الجناش بالكيس ببلبله اللانج شاه ويلبس بالفستق الناعم من الجهتين

Biscuit-Alsacinne

بسكويت الزاسين

تحضيرات : — ٢٠٠ جرام زبدة ، ١٠٠ جرام لوز مقشر ناشف ايض و ٢٠٠ جرام سكر بودرة ، ٢٠٠ جرام دقيق و جزءا من القانليا و ١٠٠ جرام لبن ، بياض ٨ بيضات

العمل : يدق السكر واللوز في الجرن حتى ينعم ثم ينخل بمنخل سلك ثم توضع الزبدة خام في أناء نظيف ويوضع عليها اللوز المدقوق ويخفق بسلك البيض ثم يضاف عليها بياض البيض واحدة بعد الاخرى واللبن الحليب وبعد ذلك يضاف عليه الدقيق ويمزج الجميع بملعقة خشب ويصب في الصواني بالكيس ببلبله اللانج شاه بطول ١٠ سنتيمتر ويعد عن بعضه بمقدار ٣ سنتيمترا وتبط الصواني على الترابزه ثم تسوى داخل فرن متوسط الحرارة وتبرم مثل البريمه على العصا كالمعتاد

Paiai da me au chocolate

باليه دام أوشو كولات

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام زبدة ، ٢٥٠ جرام سكر بودرة ، ٣٠٠ جرام دقيق و جزءا من القانليا ، ١٠٠ جرام زيب انجليزي ، ٥٠ جرام كاكاو ، ٦ بيضات

العمل : — توضع الزبدة خام في أناء نظيف ويضاف عليها السكر ويخفق بسلك البيض ويضاف واحدة بعد الاخرى ويخفق بالسلك في أناء ثم يمزج عليه الدقيق والككاو والزيب بملعقة خشب حتى يمزج ببعضه مزجا جيدا ثم يصب على الصواني بالكيس ببلبله متوسطة حتى يكون مثل نصف القرش ثم تضرب الصواني على الترابزه حتى تبط عليها العجينة ثم يسوى في فرن هادى الحرارة ويحفظ

Sablé à la Bouche

سبليه الابوش

تحضيرات : - ٢٠٠ جرام زبدة ، ٧٥ جرام سكر بودرة و ٢٥٠ جرام دقيق وجزءاً من القانيليا وبيض بيضتين

العمل : - توضع الزبدة خام في الماء النظيف ويوضع عليها السكر والقانيليا ويخفق بالسلك ثم يضاف عليها بياض البيض واحدة بعد الاخرى بالسلك ثم يمزج معه الدقيق باليد وبعد ذلك يصب على الصواني بالكيس ببلبله منقوشة متوسطة بحيث يكون بحجم نصف القرش ويسوى في فرن هادىء وبعد ذلك تلصق كل قطعتين بمربة المشمش

طريقة اخرى (٢)

وهو كالسبليه السابق ذكره ويضاف على العجين ٥٠ جرام كاكاو وبعد اتمام تسويته يلصق بالمربة .

طريقة اخرى (٣)

وهو كالسبليه السابق ويوضع على كل قطعة لوزه بياض صحيحة ويسوي

طريقة اخرى (٤)

تحضيرات : - ٢٠٠ جرام زبدة ، ٧٥ جرام سكر بودرة و ٢٥٠ جرام دقيق وجزء من القانيليا وبيضتان

العمل : - توضع الزبدة خام في اناء نظيف وايضا السكر ويخفق بسلك البيض ويمزج معه البيض واحدة بعد الاخرى وبعد ذلك يمزج معه الدقيق باليد ثم يصب بالكيس ببلبله منقوشة على الصواني بطول ٢ سنتيمتر ويوضع على كل قطعة ربع قطعة كراز مسكر ثم يسوى في فرن هادىء ثم يجف

Caprice

بسكويات كبريس

تحضيرات : - ٥٠٠ جرام دقيق وجزء من القانيليا و ٣٥٠ جرام لوز مقشر ابيض ناشف و ٢٠٠ جرام سكر بودرة ، ٤٠٠ جرام زبدة و ٣٠٠ جرام فستق مقشر صحيح وصفار ٤ بيضات و بياض ٦ بيضات و ٥ جرام امنيك

العمل : - يدق اللوز مع السكر في الجرن حتى ينعم ثم ينخل بمنخل سلك وبعد ذلك ينخل الدقيق على الرخامة ويفجر في الوسط مثل الفسقية وتوضع التحضيرات داخله ما عدا الفستق المسلووق على النار ومقشور مثل ما هو ويترك مدة ثلاث ساعات في الثلاجه ثم يقطع بمقدار ٢٠٠ جرام للقطعة الواحدة ويرم على الرخامة بطول وبسمك ٢ سنتيمتر ثم يرص في الصينية ويبعد عن بعضه بمسافة ٧ سنتيمتر ويدهن بصفار بياض بفرشة العجين ويسوى في فرن هادىء جدا ويجف وعند خروجه من الفرن يقطع قطعاً سامبو كسه بطول ٢ سنتيمتر

Caraée aux Pistache

كريه أو بستاش

تحضيرات : - ٢٥٠ جرام لوز مقشر أبيض ناشف ، ٢٥٠ جرام سكر بورة ، ٢٥٠ جرام زبدة ، ٥٠ جرام دقيق ، ٦٠ بيضاب وجزءاً من القانيليا وفتجان قهوة من الروم
العمل : - يدق اللوز مع السكر في الجرن دقاً ناعماً وينخل بمنخل سلك ثم توضع الزبدة في وعاء نظيف
وتخفق خففاً جيداً مع إضافة البيض لها الواحدة بعد الأخرى ثم يضاف عليها اللوز المدقوق مع السكر ويمزج
لدقيق مضاعفاً إليها فتجان من الروم وجزءاً من القانيليا ويمزج ببعضها مزجاً جيداً وبعد ذلك تحضر صينية مربعة بحرف
واطي علو ٢ سنتيمتر وتبطن أرضيتها بعجينة بات فونسيه وقدهن بمربة مشمش ويصب داخلها هذه التجهيزات وتصلح
بالسكينة ثم يسوى في فرن متوسط الحرارة وبعد تمام تسويته يخرج من الفرن ويترك حتى يبرد وبعد ذلك يرفع
من الصينية ويدهن وجهه بمربة مشمش يابس ويرش بفسق مفروم وبعد ذلك يقطع قطعاً مربعة صغيرة

Carrée aux amandes

كريه أو زاماند

وهو مثل كرية أو بستاش ويوضع فوقه بدلاً من الفستق لوز مفروم بالسكينة ثم يحمص في فرن بلون مستكاوي

Checin i

شيشني

وهو أن تجهز عجينة السابلية بوش وتصب بالكيس يبليلة منقوشة متوسطة بحجم نصف الفرش ويعد عن بعضه
بمسافة ٢ سنتيمتر وبعد الانتهاء تضغط باصبعك في وسط كل واحدة ثم تملأ بالكيس يبليلة اللانج شاه وملاً بفرا انجان
السابق ذكرة ثم يسوي في فرن متوسط ويجفف بحيث يكون لونه مستكاوي وبعد تمام تسويته يدهن وجهه في الحال
بجلاس بالماء السابق ذكره ممزوجاً بقليل من زهر البرنقال

Biscuit Soufflée au Noisette

بسكويت سوفليه نوازيت

تحضيرات : - ٢٥٠ جرام بندق ابيض ، ٢٥٠ جرام سكر بودرة ، ٥٠ جرام زبدة ، ٥٠ جرام دقيق وفكيل وصفار ١٥٠
بيضه وبياض ٢٠ بيضه وقليل من القانيليا
العمل : - يدق البندق مع السكر حتى ينعم ثم ينخل بالمنخل السلك ثم يضرب مع صفار البيض داخل باسين
ثم تحضر باسين آخر ويضرب داخل صفار البيض وبعد ذلك يمزج الدقيق مع صفار البيض والبندق ثم الزبدة وبعد
ذلك يمزج بياض البيض المضروب بمعلقة خشب وممزوجه مزجاً بسيطاً ثم تحضر كيس من الورق مثل الفنجان
باتساع ٢ سنتيمتر ثم يرص على الصينية ويصب داخله الخلوط بالكيس يبليلة متوسطة وهكذا حتى يتم العدد ثم يرش
وجهه الاكياس ببندق مفروم بالماسكينة وبعد ذلك يسوى داخل فرن هادي حتى يجف

Biscuit Soufflée aux Oranges

بسكويت سوفليه اوارانج

وهو كالسابق ذكرة بل يوضع بدلاً من البندق لوز ويضاف اليه ٢٠٠ جرام قشر برتقال مسكر مفروم فرماً
ناعماً بالسكينة وترش الاكياس بلوز مفروم فرماً ناعماً

Biscuit Soufflée aux chocolat

بسكويت سوفليه واشوكولات

وهو كالسابق ذكره ويبدل قشر البرتقال المسكر بمقدار ١٠٠ جرام كاكاو ويرش على وجهه الاكياس سكر بودرة مع جزءا من الكاكاو

Biscuit Soufflée aux Ananas

بسكويت سوفليه او اناناس

وهو كالسابق ذكره ويبدل قشر البرتقال المسكر بمقدار ٢٠٠ جرام اناناس مفروما ناعما بالسكينة

Biscuit Soufflée aux Cerises

بسكويت سوفليه او كرز

وهو كالسابق ذكره ويبدل قشر البرتقال المسكر بمقدار ١٠٠ جرام كرز مسكر مفروم فرما ناعما بالسكينة

Biscuit Anonassen Caissetes glacéo

بسكويت اناناس كسيت اجلاسيه

وهو كالسابق ذكره ويسنفى عن قشر البرتقال ولا يزيد ملاء الكيس عن النصف ويسوى داخل فرن هادى الحرارة وعند خروجه من الفرن يغطى بقطعة اناناس مغطسة في مربة المشمش ويمكن ان يبدل الاناناس بكرز مسكر ويضاف الى المربة جزءا بسيطا من اللون الاحمر

Carré Coco Nut

كرية كوكونوت

تحضر جوز الهند ويقشر من القشرتين أبيض ثم يفرم في ماكينة اللوز ويستعمل
تحضيرات : — ٢٥٠ جرام جوز هند ناعم ، ٢٥٠ جرام زبد و ٢٥٠ جرام سكر بودرة ، ٥٠ جرام دقيق ٦٠ بيضات وجزءا من القانيليا

العمل توضع الزبدة مع السكر وتخفق بسلك البيض ثم يضاف عليها البيض واحدة بعد الاخرى ثم الدقيق والقانيليا وجوز الهند وبعد ذلك تحضر صينية بطول ٣٠ X ٣٠ سنتيمتر ويفرد في ارضيتها عجينة بات فونسيه فين الموضحة في انواع العجين وتدهن بمربة مشمش ثم يصب عليها الخلوط ويصلح بسكينة عريضة أو اسباتول ويسوى داخل فرن متوسط الحرارة حتى يجف ويترك لليوم الثاني وعند العمل يخلع من الصينية على ترايزه ويكسي ويكسي من اعلى بفنضان بالماسكينة ويقطع قطعا مربعة صغيرة

Gouffras Royal

جوفريت رويال

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ١٥٠ جرام سكر ، ١٠٠ جرام لوز مفروم أبيض ، ٣٥٠ جرام زبد وجزءا من القانيليا وبيض ٤ بيضات

العمل : — ينخل الدقيق على الرخامة ويفتح من الوسط بشكل فسقية ويوضع داخله التجهيزات السابقة ويعجن ببعضه عجنا جيدا ثم يوضع في التلاجة مدة ساعة على الاقل وبعد ذلك تحضر صينتين بطول ٣٠ X ٣٠ سنتيمتر ثم تفرد نصف العجينة على الرخامة بالردانة وتفرّد في ارضية الصينية ثم تفرد نصف العجينة الاخرى في الصينية الثانية لاجل ان يمكن رفع العجينة ووضعها على الصينية الاولى وبعد ذلك تقطع قطعا متساويه بطول

٢ × ٢ سنتيمتر ثم تجهز قرطاس من الورق ذات ثقب صغير وتضع به جلاس رويال المذكور سابقا وتصنع خيوط رفيعة بشكل شبك بخلاف بعضها ثم يسوى داخل فرن هادى بحيث يكون ابيض بلونه ثم تدهن الصينية الذى بها العجين عند خروجها من الفرن بمربة مشمش مسواة على النار ثم تضع الشباك على العجينة الاولى ويقطع حسب العلامات الاولى .

بيرتزل فونضانت

Bertzel Fondantes

تحضيرات : — ٤٠٠ جرام دقيق و ٢٥٠ جرام زبدة و ١٥٠ جرام سكر بودره و صفار ٦ بيضات وقشر ٦ ليمونات مفرونة فرما ناعما بالسكينة

العمل : — ينخل الدقيق على الرخامة ويفجر في النصف بشكل فسقية وتوضع داخله نصف هذه التجهيزات ويعجن ببعضه عجنا جيدا ويترك في الثلاجة مدة ساعة ثم تحضر صينية وبعد ذلك تلف وتبرم قطع من العجين على الرخامة على سكر بودره بطول ٧ سنتيمتر وبعرض نصف سنتيمتر ثم تلف على بعضها باختلاف كما في الشكل ثم ترص داخل الصينية بعيدا عن بعضها بمسافة ٢ سنتيمتر ثم تسوى وتجف داخل فرن متوسط الحرارة

كلوريا محروقة

Cloria

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ١٠٠ جرام سكر بودرة ، ٣٥٠ جرام زبدة ، ٤ بيضات ، قليل من الامنيك و قليل من القانيليا ، جزءا من الكراملة محروقة

العمل : — ينخل الدقيق على الرخامة ويفجر في الوسط وتوضع داخل هذه التجهيزات ويعجن ببعضه عجنا جيدا ثم يترك في الثلاجة مدة ساعة وبعد ذلك يقطع قطعا متساويه بطول ٥ سنتيمتر وبسمك نصف سنتيمتر وتلف على بعضها بشكل كعكة مثل الخمسة وترص في صينية بعيدة عن بعضها بمسافة ٢ سنتيمتر وتدهن بصفار بيض وجزءا من السكر املة محروقة وتسوي في فرن متوسط الحرارة حتى تجف

سابليه كرفت بالمربة

Sablée Cravrttes

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ١٥٠ جرام سكر بودرة ، ٣٥٠ جرام زبدة ، ٤ بيضات وجزءا من الامنيك وجزءا من القانيليا

العمل : — ينخل الدقيق على الرخامة ويفجر في الوسط بشكل فسقية ويوضع داخله هذه التجهيزات ويعجن ببعضه عجنا جيدا ثم يترك في الثلاجة مدة ساعة ثم يفرد على الرخامة بالمردانه ويقطع بقطعه بحجم النصف ريال وبعد ذلك توضع كل حرف قطعتين على بعضها ويضغط عليها في النصف بشكل «بماغ» ويرص في الصينية ويبعد عن بعضها بمسافة سنتيمتران وبعد ذلك تصب نقطه مربه بسميته بقرطاس من الورق ثم يسوى داخل فرن متوسط الحرارة حتى تجف وبعد ان يبرد يصب على كل قطعة مربه مشمش ساخنة مصفاة ومسواة على النار

بسكويت كربونات

Giscuit Carbonate

تحضيرات : — ٣٠٠ جرام سكر بودرة ، ٣٥٠ جرام دقيق ، ١٥٠ جرام زبدة ، ٥ بيضات وجزءا من كربونات الصودا ، جزءا من القانيليا

العمل : - تخفق الزبدة مع السكر داخل اناء نظيف بسلك البيض ويوضع عليه البيض واحدة بعد الاخرى ويضاف اليه السكر بونات والفانيليا وبعد ذلك يمزج معه الدقيق بملعقة خشب ثم بحضرسرنجه (كباس) ويملا بالعجين ثم يقطع على الصواني بالبليلة المنقوشه مثل الشريط او يصب بكيس ببليلة متوسطة منقوشه مبطوطه ويبعد عن بعضه بمسافه سنتيمتران ويسوي داخل فرن هادىء الحرارة وعند خروجه في الحال يصب فوقه وبجانبه فنصان شو كولات السابق ذكره بقرطاس من الورق ثم يقطع قطعاً سامبو كسه بطول ٢ سنتيمتر

Biscuit milanais

بسكويت ميلانيه

تحضيرات : — ٢٠٠ جرام لوز ابيض ناشف ، ٥٠٠ جرام سكر بودرة ، ٨٠٠ جرام دقيق ، ١٥ بيضه ، جزءا من الفانيليا .

العمل — يدق اللوز مع السكر في الجرن وينخل بمنخل سلك ثم تخفق الزبدة مع السكر واللوز الناعم بسلك البيض ويضاف عليه البيض الواحدة بعد الاخرى وبعد ذلك يضاف عليه الدقيق وجزءا الفانيليا ويزج بملعقة خشب ويصب على الصواني بكيس ببليلة متوسطة منقوشه بطول ٢ سنتيمتر ويبعد تن بعضه بمسافة سنتيمترا أو يصب مستدير بحجم « القرش التعريفة » ويوضع فوق كل واحدة قطعة كرين مسكر ويجف داخل فرن هادىء الحرارة

Biscuit Cornéa

بسكويت كورنيه

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام سكر بودرة ، ٢٥٠ جرام دقيق وصفار بيضتان وقنجان لبن حليب من قناجيل الشاي وجزءا من ماء زهر البرتقال

العمل : — يمزج الجميع ببعضه بسلك البيض في اناء نظيف ثم يصب بحجم القرش داخل صواني مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق بالكيس ببليلة متوسطة ساده ويبعد عن بعضه بمسافة ٢ سنتيمترا وبعد ذلك تخبط الصينية على الترابيزة حتى يبط العجين ثم يسوي داخل فرن متوسط الحرارة ثم يخرج على باب الفرن ويؤخذ واحدة بعد الاخرى ويلف على بليلة مثل القرطاس ويقفل عليها الثانية وهكذا وبعد أن يبرد يملا بالجناش بالشيكولاته المذكور سابقا ويرش بقليل من الفستق

Biscuit Russes

بسكوت روسى

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام سكر بودرة ، ٢٠٠ جرام دقيق و ٨ بيضات ، صفار ٥ بيضات ، قشر ليمونتين مفروم بالسكينة

العمل : — يضرب البيض وصفار البيض مع السكر وقشر الليمون داخل باسبن نظيف مثل الباند اسبانيا ثم يمزج عليه الدقيق بملعقة خشب او مقصوصة ثم يصب بكيس ببليلة ساده متوسطة على الصواني مدهونه زبدة ومعفورة بالدقيق بحجم (القرش تعريفة) ويبعد عن بعضه بمسافة ٢ سنتيمترا ويرش عليه سكر بودرة بالمنخل الساك ثم تقلب الصينية بسرعة وتخبط مرة واحدة على ظهر الصينية حتى ينزل السكر ثم تعدل في الحال وتترك مدة ٤ ساعات ويسوي داخل فرن هادىء الحرارة حتى يجف ابيض بلونه

Biscuit aux Chocolat

بسكويت روسي اوشكولات

وهو كالسابق ذكره ويضاف عليه ١٠٠ جرام كاكاو ويمزج مع العجين وينخل عليه السكر البودرة ممزوج معه قليلا من الكاكاو

Biscuit Geannettet à la anglaise

بسكوت جيانيت الانجليز

تحضيرات : ٣٠٠ جرام دقيق ، ٢٠٠ جرام لوز أبيض ناعم و ١٥٠ جرام زبدة ، ١٠٠ جرام زبيب انجليزي و ٢٠٠ جرام سكر بودره و بياض ٣ بيضات وصفار بيضتان و جزءا من القانيليا و جزءا من الامنيك

Savyard aux Chocolat

سافويارد أو شو كولات

تحضيرات : ٢٠٠ جرام سكر بودره و ٢٥٠ جرام دقيق و بياض ١٥ بيضه وصفار ١٥ بيضه و ١٠٠ جرام كاكاو و جزءا من القانيليا

العمل : - يضرب صفار البيض مع السكر في باسين بالسلك مثل الباند اسبانيا ثم يمزج معه الدقيق و بياض البيض مضروب مارنج بملعقة خشب أو مقصوفة وبعد ذلك يصب بالكيس ببليلة متوسطة بطول ٨ أو ١٠ سنتيمتر و بسمك سنتيمتر و يبعد عن بعضه بمسافة سنتيمتر ثم يرش عليه سكر بودره و بعد ذلك تقلب الورقة لكي يتساقط من حوله السكر ثم توضع داخل الصينية و تسوي داخل فرن هاديء جدا حتى يسوي ويجف

Biscuit Financier

بسكويت فينانسيير

تحضيرات ٥٠٠ جرام سكر بودره و ٢٥٠ جرام لوز أبيض ناشف و ٦٠ جرام زبدة و ١٠٠ جرام دقيق و بياض عشرة بيضات و جزءا من القانيليا

العمل : - يدق اللوز مع السكر في الجرن وينخل بمنخل سلك و يمزج بياض البيض مع اللوز المدقوق والدقيق و جزءا من القانيليا ثم تقدح الزبدة على النار « شط » و يمزج مع التجهيزات في الحال ثم تحضر قوالب تارتليت صغيرة مدهونة بالزبدة و عملا بالتجهيزات و تسوي حتى يجف داخل الفرن

Biscuit Petit ami

بسكويت بيتي امي

تحضيرات : ٥٠٠ جرام سكر بودره و ٢٠٠ جرام زبدة و ٣٠٠ جرام دقيق و ٣٥٠ جرام لوز ابيض ناشف و بياض ١٦ بيضة و جزءا من القانيليا

العمل : - يدق اللوز مع السكر في الجرن وينخل بمنخل سلك ثم يخفق معه الزبدة بالسلك و ايضا الدقيق ثم يضاف اليه بياض البيض و يمزج بملعقة خشب و بعد ذلك يصب بالكيس ببليله سادة متوسطة مستدير و يبعد عن بعضه بمسافة سنتيمتر ثم تضرب الصواني على الترايزه لكي يبط قليلا و بعد ذلك يسوي داخل فرن هاديء الحرارة و بعد ان يبرد يكسى اسفله بشوكولاته كوفرتير و يوضع في وسطها قليلا من الفستق الاخضر المفروم

Biscuit Alates

بسكويات اليتيس

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ١٥٠ جرام سكر ، ١٠٠ جرام بندق أبيض ناعم ، ٣٥٠ جرام زبد وجزء قليل من الامنيك ، جزء من الفانيليا ، بياض ٤ بيضات
العمل : يخل الدقيق على الرخامة ويحجوف في النصف بشكل فسقية وتضع داخله التجهيزات المذكورة ويعجن ببعضه ويترك في التلاجة مدة ساعة ثم يفرد بالمدانة ويقطع بالسكينة بطول الصينية وبعرض سنتيمترين مثل الشريط ويكون متباعدة عن بعضه بمسافة سنتيمترين ويسوى ويجفف داخل فرن متوسط الحرارة وعند خروجه من الفرن يدهن ظهره بمربة مشمش وتلصق معها قطعة اخرى من الظهر بحيث يكون الوجهين من الخارج ثم يقطع قطعا متساوية بعرض سنتيمترين

Nids des Oiseau

بسكويات كيس عش العصفور بالشوكولاته

وهو مثل بسكويات سوفلية ادراج السابق ذكره ولا يوضع به قشر البرتقال المبكر ويملا نصف الكيس المذكور ويسوي داخل فرن ويجفف وبعد ذلك من الفرن ويترك ليبرد ثم يصب وجهه الكيس بجناح بالشوكولاته بشكل خيوط فوق بعضها مثل عش العصفور بكيس ببليلة سادة رفيعة أو قرطاس ورق اجلاسيه ثم تضع ملبسه مفضضة فوق كل كيس

Nids aux Marrons

بسكويات كيس عش العصفور بالمارون

تحضر مقدارا من أبو فروه مسكر ويدق في الجرب ويصفى بمنخل سلك ثم يدعك باليد على الرخامة بقطعة زبدة ويصب بالكيس أو بالقرطاس بشكل عش العصفور بدلا من الشوكولاته الجناش

Budinge Cake

بودين كيك

تحضيرات ٥٠٠ جرام زبد ، ٧٠٠ جرام دقيق ، ٥٠٠ جرام سكر بودرة ، ٢٥٠ جرام زبيب انجليزي ، ٢٥٠ جرام ملح ، ٢٥٠ جرام زبيب بناني ، ١٢٥ جرام قشر برتقال مسكر ، ٢٥٠ جرام ليمون اذاليا مسكر ١٢٥ جرام سدره مسكره ، ٣٠٠ جرام لوز مفروم و ١٠٠ جرام لوز مكسر على ثلاثة بالطول ، ١٥٠ جرام عسل ابيض ، ٥ جرام قرفه ناعمه و ٥ جرام قرنفل ناعم ، ٥ جرام جوز الطيب ناعم ، ٥ جرام امنيك ناعم ٢٠ بيضه ، قشر ثلاث ليمونات طازجه ، جزء من زهر البرتقال ، كوبه روم
العمل : يقطع قشر الليمون والبرتقال والسدره المسكرة بالسكينة قطعا مثل البندقه ثم يغسل الزبيب البناني والانجليزي المسالجه ويخل من البذر ويوضع في اناء ويضاف عليه الروم .

وبعد ذلك نخفق الزبدة مع السكر خفقا جيدا ويضاف عليها اثناء ذلك البيض ثم يضاف عليه الدقيق ويمزج معه الامنيك واللوز والفروته الموضحة عاليه وجزء من السكرامله بسكر محروق ثم يمزج ببعضه مزجا جيدا بلعقة خشب وبعد ذلك تجهز قوالب تورته مفروده بأرضيتها ورقة اجلاسيه ويملا ثلثها بالتجهيزات وتسوي داخل فرن هادىء مدة ساعتين على الاقل مع ملاحظة حرارة الفرن اذا كانت حامية صاقفين تحت القوالب واذا كانت الحرارة متوسطة تعطي بورقة سميكة مع ملاحظة وضع لوز صحيح فوق وجه القوالب

Biscuit Mussoline

بسكويت موسولين

تحضيرات : ٢٥٠٠ جرام لوز ابيض ناشف ، ٣٠٠ جرام سكر بودرة و ٦٠٠ جرام فيكيل ، ١٦٠ جرام زبدة ، صفار ١٥ بيضه ، بياض ١٠ بيضات ، جزء من القانيليا
العمل : يدق اللوز مع السكر وينخل يمتخل سلك ثم يضرب صفار البيض بالسلك مثل الباندا اسبانيا ويمزج بعد ذلك الفيكيل مع صفار البيض المضروب ويمزج معه الزبدة أيضا سائحه ويضاف عليه بياض البيض مضروب مارنج ويمزج مزجا خفيفا بملعقه خشب ثم تحضر قوالب تارتليت مدهونة زبدة ويملا ثلثي القالب بالكيس ببلمبة سادة واسعة أو بملعقة وبعد ذلك يسوي داخل فرن هاديء حتى يصير لونه أصفرا مستكاويا

Biscuit Anice

بسكويت انيس

تحضيرات : ٢٥٠٠ جرام سكر ٢٥٠ جرام دقيق ، ٥٠ جرام ينسون ، ٢٠٠ جرام زبدة ، ١٥ بيضة
العمل : يضرب البيض مع السكر بالسلك مثل الباندا سبانيا ثم يمزج معه الدقيق والزبدة سائحه وكذلك ينسون ثم تحضر قوالب كيك مستطيلة وتدهن زبدة وتعفر بالدقيق ويملا القالب الى الثلث فقط (١/٣) ويسوي حتى يجف داخل فرن هاديء وعند خروجه من الفرن يخلع من القالب ويترك لليوم الثاني وعند العمل يقطع قطعاً صغيرة بسمك سنتيمتر ويرص داخل صينية ويحمر داخل فرن هاديء

Biscuit Suibek

بسكويت زيببيك

تحضيرات : ٥٠٠ جرام دقيق ، ٢٠٠ جرام زبدة ، ١٥٠ جرام سكر بودرة ، ٥٠ جرام خميرة بيرة ، ١٠٠ جرام زيبب نباتي ، ٥ جرامات ملح ، ٣ ديسيلترات من اللبن وديسلترا ١ واحدا من الماء ، ٦ بيضات
العمل : ينخل الدقيق على الرخامة ويؤخذ منه مقدار ٥٠ جرام ثم تذاب الخميرة في قليل من اللبن ويعجن معها الدقيق ثم تلف مثل الكورة وبعد ذلك تحضر قليلا من الماء الدافيء وتضع فيه الخميرة المعجونة حتى تخمر وتطفو على وجه الماء ثم يفتح الدقيق من الوسط وتضع داخله ثلاث بيضات والملح والسكر واللبن ثم يعجن ببعضه ويمزج معه الخميرة وتضاف اليه الزبدة خام قليلا ويمزج ببعض ثانيا وبعد ذلك يترك العجين في إناء حتى يخمر وكلما يخمر العجين يلف باليد ثم تحضر قوالب الكيك المستطيلة وتدهن زبدة ثم يقطع العجين قطعاً صغيرة بقدر البيضة وتبرم مستطيلة بطول القالب بسمك سنتيمتر ويرص في القالب متلاصقا ببعضه حتى يمتلىء القالب ويترك يخمر قليلا وبعد ذلك يدهن بصفار البيض ويسوي داخل فرن متوسط الحرارة وعند خروجه من الفرن يخلع من القالب ويترك القالب لليوم الثاني وعند العمل يقطع بالسكينه قطعاً صغيرة بسمك سنتيمتر واحد ثم يرص داخل الصينية ويجفف داخل الفرن حتى يصير لونه أصفرا مستكاويا

Biscuit Suioek aux Sels

بسكويت زيببيك بالملح

يصنع في أصناف البسكويات المالحه كما تقدم ذكره لكن يرفع منه السكر والزيب

Mousses aux Oranges

موس اورانج

تحضيرات : ٢٥٠ جرام سكر بودرة ، ٢٥٠ جرام عسل أبيض ٢٠٠ جرام دقيق و ١٠٠ جرام زبدة و بياض ١٢ بيضه و صفار ١٢ بيضه و قشر برتقالتين .
العمل : تضع صفار البيض في إناء نظيف ويضاف اليه السكر ويضرب ببعضه مثل الباندا سبانيا و بعد ذلك يضرب بياض البيض مارنج ثم يمزج الدقيق والزبدة سائحة على صفار البيض ثم يمزج معه بياض البيض المارنج بملعقة خشب و بعد ذلك نحضر قوالب تارتليت صغيرة سادة وتدهن زبدة وتملا بالكيس ببليلة سادة واسعة من التجهيزات اويسوي داخل فرن هادى الحرارة ويكون لونه اصفرا مستكوايا .

Biscuit Roulé

بسكويت روليه

تحضيرات : ٢٥٠ جرام سكر بودرة ، ٢٥٠ جرام دقيق ، صفار ١٢ بيضة و بياض ١٢ بيضة ، و جزء من القانليا
العمل : يضرب صفار البيض مع السكر مثل الباندا سبانيا و يمزج معه الدقيق و بياض البيض مضروب مارنج و يمزج بملعقة خشب ثم تفرد جزءا من التجهيزات على ورقة اجلاسيه داخل صينية بسكينة عريضة او اسبباتول بطول ٣٠ سنتيمترا و بعرض ٢٠ سنتيمترا و بسمك سنتيمتر واحد و يسوى داخل فرن متوسط الحرارة و عند خروجه من الفرن يقلب على وجهه و يخلع منه الورقة الاجلاسيه و يدهن بمربة مشمش ويلف ببعضه بالطول ثم يلف داخل ورقة اجلاسيه و يضغط عليها قليلا أثناء اللف و يترك لليوم الثاني و عند العمل ترفع منه الورقة و يكسى بالشيكولاته الجناش و يبرم عليه شوكولاته جرانه او يدهن بمربة مشمش و يبرم على الفستق ثم يقطع قطعاً صغيرة بعرض سنتيمتر واحد .

Biscuit Gaufrette au Chantilly

بسكويت جوفريت اوشانتلى

تحضيرات : ٢٥٠ جرام زبدة ، ٥٢٠ جرام دقيق ، صفار ١٢ بيضه ، بياض ١٢ بيضه ، ٢٥٠ جرام كريمه لباني ، ٥٠ جرام سكر بودرة ، جزء من القانليا
العمل : تخفق الزبدة مع صفار البيض ثم تضرب الكريمه قليلا على الثلج حتى تهلب و يضاف اليها السكر ثم يمزج مع الزبدة و صفار البيض و بعد ذلك يمزج معها الدقيق و أثناء ذلك يمزج معه بياض البيض مضروبا مارنجا ثم نحضر ما كينة الجوفريت و تسخن تسخيناً جيداً على النار و تدهن زبدة بالفرشه ثم عملاً من العجين المذكور و تطبق على بعضها ثم تضع الماكينة داخل فرن متوسط الحرارة مدة دقيقة واحدة و تقلب على الوجه الثاني مدة دقيقة أيضاً و بعد اتمام تسويته تخلع من القوالب .

Biscuit Gaufrette

بسكويت جوفريت بالخميرة

تحضيرات : ١٥ جرام خميرة بيرة ، ٥٠٠ جرام دقيق ، ١٥٠ جرام سكر بودرة ، ١٢٥ جرام زبدة سائلة صفار ١٥ بيضه ، ٤ ديسيلترات لبن
العمل : يخلع الدقيق والسكر داخل باسين أو سلطانية ثم تذاب الخميرة في قليل من اللبن و تضاف الى

الدقيق ونخفق بالسلك ويضاف عليه صفار البيض وجزء ثانيليا ويمزج ببعضه مزجا جيدا ثم تضيف اليه الزبدة السائلة وبلف قليلا بالسلك ويترك يحمر قليلا ثم نحضر ما كينة الجوفريت ساخنة على النار تسخيننا جيدا وتدهن زبدة بالفرشة وبعد ذلك تملأها بالتجهيزات وتطبق على بعضها وتضعها داخل فرن ويسوي كل وجه مدة دقيقة واحدة ثم يخرج من الما كينة

Biscuit Gaufrete Hollandaise

بسكويت جوفريت هولندي

تحضيرات: ١٥٠ جرام دقيق ، ١٠٠ جرام زبدة ، ١٢٥ جرام سكر بودره ، قشر ثلاث ليمونات مفروم العمل ينخل الدقيق على الرخامة ويفتح من الوسط بشكل فسقية وتضع داخله التحضيرات المذكورة ويمزج ببعضه ثم نحضر ما كينة جوز يضاويه بحجم الجوز وتسخن على النار وتدهن زبدة بالفرشة وتضع داخلها قطعة عجينة ويطبق الوجهان على بعضها ثم تقطع قطع العجين لزايدة وبعد ذلك تضع الما كينه داخل فرن متوسط الحرارة مدة دقيقة حتى تسوي العجين ثم تخلع من الما كينه فتكون رفيعة مثل قشر البيض وهكذا وعندما يبرد تملأ قطعتين بالبراليشة مع جزء شوكولاتة جناش السابق ذكرها وبعد ذلك تطبق كل قطعتين على بعضها فتكون مثل الجوزة

Biscuit Gaufrete. Furréc

بسكويت جوفريت فيوريس

تحضيرات - ٥٠٠ جرام دقيق ، ١٢٥ جرام سكر بودرة ، ٣٠٠ جرام زبدة ، ١٠٠ لوز أبيض ناشف ، ٦ بيضات العمل - يدق اللوز والسكر وينخل بمنخل سلك على الرخامة ويفتح من الوسط ويوضع داخله التجهيزات ثم نحضر ما كينة الجوفريت ساخنة تسخيننا جيدا على النار وتدهن زبدة بالفرشة ويوضع داخلها قطعة عجينة ثم تطبق الوجهين على بعضها وتسوي داخل فرن متوسط الحرارة مدة دقيقة واحدة لكل وجه وبعد تمام تسويته تخلع من الما كينة ثم تدهن القطعة بمرية مشمس مضافة وتطبق عليها الثانية وهكذا مثل الملفي

Biscuit Goufrete Legesre

بسكويت جوفريت لاچير

تحضيرات : - ٢٢٠ جرام دقيق ، ٢٢٠ جرام زبدة ، ٥٠ جرام سكر ، ٨ جرامات خميرة بيرة ، يياض ٦ بيضات ، صفار ٦ بيضات ، جزء من الثانيليا ، ديسلترلين العمل - ينخل الدقيق داخل باسين ويضاف اليه السكر وصفار البيض ثم تذاب الخميرة في قليل من اللبن ونخفق بسلك البيض ثم يضاف اليها الزبدة سائحة ونخفق ببعضه خفقا جيدا بالسلك ثم يمزج معه يياض البيض مارنج وبعد ذلك نحضر ما كينه الجوفريت ساخنة تسخيننا جيدا وتدهن زبدة بالفرشة وتملأ من التجهيزات ويطبق الوجهان على بعضها ويسوي كل وجه على النار مدة دقيقة وبعد ذلك تخلع من الما كينة

Biscuit Goufrete Flamande

بسكويت جوفريت فلاماند

تحضيرات : ٢٥٠ جرام دقيق ، ٢٥٠ جرام زبدة ، ٢٥٠ جرام كريمة لباني ، ١٠٠ جرام سكر بودرة ، صفار ٩ بيضات ، يياض ٩ بيضات و جزء من الثانيليا العمل - نخفق الزبدة وصفار البيض داخل باسين بالسلك ويمزج معها الدقيق بملعقة خشب ثم يضرب الكريمة

على الثلج قليلا مع السكر حتى تلهب وتضاف علي التجهيزات المذكورة وبعد ذلك يضرب مع بياض البيض مارنج ثم تحضر ما كينه الجوفريت وتسختها تسخيناجيدا وتدهن زبدده بالفرشه وبعد ذلك تضع قطعه من العجين في الما كينه ويطبق الوجهان علي بعضها مدة دقيقه وبعد ذلك تخلع من الما كينه

Biscuit Marquise

بسكويت مار كيز

تحضيرات : ١٢٥ جرام لوز أبيض ناشف و ١٢٥ جرام بندق مفروم محمص ١٢٥ جرام سكر بودرة و ١٢٥ جرام دقيق و ٢٥ جرام زبدده سائلة و جزء من القانيليا و بياض ٢٥ بيضة
العمل : يدق اللوز والبندق والسكر وينخل بمنخل سلك ثم يوضع داخل باسين ويضاف اليه الدقيق وبعد ذلك يمزج معه بياض ٦ بيضات خام ثم الزبدة السائلة ويضرب باقي الصفار داخل باسين ثم يمزج الجميع وبعد ذلك يصب على صواني مدهونة زبدة ومعمورة بالدقيق بكيس ببلبله سادة متوسطة باتساع القرش متباعدة عن بعضها بمقدار سنتيمترين ثم تضرب الصينية علي الترابزه لاجل ان ينفرد عليها العجين ويسوي داخل فرن متوسط الحرارة ثم تلصق كل قطعتين على بعضهما بالبرالينة

Pains Russes

بان روس

تحضيرات : ١٢٥ جرام لوز ابيض ناشف ، ٤٠٠ جرام بندق ناعم ، ١٢٥ جرام سكر بودره ، ٥٠ جرام دقيق ، صفار ٨ بيضات ، بياض عشرة بيضات ، جزء من القانيليا .
العمل : يدق اللوز والبندق والسكر داخل جرن وينخل بمنخل من السلك ثم يوضع داخل باسين ويلف معه صفار البيض و بياض بيضة واحدة ثم يلف معه بياض البيض مضروبا مارنج ثم يصب بالكيس ببلبله سادة واسعة داخل قوالب تارتليت مدهونة زبدة ومعمورة باللوز المفروم وبعد ذلك يسوي داخل فرن هادي الحرارة.

Biscuit Marguerites

بسكويت مار جارييت

تحضيرات : ١٥٠ جرام قشر برتقال مفروم فرما ناعما بالسكين ، ٥٠٠ جرام كريمة لباني ، ٣٥٠ جرام لوز مفروم بالما كينه ، ٧٥ جرام لوز بودره ، ٧٥ جرام دقيق ، ١٧٥ جرام سكر بودره ، بياض ٧ بيضات
العمل يوضع اللوز وقشر البرتقال والسكر داخل باسين ثم تضرب الكريمة قليلا على الثلج حتى تلهب ثم يمزج مع اللوز في الباسين وايضا الدقيق وبعد ذلك يمزج معه بياض البيض مضروب مارنج ثم يصب مستديرا بكيس ببلبله سادة على صواني مدهونه زبدده ومعمورة بالدقيق ويكون متباعدة عن بعضه بمسافة ثلاثة سنتيمترات ويسوي داخل فرن هادي.

Monse Pain Russes

مونسيان روسيه

تحضيرات : ٢٥٠ جرام لوز أبيض ناشف ، ٢٥٠ جرام سكر ، ١٠٠ جرام دقيق ، ٥٠ جرام كريمة لباني ، ٥٠ جرام خلاصة قهوة ، بياض ١٢ بيضة

العمل : يدق اللوز والسكر في الجرن وينخل بمنخل من السلك ثم يوضع داخل باسين ويضاف عليه السكر به خلاصة القهوة بملعقة خشب ثم يلف ويضاف اليه الدقيق وبعد ذلك يلف عليه بياض البيض مضروب مارنج ثم يصب مستديرا بالكيس ببلبله سادة واسعة على صواني مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق متباعدة عن بعضها بمسافة سنتيمترين وبعد ذلك يسوي داخل فرن هاديء الحرارة

Marquise aux Ananas

مر كيز أو اناناس

تحضيرات : - ٢٥٠ جرام لوز أبيض ، ٢٥٠ سكر بودره ، ١٠٠ جرام اناناس مفروم بالسكينه فرما ناعما و بياض ٨ بيضات

العمل : — يدق السكر واللوز في الجرن وينخل بمنخل من السلك ويوضع داخل باسين ويمزج معه بياض البيض والاناناس ثم يصب على صواني مدهونة بالزبدة ومعفورة بالدقيق قطعاً بياضوية مهرمة مقدار ثلث الملعقة ثم تؤخذ بحرف الملعقة متباعدة عن بعضها بمسافة سنتيمترين ويسوي داخل فرن هاديء الحرارة وعند خروجه من الفرن يدهن بصمغ

Biscuit Marguerit

(٢) بسكوييت مارجاريت

تحضيرات : - ٢٠٠ جرام لوز أبيض ناشف ، ٢٠٠ جرام سكر بودره و ٥٠ جرام كريمه لباني و بياض سبعة بيضات ، بياض ٦ بيضات مضروبة ، قشر برتقالتين طازجه
العمل : يدق اللوز والسكر في الجرن وينخل بمنخل سلك ويوضع في باسين ويمزج معه بياض البيض خام والسكره والدقيق وقشر البرتقال وبعد ذلك يمزج عليها بياض البيض مضروبا مارنج ثم يصب بالكيس ببلبله سادة واسعة داخل قوالب تارتليت مدهونة زبدة ويسوي داخل فرن هاديء الحرارة

طريقة

(٣) بسكوييت مارجاريت

تحضيرات : ٢٥٠ جرام لوز ناشف ، ٢٥٠ جرام زبد ، ٢٥٠ جرام سكر بودرة ، ٥٠ جرام دقيق أرز ، بياض ٩ بيضات ، قشر ٣ ليمونات مفروم بالسكينه فرما ناعما .
العمل : يدق اللوز والسكر داخل جرن وينخل بمنخل من السلك ثم تضع الزبدة خام داخل باسين ويضاف عليها اللوز والسكر المدقوق بملعقه خشب ويمزج معها قشر الليمون ودقيق الارز وبعد ذلك يمزج عليها بياض البيض مضروبا مارنج ثم يصب بالكيس ببلبله سادة واسعة داخل قوالب تارتليت مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق وتسوي داخل فرن هاديء الحرارة .

(٤) طريقة رابعة

تحضيرات : — ١٥٠ جرام لوز أبيض ناشف ، ٢٢٥ جرام سكر بودرة ، ٣٠ جرام دقيق ، ٥٠ جرام كريمه لباني ، بياض ٦ بيضات ، بيضتان صحيحتان ، وقشر برتقالتين طازجه مفروم بالسكينه فرما ناعما
العمل : يدق اللوز والسكر في الجرن حتى ينعم جيداً ثم يضاف عليه بياض ٣ بيضات ويلف يعضه لفا جيداً

ثم يوضع داخل اناء ويضاف عليه البيضتان الصجيجتان والسكرية وتمزج ببعضها بمعلقة خشب ثم يضاف عليه قشر البرتقال ويمزج معه بياض البيض مضروبا مارمج وفي حالة المزج عند النصف يضاف له الدقيق ويمزج معه ثم يصب بالكيس ببليلة سادة واسعة على صواني مدهونة زبدة ومعمورة بالدقيق باتساع النصف ريال متباعدة عن بعضه بمسافة ٣ سنتيمترا ثم تترك الصواني على النرايزة حتى ييطء عليها العجين ويسوي داخل فرن وبعد ذلك تحضر قطعة خشب بسمك ٤ سنتيمترا ومغوفة بطول ٢٠ سنتيمترا ويلصق عليها الورقة في أول طرفها وطولها ٤٠ سنتيمترا وبعرض ٢٠ سنتيمترا ويرم حرقها على قطعة الخشب ثم تبرم على ٣ قطع من المسوي ثم ثلاثة أخرى وهكذا ويترك حتى يبرد ثم تنزع الورقة من قطعة الخشب ثم تترك البسكوييت في الورقة لوقت الطلب وعند الطلب يخرج من الورقة .

Carno Roulée

كارنوروليه

تحضيرات : — ٢٠٠ جرام لوز أبيض ناشف ، ٣٠٠ جرام زبدة ، ٥٠٠ جرام دقيق ٢٠٠ جرام سكر بودرة و ٧ بيضات ، جزء قانليا وجزء أميناك

العمل : — يدق اللوز والسكر في الجرن وينخل بمنخل من السلك ثم ينخل الدقيق أيضا على الرخامة ويفتح من الوسط بشكل فسقية ويوضع داخله اللوز والسكر وباقي التحضيرات المذكورة ويعجن ببعضه ثم يترك في الثلاجة مدة ساعة ثم تؤخذ منه قطعاً وتفر دبالمردانة بطول ٣٠ سنتيمترا وبعرض ١٥ سنتيمترا ثم تحضر ٢٠٠ جرام أي ٦٤ درهما سكر بودرة ويدق في الجرن وينخل بمنخل من السلك ويخفق بمقدار ٢٠٠ جرام أي ٦٤ درهما زبدة خام داخل اناء نظيف ويمزج معه ٥ بيضات مزجا جيدا ثم ٢٠٠ جرام أي ٦٤ درهما دقيق وقشر برتقالتين طازجتين مفروما فرما ناعما بالسكينة ويفرد من هذه العجينة على العجين المفروم على الرخامة مع ترك سنتيمترين في آخره ويرم العجين بالطول ثم يدهن حرف العجين بيضا بالفرشه وهكذا حتى تنتهي العجين ويترك حتى يجف تجفيفا جيدا ثم يدهن بيضا بالفرشة ويرم روليه على السكر (السنترفيش) ويقطع قطعا مستديرة بسمك سنتيمتر وربع داخل صينية متباعدة عن بعضه بمسافة سنتيمترين ويسوي داخل فرن هادئ الحرارة .

Petits Fours glacée

بتي فور اجلاسيه

يسوي الجبنواز داخل صينية ثم يقطع باتساع القرش وبسمك سنتيمترا واحدا ثم تحضر جزءا من الزبدة ويخفق بالسلك داخل سلطانية صغيرة أو بمعلقة خشب خفقا جيدا ويضاف عليها جزء من المارنج الطلياني السابق ذكره وجزءا من السكرش أو المارسكرينة ويصب فوق قطع الجبنواز مهرما بالكيس ببليلة سادة واسعة ثم يترك في الثلاجة مدة ساعة على الأقل وبعد ذلك يفك جزء من الفنضان على النار ويمزج بجزء من السكرش أو المارسكرينة بشرط ان لا تسخن لان الزبدة لا تتحمل الفنضان ساخنا ثم ترص القطع فوق جريليا سلك وتكسى من الفنضان بسرعة ويترك حتى يجف ويوضع داخل اكياس صغيرة من الورق مثل الفنجان وتوضع فوق كل منها قطعة كراز مسكر .

ويمكن استبدال اللوز بفسق بشرط ان يضاف للفنضان قليلا من اللون الاخضر مع لون اصفر ويضاف جزء من اللون الاخضر ويرسم بجزء من السكرية وجزء من رائحة الشوكولاته بالقرطاس ويمكن وضع سوكة مع وضع جزء من خلاصه القهوة مع السكر والفنضان وفوقه قطعة جوز صغيرة ..

ويمكن ان يوضع فوقه قطعة كرز مع وضع قليل من اللون الاحمر في السكرية والفضان مع وضع جزء من اللون الاحمر في السكرية والفضان ويوضع فوقه قطعة بنفسج مسكرة

Chocolates

شوكولات

وهو كالمقدم ذكره لكن تضع السكرية وجزءا من الشوكولاته السائلة وايضا الفضان

Bongets aux Oranges

بونجيه أو اورانج

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام لوز أبيض ناشف ، ٣٠٠ جرام سكر بودره ، ٦٠ جرام قشر البرتقال مفروم بالسكين فرما ناعما ، ٣٠ جرام دقيق ، بياض ١٤ بيضه .

العمل : يدق اللوز والسكر في الجرن وينخل بمنخل من السلك ويوضع داخل اناء ويضاف عليه بياض ٨ بيضات خم ويمزج ببعضه بمعلقة خشب ويضاف عليه قشر البرتقال والدقيق ثم يضرب باقي بياض البيض مارنج ثم يمزج مع التجهيزات وبعد ذلك يصب بالكيس ببليلة سادة واسعة داخل قوالب تارتليت ومدهونة زبدة ومعفورة باللوز المفروم وبعد ذلك يقطع قشر البرتقال المسكر قطعاً سائبة صغيرة وتوضع قطعه فوق وجه كل قالب ويرش عليه سكر بالسكرية ويسوى داخل فرن متوسط الحرارة ثم يخلع من القوالب

Bongets aux Cerises

بونجيه دي سرين

وهو كالسابق ذكره فقط يستبدل قشر البرتقال المفروم بكرز مسكر مفروم فرما ناعما ويوضع فوق القوالب كراز مسكر بدلا من قشر البرتقال السائبة ويرش بسكر بودره بالسكرية ويسوى داخل الفرن

Bongets aux Ananas

بونجيه أو اناناس

وهو كالسابق ذكره ويستبدل قشر البرتقال المفروم باناناس مسكر مفروم وفوق وجه القوالب قطعة من المشمش

Bongests aux Abricots

بونجيه أو ابريكو

وهو كالسابق ذكره ويستبدل قشر البرتقال المفروم بمشمش مسكر وفوق القوالب قطعة من المشمش

Bougenies aux Pommes

بونجيه أو بوم

تحضر قوالب تارتليت سادة وتكسي من الداخل بعجينة سائبة السابق ذكرها ثم تحضر تفاحا مصفي ويسوي على النار بجزء من السكر مثل المربة وتصب في القوالب ويصب ايضا مارنجا مصنوعة من السكر البودره وبياض البيض محبب ويرش عليه لوز مفروم بالما كينة ويسوى داخل فرن هادى الحرارة وبعد اتمام تسوية يخلع من القوالب

Bougeniees Fantinies

يوجنييس فانتينيس

وهو كالسابق ذكره وتستبدل عجينة السابليه بعجينة الفيتاج أي عجينة الزبدة

Petit Beurre

بيتيت بير

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ٥٠٠ جرام سكر بودره ، ١٠٠ جرام زبدة ، ٦ جرامات ملح ، جرامان كريم توت ، ٢٠٠ جرام لبن حليب ، جزء من القانيليا

العمل : ينخل الدقيق على الرخامة ويجوف في النصف ويوضع داخله السكر والملح والسكر والكريم والقانيليا والزبدة مقدوحة وتمزج ببعضه بمعلقة خشب ويضاف عليه اللبن ثم يعجن باليد ويترك في الثلاجة حتى يستريح ثم يفرد على الرخامة مثل الفيتاج ويطوي ويوضع في الثلاجة مرة أخرى ثم يفرد وبعد ذلك يؤخذ منه قطع وتفرد على الرخامة وتنقش بخشبة الدق المستعملة للبسكويت ويقطع بالسكينه قطعاً مربعة بطول ٣ × ٣ سنتيمترا ويرص داخل صينية متباعدة عن بعضه بمسافة سنتيمترين ويسوي على لونه داخل فرن هاديء جدا .

Créole

كريول

تجهز عجينة الومبليه المذكوره سابقا ويصب بالكيس بلبلة منقوشة واسعة داخل صواني مدهونة زبدة مستطيلة بطول الصينية متباعدة عن بعضه بمسافة ٣ سنتيمترات وهكذا حتى تمتلي الصواني وتترك لليوم الثاني وعند العمل يسوي داخل فرن هاديء الحرارة وعند خروجه من الفرن يقطع بالسكينه بطول ٦ سنتيمترات ويترك حتى يبرد وبعد ذلك تحضر شو كولاته كوثرير وتوضع داخل كسارولة على النار حتى تصير سائلة وتترك حتى تبرد وتأخذ القطع وتغطس داخل الشوكولاته من الجهتين بطول سنتيمترين وتضعها على ظهرها فوق ورق أجلاسية وإذا كان الجو حار فتترك قليلا في الثلاجة

ملحوظه : بعد أن تغطس في الشوكولاته تبرم على شو كولاته جرانة .

Créole aux Pistaches

كريول بالقستق

وهو كالسابق ذكره ويغطس داخل مربة مشمش مسواة وتفرش بفستق ناعم من الجهتين بدلا من الشوكولاته

Kaiph

كيفا

تحضيرات . — ٥٠٠ جرام دقيق ، ٢٥ جرام خميرة بيرة ، ٥٠ جرام سكر بودرة ، ١٠ جرامات ملح ، ٣٠٠ جرام زبدة ، ٣ بيضات

العمل : — ينخل الدقيق على الرخامة ويؤخذ منه مقدارا صغيرا لتعجن به الخميرة مع قليل من اللبن ثم تحضر ماء أادافئا وتضع داخله الخميرة حتى تطفو فوق وجه الماء ثم تضع الدقيق على الرخامة ويجوف من الوسط ويوضع داخله التحضيرات وأخيراً الزبدة ويعجن ببعضه ثم تضاف اليه الخميرة ويعجن ثانيا ويترك في الثلاجة مدة نصف ساعة

داخل إناء ثم يفرد مرتين في كل مرة دقيقتين ويترك في الثلاجة في كل مرة مثل عجينة الفيتاج ثم يبرم على بعضه ويترك في الثلاجة لليوم الثاني وعند العمل يقطع قطعاً بوزن ١٥٠ جرام أي ٤٨ درهما للقطعة الواحدة وتفرد على الرخامة بطول ١٠ × ٦٨ سنتيمتراً ويبرم فوق بعضه بالعرض براحة اليد (بكلاوة اليد) حتى يكون مثل البريمه (حزونة) من الوجهتين ثم يرص داخل صينية ويلف مثل الهلال ويترك حتى يخمر ثم يدهن بصغار بيض بالفرشه ويسوي داخل فرن متوسط الحرارة

طريقه أخرى وهو كما السابق ذكره ويفرد على وجهه قطع العجين قبل أن تلف جزءاً من الفرائيجيان ثم يرص داخل الصينية بشكل هلال ويترك حتى يخمر ثم يدهن بيضاً بالفرشه ويسوي داخل فرن متوسط الحرارة وعند خروجه من الفرن يدهن بمجلاس بالماء

طريقة ثالثة . وهو أن تفرد العجينة السابقة بالمردانه بسبك سنتيمترين ويرص على الصينية ثم تدق مقدار ١٠٠ جرام أي ١٢ درهم لوز، ١٠٠ جرام أي ١٢ درهم سكر بودرة ويضاف عليه بياض خام ٤ بيضات داخل وماء ويضرب ببعضه بالمعلقة ويكسى به وجه العجين المفرد على الصينية ويترك ليخمر قليلاً ويسوي داخل فرن متوسط الحرارة ثم يقطع حسب الطلب

Biscuits Santé

بسكويت الصحة

تحضيرات : — ١٥٠ جرام دقيق ، ١٠٠ جرام سكر أحمر ، ٥٠ جرام زبدة ، ١٠ جرامات كريم توت ، ٥ جرامات بيكاربونات الصودا ، بيضتان ، جزء من القانليا ، الكمية للاربعة من اللبن
العمل : — يمزج السكر مع الدقيق ويحجوف من الوسط ويوضع داخله التحضيرات مع اضافة جزء من اللبن لتطريه العجين . ثم يفرد العجين بطول نصف متر مبطوط قليلاً ثم يدهن بالزبدة ويوضع داخل صينية مدهنة بالزبدة ثم يقسم على اثنين ويترك فراغ صغير بين الجزئين نظراً لان العجين يشتفخ داخل الفرن وفي اليوم الثاني يقطع العجين المحبب بشكل البسكويت على ثلاثين قطعة ويحمر داخل الفرن

Pasta Marguerita

باستامارجريتا

تحضيرات : — ١٢٠ جرام دقيق بطاطس و ١٢٠ جرام سكر ناعم و ٤ بيضات وعصير ليمونة
العمل : — يخفق صغار البيض مع السكر خففاً جيداً ثم يضاف اليه الدقيق وعصير الليمون وبعد ذلك يمزج معه بياض البيض برقق حتى لا يعفر ثم يوضع داخل اناء مستدير أملس أو داخل قالب مناسب بعد دهنه بالزبدة ورشه بسكر ناعم ودقيق ويدخل الفرن وقتياً وبعد إخراجها من الفرن ينزع من القالب ويرش عليه سكر ممزوج بروح القانيلية

Echetange

بسكويات بالملح انشتانج

هو أن تجهز عجينة الكفيل السابق ذكرها وتضع ملحاً بدلاً من السكر وتبرم ويرص داخل صواني مستطيلاً وبعد ما تتحمر يرش عليه ينسون وقليل من الملح ويسوي داخل فرن هاديء

Biscuit Suibek aux Sels

بسكويت زيببيك بالملح

وهو مثل عجينة الزيببيك السابق ذكرها فقط يوضع لها بدلاً من الكرزيب

Batons Salées

باطوساليه

تحضيرات : ٥٠٠ جرام دقيق ، ٣٥٠ جرام زبدة ، صفار ٦ بيضات ، ١٠٠ جرام لبن حليب ، ١٠ جرامات ملح

العمل : ينخل الدقيق على الزخامة ويجوف من الوسط ويوضع داخله التحضيرات ويعجن ببعضه وبعد ذلك نحضر الصواني وتقطع القطع وتبرم مثل الخبز بطول الصواني وبسمك نصف سنتيمتر ويحز بالسكين قبل التسوية بطول ٧ سنتيمترات ويدهن بصفار بيض بفرشة العجين ويرش عليه ينسون ويسوي داخل فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويته يقطع بالسكين حسب الحز

Batons Salée

باطوساليه بالخميرة

وهو كالسابق ذكره ويضاف للعجينة ٣٠ جرام خميرة بيرة ويترك بعيداً عن التلاجة حتى يخمر

Fondantes au Chestre

فونضانت أوشستر

تحضيرات : — ٢٥٠ جرام دقيق ، ١٠٠ جرام جبنه شستر ، ١٠٠ جرام جبنه بارميزان ، ١٥٠ جرام زبدة ، ١٠ جرام فلفل ارنأوطي ، ٤ بيضات ، قليل من الشطة الافرنجي ، جزء قليل من الملح
العمل : — ينخل الدقيق على الرخام ويجوف من الوسط ويوضع داخله التحضيرات ويعجن ببعضه ويترك في التلاجة مدة ساعة ثم يفرد على الرخامة بالمردانة ويقطع بقطاعة باتساع القطعة ذات الخمسة قروش ويرص داخل صينية متباعداً عن بعضه بمسافة سنتيمتر واحد ويسوي داخل فرن هاديء الحرارة

Paillettes au Fromage

بايت أوفرماج

تفرد عجينة الفيتاج السابق ذكرها بتخانة نصف سنتيمتر على الرخامة ويرش عليها أثناء ذلك جبنه برميزان ناعمة من أعلي ومن أسفل ويرش عليها قليلاً من الشطة كاي بيروت قطع بطول ٨ سنتيمترات ويعرض ١ سنتيمتر ويرم مثل البريمة (حلزونيا) ويرص داخل صينية متباعداً عن بعضه بمسافة ١ سنتيمتر وتعمل منه أطواق مستديرة باتساع ٤ سنتيمترات ويسوي داخل فرن متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويته يملأ الطوق من العجين المبروم فيكون مثل الرابطة

Paillettes Chau au Fromage

بايت شوأوفرماج

تجهز عجينة البات اشو السابق ذكرها ويمزج معها جبنه برميزان وتصب بالكيس بلبلة متوسطة على صواني مدهونة بالزبدة خفيفاً بطول ٨ سنتيمترات متباعداً عن بعضه بمسافة سنتيمتر واحد ويرش عليه جبنه ناعمة ويسوي داخل فرن متوسط الحرارة ويقف مثل أطواق باتساع ٤ سنتيمترات ويرش عليه جبنه ناعمة

Chau Savauries

شو ساقري

تجهز عجينة البات شو السابق ذكرها ويمزج معها جبنه برميزان وتصب بالكيس بلبلة سادة على صواني

مدهونة قليلا بالزبدة مثل البيرقنول السابق ذكره وبعد اتمام تسويته يفتح قليلا من الجانب ويملا بشامل ناشف ويمزج معه جينه برمزان ويسخن ثانيا لاجل التخميد

شوسقري أوشيستر Chovx Savaurics au Chester

وهو مثل السابق ذكره ويخشي بزبدة ممزوجة بشيستر وجزء فلفل أحمر قرناوطى ويخدم باردا

« الاصناف التى يدخلها السكر »

Pâte de Bouchée

عجينة البوشيه

تحضيرات : ٢٥٠ جرام سكر بودرة ، ٢٥٠ جرام دقيق ، صفار ١٥ بيضة ، بياض ١٥ بيضة ، جزء من القانيليا

العمل : يضرب صفار البيض مع السكر داخل وعاء حتى يكون مثل الباند اسبانيا ثم يياض البيض مارنج داخل باسين آخر وبعد ذلك يمزج الدقيق مع صفار البيض ويمزج عليه بياض البيض مع جزء من القانيليا ويصنع منه الاصناف الآتية :

Rognon glacée au Mokn

رنيوه اجلاسيه أو موكه

هو أن تحضر صينية مفرودا بأرضيتها ورقه أجلاسيه ويصب عليها بالسكيس ببلبله سادة من عجينة البوشيه المذكورة قطعاً مقوسه مثل السكلوه الضأن الصغيرة في شكلها وحجمها وتكون متباعدة عن بعضها بمسافة سنتيمترين ويسوى داخل فرن متوسط الحرارة وبعد أن يبرد تخلي الواحدة من النصف قليلا من جهة ظهرها بالسكينة ثم تطبق الاثنين على بعضها وتدهن من جهة الظهر بمربة المشمش وبعد ذلك تساوى الاحرف بالسكينة ويرص فوق جرليه من السلك ويلين (يطرى) بشراب مع جزء مارسكينه أو جزء روم ويدهن من أعلى بالفرشة بمربة مشمش ساخنة ثم يغطس الوجه المدهون بالمربة داخل فنضان سائل ممزوج بخلاصة القهوة ويرفع الشوكه ويوضع على الجرليه على الوجه الثاني ويترك حتى يجف وبعد ذلك يرسم على وجهه علامة مقوسة بالحناج مصبوب بقرطاس من الورق ثم يخلع من الجرليه ويوضع داخل اكياس من الورق بحجن

Rognons glacée Pralineè

رانيو اجلاسيه رالينييه

تطبق القطعتين على بعضهما وتستبدل مربة المشمش بكريم أو يمزج بجزء رالينييه ثم تصلح الاحرف بالسكينة ويترك داخل النلاجنه ثم يدهن من أعلى بالمربة ويستبدل الفنضان بالشوكولاته ثم تضع نقطة فنضان أبيض في نصف القوس من الداخل

Rognon glacée Vanille

رانيو أجلاشييه فانيليه

تطبق القطعتين على بعضهما بكريم باتسرى السابق ذكره بحيث يكون الفنضان أيضاً ممزوجاً مع جزء مارسكيته ويرسم فوقه قوس من الجناح السابق ذكره

Rognons glacée au chocolat

رانيو أجلاسييه وشكولاته

تطبق القطعتين مع بعضهما بمربة مشمش وتساوى الاحرف بالسكيته كالمعتاد والفنضان والشوكولاته مقطع وتضع نقطة فنضان أبيض في نصف القوس

Bouchée

بوشيه

تحضر صينية مفروداً عليها ورقة أجلاسييه وتصب عليها عجينة البوشيه بكيس بيلبله سادة متسعة قطعاً مستديرة باتساع النصف ريال ويكون متباعداً عن بعضه بمسافة سنتيمترين ويسوي داخل فرن متوسط الحرارة ويصنع منه الاصناف الآتية :

Bouchés au chantilly

بوشيه أوشانتلي

تخلع قطع البوشيه من النصف قليلاً بالسكيته من أسفلهما ثم تساوى الاحرف بالسكيته ثم تضع على وجهها داخل اكياس من الورق ثم تضرب مقداراً من الكريمة اللباني على الثلج بمقدار من السكر البودره وجزء من القانيليا وبملا بها كيس بيلبله سادة ويملاً نصف البسكويت الموضوع داخل الاكياس مهرماً ثم تكسى قطعة أخرى بالفنضان بالشيكولاته فوق الوجه وعندما تجف تضع فوق الكريمة التي داخل الكيس ويوضع فوقها قطعة جوز صغيرة

موكا أوشانتلي

وهو كالسابق ذكره غير انه يمزج مع الكريمة اللباني خلاصه القهوة وكذلك الفنضان

Bouchée Bruxelles

بوشيه بروكسل

تحضر قطع البوشيه وتخلي من النصف قليلاً بالسكيته وتطبق كل قطعتين على بعضهما بمربة المشمش ثم تساوى الاحرف بالسكيته ويرص على جريه من السالك ويلين (يطرى) بمقدار من الشراب مع مقدار من الروم أو المارسكيته ثم تغرس السكيته في أسنانها وتغطس وجهها داخل مربة مشمش مصفاة ومسواة أجلاسييه ملونة بلون أحمر وبعد ذلك ترفع القطع من المربة وتضع على جانبها فستقاً ناعماً في الحال وهكذا حتى ينتهي ثم يرسم حول وجهها شريط من الفنضان الأبيض مصبوب بقرطاس من الورق الاجلاسييه ويوضع بعد ذلك داخل اكياس من الورق

بوشيه تروفيه

Bouchée Truffée

تخلي قطع البوشيه من النصف قليلاً ثم تطبق كل قطعتين على بعضهما بمربة المشمش وتساوي الاحرف بالسكينة وتدهن بنفس المربة وتكون مصفاة وتلف على الشيكولاته الجرائنة حتي تغطي بالشيكولاته وبعد ذلك يرش عليها سكر بودرة قليلاً وتضعها داخل اكياس من الورق

بوشيه بوم دي تير

Bouchée Pommes de Terre

نحضر صينية مفروداً داخلها ورقة اجلاسيه ويصب عليها قطع بيضاوية من عجينة البوشيه بالسكيس ببليله سادة واسعة ثم تسوي داخل فرن متوسط الحرارة وبعد ذلك تخلي من النصف وتطبق كل قطعتين على بعضهما بالمربة ثم تساوي الاحرف قليلاً بالسكينة وتدهن بقليل من المربة ثم تفرد قطعة عججين لوز ففضات السابق ذكرها بالمردانة علي الرخامة ثم تكسر المذكورة بالعجين وبعد ذلك يدهن وجه القطع من اعلى العجين بشراب بسيطاً بالفرشه ثم تلف القطع علي سكر بودرة مخلوط معه كاكاو وتنقر مثل تنقير البطاطس بقطعة خشب صغيرة مدببة مثل القلم .

بوشيه كروت

Bouchée Carotte

يصب بالسكيس ببليله سادة واسعة صينية داخلها علي ورقة اجلاسيه قطع مستطيلة مسحوبة مثل الجزر من عجينة البوشيه وبعد التسوية تخلي القطع من أسفل في النصف ويطبق كل قطعتين على بعضهما بمربة مشمش ثم تساوي الاحرف بالسكينة ثم تدهن القطع بالمربة وبعد ذلك تفرد بالمردانة قطعة عججين لوز ففضان السابق ذكرها ملونة بلون أحمر برتقالي مثل لون الجزر الافرنكي وتكسر بها القطع ويرسم على وجهها علامات مثل علامات الجزر وتضع قطعتين كرفسا مسكر في نهاية الجزرة مثل شرش الجزر ويوضع داخل اكياس من الورق.

بوشيه بوار

Bouchee Poire

نحضر صينية مفروداً بداخلها ورقة اجلاسيه ويصب عليها بالسكيس ببليله واسعة قطع من عجينة البوشيه ذكرها السابق بشكل الكمثري مستطيلة مسحوبة صغيرة تباعدة عن بعضها بمسافة سنتيمترين ويسوي داخل فرن هاديء ويصنع منه الاصناف الآتية : —

بوشيه بوار أجلاسيه

Bouchee poire glacée

تخلي قطع من بوشيه الكمثري من النصف بالسكينة وتطبق كل قطعتين على بعضهما بمربة المشمش ثم تساوي الاحرف قليلاً بالسكينة وترص علي جريله من السلك ويلين (يطرى) مقدار من الشراب مع مقدار من الروم أو المار سكينة ثم تجوز مربة مشمش مصفاة اجلاسيه وتغطس داخل المربة وترفع ويوضع في جانبها شوكولاته جرائنة ويرسم عليها علامة الاسنفهام (؟) بفضان ابيض سائل مصبوب بقرطاس صغير ورق اجلاسيه .

طريقة اخري

وهو كالمقدم ذكره غير أنه تكون المربة الحمراء ساخنة اجلاسيه وتغطس القطعة داخل المربة ويوضع في جوانبها فستقه بدلا من الشوكولاته الجرانه وترسم أيضا علامة الاستفهام (?) من الفضان السائل فوق الوجه طريقة ثالثة : — وهي كالمقدم ذكره غير أنه تستبدل المربة بفضان ويلون بلون أحمر خفيف ويفك على النار ويمزج بمقدار من المارسكرينه وتغطس القطعة في الفضان وترفع بالشوكة وتوضع في الجارية وعندما يجف تماما قرطاس من الورق بالجناح السابق ذكره وترسم عليه علامات الاستفهام وفي الوسط قطعة كرفس مكررة مقطعه سامبو كسة

Bouchée Mousseline

بوشيه موسلين

هو ان تحضر صينية مفرودا داخلها ورقه اجلاسيه ويصب عليها بالكيس ببليلة سادة واسعة من عجينه البوشيه ثلاثه ابراز متلاصقة بعضها كل بزيان ساع نصف القرش وعكذا وبعد ذلك يسوي داخل فرن هادي الحرارة ثم تخبى ايزانو القطعتين قليلا بالسكينة ويملا من النصف بمربة مشمش ويطبق على بعضه من الظهر ثم تصاح الا حرف بالسكينة ويرص على جارية سلك ويلين (يطري) بالشراب ممزوج بالمارسكرينه أو بالسكرش أو بالروم ويدهن وجهه بمربة مشمش ويغطس داخل فضان ممزوج بالمارسكرينه ملون بلون اخضر وأصفر (فتسقي) وتضعه على الجارية على الوجه الآخر ويترك حتى يجف وتضع قطعة كراز مسكرة صغيرة فوق كل بز وقطعة كرفس مسكر سامبو كسه بين كل بز

Bouche au Moka

بوشيه أوموكا

تضع قطبتين من البوشيه المستدير على بعضها من الوجه وتساوي بالسكينة ثم تجهز كريم أوير السابق ذكرها ويضاف عليها خلاصة القهوة ويدهن حول جوانب البوشيه بالاسباتول الحديد وأيضا بلوز محمص مفروم ويصب فوق بعضها مهرمة وتترك في الثلاجة حتى تجف

Bouchée au Chocolat

بوشيه أوشكولاته

وهو كالسابق ذكره غير أنه تستبدل القهوة بشوكوته مع السكريم أوير وأيضا حول الجوانب بدلا من اللوز المحمص .

Bouchée au Pistache

بوشيه أوبشتاش

وهو كالسابق ذكره ويضاف على السكريم أوير جزءا من اللون الأخضر مع جزء من اللون الاصفر فيكون اللون فسنيقا وتضع حول الجوانب فستقا ناعما

Petite Bouchée Alsacienne

بتيت بوشيه الزسين

وهو كالسابق ذكره ويصب نصف القطعه شو كولاته والنصف لآخر فستقا فتكون القطعة ذات لونين

Petite Bouchée Mascote

بتيت بوشيه ماسكوت

هو أن تساوي قطعتين من البوشيه المستدير وتضمها على بعضها من الوجه وتكسي من أعلى والجوانب بكريم أو بير ثم تضاف إليها جزء برالينيه وترش بلوز فليه محمص من الجهتين ويرش بقليل من السكر البودره بالسكريه ويترك داخل الثلاجه حتى يجف

Lampion

استعمال لامبيون

تخضر قوالب تارتليت صغيره من كل نوع وتكسي من الداخل بمجينة بات فونسيه السابق ذكرها ويصب داخلها قليل من مره لمشمس بقرطاس من الورق الاجلاسيه ثم تملأ ثلثيه ($\frac{1}{3}$) بفرايجان مصبوب بالكيس بيلبله سادة متوسطه ثم ترص القوالب داخل صنيه وتسوي داخل فرن متوسط الحرارة وعند اتمام تسويتها تقلب القوالب في الحال داخل صنيه ويترك حتى يبرد وبعد ذلك ترفع القوالب وتصنع منه الاصناف الاتيه: —

Barquette aux Bananes

« موز »

باركيت أو بانان

تخضر لامبيونا مصنوعا داخل تارتليت مستطيل وتساوي الاحرف بالسكينة ويلين (يطري) يشربات مع جزء من المارسكينه أو السكرش وتضع فوق وجهه قليلا من كريم باتسري السابق ذكرها ويرص عليه أربعة قطع موز مقطع قطعا صغيره بالطول مركبة فوق بعضها وتكسي بالفرشة بمربه مشمش مصفاة اجلاسيه على النار وتضع له في الجوانب فستقا ناعما

Barquette aux Ananas

باركيت أو أناناس

تخضر لامبيونا مصنوعا داخل تارتليت مستطيل وتساوي الاحرف بالسكينة وبعد ذلك يفرم مقدار من الاناناس المسكر فرما ناعما وتضعه مفرما فوق وجه اللامبيون ثم يغطس الوجه داخل مره مشمش مصفاة اجلاسيه على النار وتضع لها فستقا مفروما من الجوانب وهكذا

Barquette aux abricots

باركيت أو ابريكو

وهو مثل باركيت أو اناناس غير انه يستبدل الاناناس بمشمش مسكر مفروم فرما ناعما ممزوج مع قليل من مره المشمش .

Barquette aux Ceraises

كراز

باركيت أو سرين

وهو مثل باركيت أو اناناس غير انه يستبدل الاناناس بكراز مسكر مفروم فرما ناعما بالسكينة ويضاف لون أحمر على المره .

طريقة أخرى : تأخذ ثلاثة من الكراز الكومبوت المحفوظ في العلب وتنزع منها البذور ثم يدهن البار كيت بمربة اجلاسيه حمراء فوق وجهه ثم يرص الكراز بالطول ويوضع فوقه مربة حمراء بالفرشة وتضع في الجوانب فستقا ناعما .

Barquette aux Fraise

بار كيت او فـرـفـر اولـا

وهو مثل بار كيت الكراز غير انه تستبدل قطع الكراز الثلاثة بثلاثة قطع من الفراولة الطازجة

Barquette Mirabelles

بار كيت مارابيل

وهو مثل بار كيت الكراز غير انه تدهن قوالب التارتليت بمربة مشمش مصبغة اجلاسيه بيضاء وتضع فوقه ثلاثة ماربيل كمبوت في العلب ويدهن وجهه بمربة مشمش اجلاسيه وتضع حول الدار فستقا ناعما

Gateau Senegal

جاتو سـنـجـال

تحضر لامبيونا مصنوعا من تارتليت صغير ويلين (يطري) بالشراب مع جزء كرش ثم يدق مقداراً من أبو فروه مدقوق في الجرن دقا ناعما ويصفي بمنخل من السلك ويضاف عليه جزء من الزبدة مع جزء فانيليه ويعجن باليد ويصب بالكيس ببليلة منقوشة متوسطة فوق التارتليت حول الدار على الحرف وفي الوسط مربة مشمش حمراء .

Gatau Marconi

جاتو مار كوني

تحضر لامبيرنا متوسطة ويلين (يطري) بالشراب مع جزء من الروم ويدهن بمربه مشمش ثم تحضر فنضاً ناسائلا ملين بجزء من المار سكيناً ويكسي نصف التارتليت بفنضان أبيض والنصف الآخر بالشوكولاته ويرسم بين اللونين بالشوكولاته الجناح ريحة .

طريقه أخرى كالمقدم ذكره غير أنه يكسي نصف التارتليت بفنضان فستقي والنصف الآخر بفنضان بخلاصه القهوة وفي الوسط ترسم ريحة أبو فروه مصفاة ممزوجة بالزبدة .

Gateau Aida

جاتو عابدة

تحضر لامبيونا صغير او يلين (يطري) بالشراب ممزوجة بالمار سكينه ويصب فوقه بالكيس ببليلة سادة متوسطة كريم أوبير أبيض مهرم بعلو ٣ سنتيمترات ويترك داخل ثلاجه حتي يجف ثم يرص على جرلية من السلك ثم تحضر فنضانا أبيضاً ناسائلاً ويطوي بالمار سكينه ويكسي به اللامبيون ويلاحظ أن الفنضان يكون دافئاً جداً وعند ما يجف يرسم فوق حول الدار ريحة مثل البريمة من الشوكولاتة الجناح بقر اس من الورق

(٢) طريقة أخرى : كالسابق ذكره غير أنه بلون الكريم أوبير بلون أخضر مع لون أصفر أي فستقيا

(٣) طريقة ثالثة كالسابق ذكره غير أنه يضاف على الكريم أوبير جزء من الشوكولاته وكذلك الفنضان

والريحه شوكولاته

Petit gateau grenouille

بتييت جاتو جرنواي

وهو كالسابق ذكره غير أنه يلون الكريم أو بيريلون أحمر ويصب بالكيس بلبلة سادة متوسطة قطعة بضاو به الشكل مثل البيضة الصغيره واقفة وتوضع في الثلاجة حتى تجف وبعد ذلك تكسى بفضان فستقي اجلاسيه وعند ما تجف تفتح من أعلى بالسكينه وتضع زببتين من الزيب الانجليزي في كل جهة من العجين فتكون مثل الضفدعة

Petit gateau Souris

بتييت جاتو سوري

تحضر لامبيونا مستديرا ويصب بالكيس بلبلة من أعلى بالطول كريم أو بير أبيض سائل بسمك الاصبع ويكسى من أعلى بفضان بالشوكولاته وعند ما يجف يفتح له فم (حنك) من أعلى وتعمل له ذبلا تحت القطعة ويلف على ظهره بالشوكولاته الجناح بقرطاس من الورق وتضع قطعتين من اللوز بهيئة الاذنين فيكون مثل الفأر

Petit gateau Carrée au Chocolat

بتييت جاتو كرية جلاسيه أو شو كولات

تحضر شو كولاته الجناح السابق ذكرها وتشق على اثنين بالعرض وتطرى بالشراب ويوضع في الوسط شو كولاته جناح السابق ذكرها وتطبق على بعضها بعلو ٣ سنتيمترات وتقطع قطعاً مربعة بالسكينه بطول ٣ × ٣ سنتيمترا وتترك قليلا في الثلاجة ثم تدهن بمر به المشمش بالفرشة ثم تغطس وجه القطعة المدهونة بالمربة في فضان بالشوكولاته دافئ قليلا وتضعه فوق جريه من السلك ويوضع في وسط القطعة فستق ناعم أو قطعة بنفسج

Petit gateau Carrée au Chocolat

بتييت جاتو كرية أو شو كولات

وهو كالسابق ذكره غير أنه تكسى القطع بالشوكولاته جناح بدلا من الفضان وفي الجوانب شو كولاته جرانة ثم ترسم إبراز مهرمة فوق الوجه مصبوبة بالكيس بلبلة منقوشة

Petit gateau Carré glacé au Moka

بتييت جاتو كرية اجلاسيه وموكة

وهو ان تحضر جنوازا أيضا كالسابق ذكره ويشق في النصف ويطرى بالشراب ويوضع في الوسط مربة مشمش ويطبق على بعصة ويقطع قطعاً مربعة بطول ٣ × ٣ سنتيمترات وبعلو ٣ سنتيمترات ويدهن بمرية مشمش فوق الوجه ويكسى بالفضان بخلاصه القهوة ويوضع فوق كل واحدة قطعة جوز طريقة أخرى كالسابق ذكره ويستبدل المربه بكريم أو بير بالقهوة في الوسط وتضع الوجهين على بعضها ويوضع في الجوانب لوز محمص مفروم ويصب بالكيس إبراز مهرمة فوق الوجه

Petit gateau Carrée an Marrons

بتييت جاتو كرية أو مارون

وهو كالسابق ذكره وتستبدل الكريم أو بير بأبو فروة مدقوقة في الجرن ومصنأة من المنخل السلك ومضاف عليها قليلا من الزبدة الحام وجزء فانيليه ملفوفه باليد

Petit gateau Polka

بتييت جاتو بولكا

يفرد على الرخامة قطعة من عججين بات فونسيه السابق ذكرها وتقطع بقطاعه سادة مستديره باتساع ٤ سنتيمترات وترص داخل صنيه وتدهن بيضا بالفرشه ويصب حول دائر القطع من عجينة الشو السابق ذكرها بلبلة سادة صغيرة وكذلك في الوسط دائرة صغيرة ويسوي داخل فرن متوسط الحرارة وعند ما يبرد يوضع فوق الوجه كريم باتسري بالملعقة ويرش بسكر سنتر فيش وبعد ذلك يكوي بسيخ في النصف

Petit Gateau Toska

بتييت جاتو توسكا

وهو كالسابق ذكره وتستبدل عجينة التارتليت لاميون مستدير ويملاً بكريم باتسرية ويرش بالسكر ويكوي بالنار

Petit Gateau Mille Feuilles Marbré

بتييت جاتو ميلفي ماربريه

تحضر صنيه وتدهن بقليل من الزبدة وبعد ذلك تجهز عجينة الفيتاج وتفرد على الرخامة بسبك سنتيمتر واحد وبطول ٤ سنتيمتر وبعرض ٣٠ سنتيمترا وتوضع على الصنيه وتترك مدة قصيرة ثم تثقب بالشوكة ثقوب كثيرة وبعد ذلك تحمر داخل فرن ثم تقاب على الوجه الآخر حتي تحجب ثم تخلع من الصنيه وتوضع على ترايزة حتى تبرد وتقطع بالطول الى ثلاثة قطع وتدهن وجه كل قطعة بمربة مشمش ويوضع فوقها الثانية وتدهن ايضا بكريم باتسرية السابق ذكرها ويوضع فوقها الثالثة ويثقل عليها بالصنيه قليلا وتدهن من اعلى بمربة مشمش وتكسى بفضان سائل ممزوج بالمارسكينا ويرسم ثلاث خطوط في الحال بمربة حمراء بكيس من الورق بالطول ويفتح بالسكينه ويصب بالكيس بلبلة صغيرة منقوشة حول الدائر خط من ابو فروه مسكره مصفاة ممزوجة بالزبدة وبعد ذلك يقطع بعرض ٣ سنتيمتر

Petit Gateau Mille Feuilles Princesse

بتييت جاتو برنسيس

وهو كالسابق ذكره غير انه يوضع فوق الوجه فضان أبيض ويرسم في النصف خط من الفستق الناعم .

Petit Gateau Mille Feuilles

بتييت جاتو ميلفي

وهو كالسابق ذكره غير انه يوضع فوق الوجه سكر بودره بالسكرية بدلا من الفضان

Petit Gateau au Tomate

بتييت جاتو أوتوماط

هو ان تحضر تارتليت لاميون السابق ذكره ويطرى بالشراب مع جزء مارسكينا ويصب فوق التارتليت بلبلة سادة بالمارنج الطلياني أربع بليات ثم تحضر مربة مشمش مصفاة على النار اجلاسيه ملونة بلون احمر قليل ثم

نفطس وجه القطع في المربعة بسرعه ويوضع في الجوانب فستق ناعم وبعد ذلك يصب في نصف التارتليت مارنج ملون بلون فستقى بالكيس بلبلة صغيرة فيكون بشكل الطاطم

Petit Gateau Créols

بتيت جاتو كريول

هو أن تجهز تارتليت لامبيون السابق ذكره ويوضع فوقه اناناس مسكر مهرم ويصب فوق الاناناس ابراز صغيرة من المارنج الطلياني أو سويس السابق ذكره وهكذا حتى يمتلىء الوجه ويوضع داخل فرن حتى يجف المارنج ثم يخرج من الفرن ويترك حتى يبرد وبعد ذلك يرص على جريه من السلك ويكسي بفضان ممزوج بالمارسكينة وملون بلون اصفر ويترك حتى يجف ثم تملأ قرطاسا من الورق الاجلاسيه شوكولاته جناح وتضع نقطة شوكولاته على كل بز وقطع كرفس مسكر مقطعه قطعا سامبوكسه وتضع الثلاثة قطع بجوار بعضها فوق الوجه واقفة بشكل الاناناس .

Petit Gateau Midicis

بتيت جاتو ميديسييس

وهو كالسابق ذكره غير انه يصب المارنج فوق الاناناس بشكل ابراز ويرش فوقه لوز فليه ويوضع داخل فرن حتى ينحمر .

Macarons aux Pommes de Terre

البطاطس

ميكارون او بوم دي تيسر

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام لوز ابيض ، ٧٥٠ جرام سكر بودره ، ١٥٠ جرام بطاطس مقشر ، بياض ١١ بيضه ، فشر ٣ ليسونات مفروم فرما ناعما بالسكينة .

العمل : — يفرم اللوز بالما كينة ويضاف اليه السكر ويمزج ببياض ٥ بيضات ويدق في الجرب حتى ينعم تنعما جيدا ثم يوضع على الرخامة ويلف البطاطس داخل شاشة ويوضع داخل مصفاة وتوضع المصفاة فوق وعاء وتسد ثقوب المصفاة بعجينه بالماء ويوضع ماء داخل الوعاء بحيث لا يمس المصفاة لكي يسوى البطاطس على البخار وتغطي المصفاة بغطاء محكم ويوضع الوعاء والمصفاة على النار وبعد اتمام تسويته يصفى البطاطس من الماء السلك ويضاف اليه اللوز المدقوق وكذلك باقي بياض البيض وقشر الليمون ويلف باليد حتى يخلط ببعضه ثم تحضر صينية مفرودا بداخلها (ارضيتها) ورقة اجلاسيه ثم تملأ بالكيس بلبلة سادة متوسطة من الخلوط ويصب على الورقة قطع باتساع القطعة ذات الخمسة قروش وتكون متباعدة عن بعضها بمسافة ٣ سنتيمترات وتبلل فوطه بالماء وتغمر وتطبق بالطول وتبسط القطع من أعلى الفوطة وتضع لوزه مقشره في النصف أو نصف كرازه مسكره وبرش عليه قليل من السكر بالسكرية ويسوى داخل فرن متوسط الحرارة وعند خروجه من الفرن يرش بقليل من الماء تحت الورقة ثم ينخل البسكوت من الورقة في الحال

Macarons aux Patatis

ميكارون بالبطاطه

وهو كالسابق ذكره غير أنه يستبدل البطاطس بطاطه مقشره ومسواة في الفرن ومصفاه من المخل ويضاف على العجين مثل البطاطس

Macarons Moka

ميكارون موكا

مثل ميكارون بالبمباتس أو البمباتة غير أنه يضاف عليه خلاصه قهوة ونملاً كيس بمبلاه سادة متوسطة ويصب على الورقة قطع منقوشة مثل الكلاوى بطول سنتيمترين وتكون متباعدة عن بعضها بمسافة سنتيمترين وييط بالقوطة المبللة فوق الوجه ويرش عليه سكر سنتر فيش وتنفض الورقة وتوضع داخل الصينيه ويسوي داخل فرن وعند خروجه يرش بقليل من الماء أسفل الورقة ثم تخلع البسكوت من الورقة وتلصق كل قطعتين ببعضهما من الظهر بمزبه مشمش

Apple Schtrole

ابل شيترول تفاح بالعجين طريقة المانيه

تحضيرات : — ٥٠٠ جرام دقيق ، ١٠ جرامات ملح ، ٢٧٠ ماء

العمل : — ينخل الدقيق على الرخامة ويجوف من الوسط ويوضع داخله الماء والملح ويعجن ببعضه ويدعك دعكاً جيداً مع التليس ببعضه وتبرم مثل الكورة وتعطى بشاشة مبللة وتترك حتى تستريح مدة نصف ساعه على الأقل ثم تحضر أقتين من التفاح الامريكاني وتقطع الواحد على أربعة بالطول ثم يقشر وينزع منه البذر ويقطع قطعاً رفيعة بالسكينه ويوضع داخل وعاء ويضاف اليه ٢٠٠ جرام لوز مفروم بالماء كينه ويضاف اليه ١٠٠ جرام زبيب بناتي ، ٢٠٠ جرام سكر سنتر فيش وجزء قرفه ناعمه ثم تحضر رغيفا من الخبز الانجليزي غير طازج (يابث) ونقشير وينخل بالمنخل الناعم ويؤخذ منه ٣٠٠ جرام ويوضع داخل طاسه مع جزء من الزبدة ويحمر مستكوايا وبعد ذلك تحضر مفرش بطول ٢ × ٢ متراً على ثرايرة بنفس الاتساع وتفرّد العجينة المذكورة على الرخامة بالمردانه بقدر ما يمكن ثم ترفع العجينة باليد وتلف بالواحة مع الفرد بمساعدة مرافق الايدي حتى تفرد مثل عجينة الفيدا (الشاشه) وتوضع على المفرش وتشد من جميع نواحيها من الاطراف حتى تصبح مثل ورقه السيجارة ثم تقطع الدائر وبعد ذلك يرش فوق العجينة زبدة سائلة وتضع التفاح المذكور في ايل العجينة بالطول ويرش عليه بالطول العيش المحمر وتبرم بالطول بواسطة المفرش ثم يسحب المفرش ويلف العجين فوق بعضه حتى يبرم وتضعه داخل صينيّه مدهونه زبدة وترش بزبدة سائله ويسوي داخل فرن متوسط الحرارة وأثناء التسويه يرش عليه زبدة وبعد تمام تسويته يقطع ويرش عليه سكر بوردة بالقريه

Kirsche Cohin

كرش كوخن كراز بالعجين طريقه الماني

وهو كالسابق ذكره غير أنه يستبدل التفاح بأقتين كراز طازج بدون بذر ويضاف اليه اللوز والزبيب والقرفه والسكر والعيش المحمر

Echtraizel Cohin

اشيترايزل كوخن طريقه الماني

تحضيرات : — ٥٠٠٠ جرام دقيق ، ٢٠٠ جرام سكر بوره ، ٢٥٠ جرام لبن ، ٢٥٠ جرام زبدة ، ٥٠ جرام خميرة بيرة ، ٧ بيضات

العمل : — ينخل الدقيق على الرخامة ويؤخذ منه جزء صغير لتعجن منه الخميرة مع جزء من اللبن وتبرم مثل الكورة وتضعها داخل كسارولة بها ماء دافئ حتى تطفو على وجه الماء وبعد ذلك يجوف الدقيق من الوسط

ويوضع داخله السكر والبيض واللبن ويعجن ببعضه عجنا جيدا ثم تعجن معه الخميرة وتمزج معه الزبدة خام واخيرا نضعه داخل ماجور أو باسين حتى ينحمر وبعد ذلك يفرد العجين على الرخامة بالمردانة بسمك واحد ونصف سنتيمتر ويفرد بالعرض داخل صينية مدهونه زبدة وتدهن من اعلى بجزء من الزبدة السائلة ثم تحضر ٢٠٠ جرام أي ٦٤ درهما زبدة خام ومثله دقيق ومثله سكر بودره ويمزج ببعضه ويصفى من مصفاة ذات ثقوب واسعة بحيث يكون مثل الكسكسي ويرش فوق العجين المذكور ويترك حتى ينحمر وبعد ذلك يسوي داخل فرن متوسط الحرارة وعند خروجه من الفرن يرش عليه سكر بودره بالقرفة ويقطع حسب الطلب

Amandel Cohin

طريقة الماني

أماندل كرس

تحضيرات : ٥٠٠ جرام كريمة بسبي ، ٢٠٠ جرام لوز مفروم ، ٢٠٠ جرام سكر بودره العمل : وهو كالسابق ذكره غير انه يوضع فوق وجه العجينة الآتية بدلا من الاولى . تمزج التحضيرات المذكورة ببعضها وتسوي على النار حتى تهب ويقلب أثناء التسوية باسباتول من الخشب ويترك حتى يبرد وبعد ذلك يكسى به العجين ويترك حتى ينحمر ويسوي داخل فرن متوسط الحرارة ويرش عليه سكر بالقرفة

Fleum Cohin

طريقة الماني

فلاون كوخن

وهو كالسابق ذكره غير انه يوضع فوق الوجه قراسيه خضراء مشقوفة على اثنين خالية من البذر بدلا من العجين وبعد أن ينحمر يسوي داخل فرن متوسط الحرارة وعند خروجه من الفرن يرش سكر بالقرفة ويقطع حسب الطلب

Pommes Autrichien

طريقة مساوي

بوم او ترشيان

تحضر صينية بطول ٤٠ سنتيمتر وبعرض ٣٠ سنتيمترا وبعد ذلك تحضر عجينة البات فونسيه أي عجينة البات السابقة ذكرها وتفرد على الرخامة وتضعها داخل الصينية وتسوي في الفرن نصف تسوية ثم تحضر ٤ أقات تفاح امريكاني ويقطع على اربعة بالطول ويقشر وينزع منه البذر ويقطع قطعا رفيعة ويضاف عليه ٤٠٠ جرام أي ١٢٨ درهما سكر سنترفيش مع جزء قرفة ، ٢٠٠ جرام أي ٦٤ درهم لوز ناعم مفروم ، ٢٠٠ جرام أي ٦٤ درهم زبيب بناني وتمزج ببعضها وتفرد فوق وجه العجين بالتساوي ثم تدهن الاحرف ايضا بالفرشة من فوق الوجه ويسوي داخل فرن متوسط الحرارة وعند خروجه من الفرن يدهن في الحال وجهه بحلاس بالماء بالفرشة ويترك حتى يبرد ويقطع حسب الطلب

Apple Paie

طريقة امريكاني

ابل بائي

تحضيرات : مقدار اقة ونصف تفاح امريكاني ، ٢٠٠ جرام سكر سنترفيش ، ١٠٠ جرام زبيب بناني ، جزء قرفة ناعمة

العمل : تحضر الطارت ويدهن بالزبدة ريكس من الداخل بعجينة بات فونسيه السابق ذكرها وبعد ذلك يقطع التفاح على اربعة ويقشر وينزع منه البذر ثم يقطع قطعا رفيعة ويضاف اليه السكر المنتريش والزيب البناتي والقرفة ببعضها ويوضع داخل الطارت فوق العجين وتدهن الاحرف بيضا بالفرشه ثم تفرد قطعة عجين من السابق ذكره وتقص بالمقص ثقوبا مثل الصليب ويغطي بها الطارت وتدهن بيض بالفرشه ويسوى داخل فرن متوسط الحرارة ويترك حتى يبرد :

Roubarbe Paie

روبارب باي طريقة امريكانى

تحضر الروبار وتقطف العيدان وتقطع بطول ١٠ سنتيمترات ويجهز كومبوت على النار بالسكر والماء ثم يوضع داخل الترت مثل آبل باي ويكون بدلا من التفاح
ملحوظه : الروبار هو مثل عيدان القلقاس غير انه مالح قليلا

Laubary Paie

لوبياري باي طريقة امريكانى

وهو السابق ذكره غير انه يستبدل الروبار بلوبياري وهو مثل الجروزاي مثل غنبد الديب

Mice Paie

ميس باي طريقة امريكانى

يجهز الترت مثل آبل باي غير انه يستبدل التفاح بميس باي السابق ذكره

Paunkine Paie

بونكين باي طريقة امريكانى

تحضر تريت ويكسى من الداخل بعجينة بات فونسيه السابق ذكرها وبعد ذلك تفرد ورقة اجلاسيه على العجين وتضع عليها فاصوليا ناشفة ويسوى نصف تسوية ثم ترفع منه الفاصوليا ثم تحضر كيلوبن حليب أي ٣٢٠ درهم ، ٢٠٠ جرام سكر ، ٦ بيضات ، صفار ٤ بيضات ويضرب السكر مع البيض ويضاف عليه اللبن مع جزء فانليا ثم يصفى وتحضر ثانيا ٥٠٠ جرام اي ١٦٠ درهما فرع عسلي ، ٢٠٠ جرام سكر ويسوى على النار بدون ماء وبعد امام تسويته يصفى من المنخل بوربه ويلف على اللبن والبيض المصفى ويلا بها تريت العجين المسوى ويسوى داخل فرن متوسط الحرارة .

Lemine Coustal Paie

لمين كوستال باي طريقة امريكانى

وهو كالسابق ذكره غير انه يستبدل القرع العمل بقشر أربع ليمونات بلدى مفرومة فرما ناعما بالسكينة ويعصر فوقه ثلاث ليمونات بلدى ويوضع في الترت السابق ذكره ويسوى داخل فرن متوسط الحرارة وبعد ذلك يكسى وجهه بمارنج سويس ويرسم بالمارنج سويس السابق ذكره ويرش عليه سكر ويورد داخل فرن .

Coconate Paie

كوكونات باي

وهو كالسابق ذكره غير انه يستبدل الليمون بمقدار ٢٠٠ جرام جوز هند ناعم ويسوى داخل فرن بدون مارنج .

Pomme de Crème

بومدي كريم

تحضيرات : ١٥٠ جرام سكر ، ٥٠ جرام كريمة لباني ، لتر لبن مغلي ، ٨ بيضات ، صفار ٤ بيضات ، جزء فانيليا

العمل : — تضع البيض وصفار البيض داخل كسارولة ويضاف اليه السكر ويضرب ضربا جيدا ثم يمزج معه اللبن المغلي وبعد أن يبرد يضاف اليه الكريمة ويصفى بالشاشة او بالشنوار ويعبأ داخل فناجين مخصوصة للكريمة وتضعه داخل صينية بها ماء دافئ ويسوي داخل فرن وهو كالسابق ذكره غير أنه يضاف اليه روح القهوة ملحوظة : يلاحظ عدم كثرة الغليان وعند ما يتم تسويته يخرج من الفرن ويترك حتى يبرد ويخدم باردا وهو ينقسم الى عدة أنواع كما سيوضح فيما بعد واذا عبي الكريم في الصحن باي الخمص لها يسمى كوستل بيدنج

Puding Café

بودين كافيه نزايلي

وهو كالسابق ذكره غير انه يضاف اليه روح القهوة
طريقة أخرى : بحض ٥٠ جرام بن ويكسر بالمردانه ويضاف الى الكريمة وهو ساخن ويغطس مدة ١٠ أو ١٢ دقيقة وبعد ذلك يصفى ويعبأ داخل الفناجين السابق ذكره

Puding au Chocolate

بودين بالشوكولاتا

وهو كالسابق ذكره تنهما غير أنه يوضع ١٠٠ جرام سكر بدلا من ال ١٥٠ جرام الاولى وتسبح ٢٠٠ جرام وكولاته بولان وتضاف الي الكريمة السابق ذكرها

Puding aux Fraises

بودين بالفراولا

وهو كالسابق ذكره غير أنه يضاف اليه ٢٠٠ جرام سكر لكل لتر والسب في زيادة السكر مزااة الفراولة ويضاف اليها جزء من اللون الاحمر
ملحوظة : توجد فراولة طازجه وفراولة محفوظة في العلب فان كانت طازجة تضع لها ١٥٠ جرام فراولة مصفاة بالمنخل أو الشنوار واذا كانت محفوظة في العلب فيوضع لها حسب مايري الصانع

طريقة بالشوكولاته بنديس كو

وي تعبأ في قوالب الشتران وتسوي في صينية بها ماء ساخن وبعد تمام تسويتها تخرج من الفرن وتوضع علي الثلج حتى تبرد ثم تجهز كريمة لباني وتضرب مع السكر بجزء من الفانيليا وبعد ذلك يقلب القالب في صحن ويهرم من الوسط بالكريمة اللباني ويرسم بالكيس

طريقة بالفانيليا

يعبأ في قوالب الشتران أي قالب مستدير مثل الكمكه بكريم شانلي ويسمى كريم باريزيان

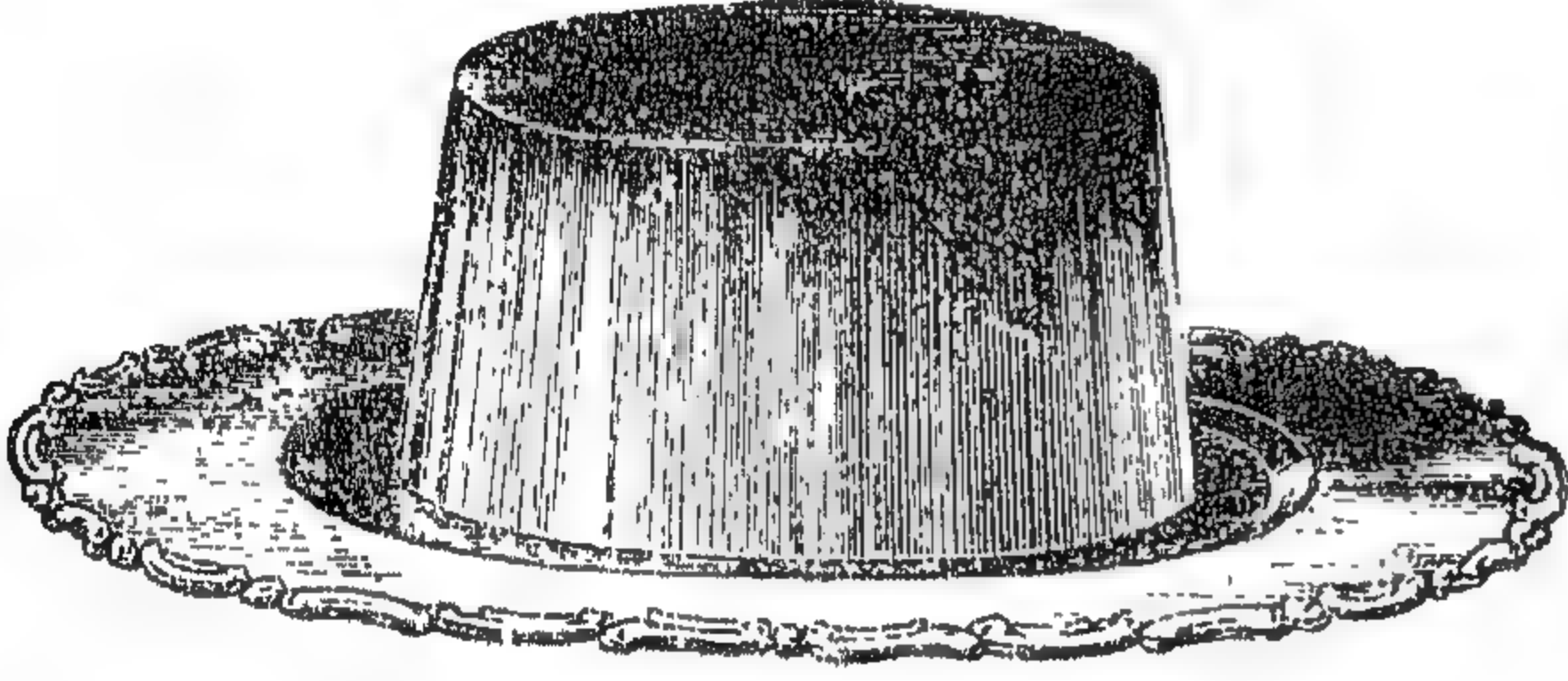
كريم قودقاج

وهو يعبا في قوالب شارلوت مدهونه زبده ويسوي في الفرن وبعد آتمام تسويته يترك حتي يبرد ثم يقلب في صحن مستدير ويرسم بالكريمة ببيلة منقوشة
واذا عبيء في القالب الشاولوت المذكور بعد تسويته يبرد على الثلج وعند الطلب يقلب في صحن ويرسم من الارضية والجوانب بمارنج سويس الموضحة في أنواع المارنج ويعفر بسكر بودرة ويورد داخل قرن متوسط الحرارة حتي يصير لونه مستكاليا وبعد آتمام تسويته يترك حتي يبرد ويخدم معه أي نوع من البسكويات الجاف

Crème au Caramel

كريم كرامل

وهو يعبا في قوالب شارلوت ثم تضع ١٠٠ جرام سكر في كسارولة مع قليل من الماء ويغلي على النار حتي يصير لونه أصفراً مستكاليا ثم يصب داخل القالب المذكور
ويطن بها الارضية والجوانب ويترك حتي يبرد ويجف ثم يملأ بكريم فانيليا ويوضع داخل سينية بها ماء ساخن ويسوي في فرن متوسط الحرارة مدة نصف ساعة وبعد آتمام تسويته يخرج من الفرن ويترك حتي يبرد ثم يقلب في صحن مستدير ويصفي فوقه الشراب السائل في أرضية القالب ويخدم معه أي نوع من البسكويات الجاف
ملحوظة : يسوي في فرن مدة نصف ساعة إذا كان في قالب شارلوت أما إذا كان في غيره فيمكنه لتسويته مدة ١٥ دقيقة



كريم كرامل

رسم ()

Crème au Chocolate

كريم او شو كولات

وهو مثل كريم أو كرامل ويمزج مع اللبن ٢٠٠ جرام شو كولاته

Crème au Café

كريم أو كافيه

وهو كالسابق ذكره ويضاف اليه قليل من خلاصة القهوة

Crémé au Fraises

كريم أوفرز

وهو كالسابق ذكره غير أنه يوضع بدلا من القهوة مقداراً من عصير الفراولة

Puding à l'Anglaise

بودين الانجليز

تحضر كسارولة بها لتر من لبن ٢٠٠ جرام سكر وعود فانيليا ويغلي على النار ويمزج معها بالسلك ٥٠ جرام صمولينه (سميط) ويغلي على نار هادئة مدة ٥ دقائق وبعد ذلك يضرب في اناء آخر ٤ بيضات ويضاف اليها ٥٠ جرام كريمة لباني أو ٥٠ جرام زبده ويخلط مع الصمولينه ثم يوضع داخل صحن فرن غوييل ويوضع

في صينية بها ماء ساخن ويسوى داخل فرن متوسط الحرارة مدة ١٠ أو ١٥ دقيقة وعند خروجه من الفرن يخدم ساخناً أو يترك ويخدم بارداً ويمكن ان يخدم معه صوص جليبه جروزي في الصلصيرا

Puding Perlede Japon

بودين بيرل دي جابون

هو ان تضع على النار كسارولة داخلها لتر ونصف من اللبن وعود فانيليا ويضاف اليه ٥٠ جرام بيرل دي جابون ويسوى على نار هادئة مدة ٢٥ أو ٣٠ دقيقة وأثناء تسويته يضاف اليه ١٥٠ جرام سكر وبعد اتمام تسويته ترفعه بعيدا عن النار وبعد ذلك تخضر كسارولة ويضرب داخلها ٥ بيضات ثم تضاف إلى الاولى ويبعا داخل صحن فرن مخصص لبودين ويوضع في صينية بها ماء ساخن ويسوى في فرن متوسط الحرارة مدة ١٥ دقيقة حتى يحمر وجهه وعند خروجه من الفرن يقدم في الحال

Tapiuca à l'Anglaise

تايوكا الا انجليز

تخضر كسارولة بها لتر من اللبن وعود فانيليا وتضعها على النار ويضاف اليه ١٥٠ جرام سكر ، ٥٠ جرام تايوكا ويغلي على النار مدة ١٢ دقيقة وعند اتمام تسويته يرفع بعيدا عن النار . ثم تخضر كسارولة أخرى ويضرب بها خمس بيضات ويمزج بالتايوكا ثم يحمر وجهه داخل فرن متوسط

Puding Sagot à l'Anglaise

بودين ساجو الا انجليز

تخضر كسارولة داخلها لتر ونصف من اللبن ، ١٥٠ جرام سكر ، جزء من الفانيليا ويغلي على النار ويمزج معه ١٠٠ جرام من الساجو ويغلي على نار هادئة مدة ١٠ دقائق وبعد تمام تسويته يرفع بعيدا عن النار . ثم تخضر كسارولة أخرى ويضرب داخلها ٥ بيضات وتضاف الى الساجو ويوضع داخل صحن ويسوي في فرن متوسط الحرارة مدة ١٥ دقيقة حتى يحمر وجهه ويقدم في الحال

Puding Riz à l'anglaise

بودين ري الا انجليز

تخضر كسارولة بها ٥٠ جرام من الارز بعد غسله وتنظيفه ويغطي بالماء ويغلي على النار مقدار غلوتين أو ثلاث ثم يرفع عن النار ويصفى بالشنوار ويبرد بماء بارد ويبرد ثانيا في الكسارولة مع لتر من اللبن ويغلي على النار مع عود من الفانيليا مدة ١٥ دقيقة ويضاف اليه ١٠٠ جرام سكر أثناء الغليان وبعد اتمام تسويته يرفع بعيدا عن النار . ثم تخضر كسارولة أخرى داخلها ٥٠ جرام سكر ، ٥ بيضات ويضرب ببعضه ويخلط مع الارز ويوضع في الصحن المخصص له ويوضع في صينية بها ماء ساخن ويسوي في فرن متوسط الحرارة مدة ١٥ دقيقة حتى يتورد وجهه ويقدم في الحال

Puding Vermecelle à l'Anglais

بودين فارمسيل الا انجليز

وهو شعرية شعر . وهو ان تضع كسارولة بها لتر من اللبن وعود فانيليا على النار ومقدار ١٠٠ جرام سكر وعند الغليان يضاف عليه ٥٠ جرام من الشعرية الشعر وتغلي على نار هادئة مدة ١٠ دقائق وبعد ان تسوى

ترفع عن النار وتحضر كسارولة اخرى مضروبا بها ميلقى ست بيضات ، ٥٠ جرام سكر ويخفق بالسلك وتضرب ضربا جيدا رتمزج عليها جزء من الكريمة اللباني وتمزجها ببعضها مزجا جيدا وتضاف على الشعرية المسواة باللبن وتغرفها في صحن بودين المخصص لها وتدخل في فرن هادىء الحرارة في صينية بداخلها ماء ساخن مدة ١٥ دقيقة وبعد ان تسوي تخدم في الحال

ملحوظة : جميع اصناف الشعرية تصنع بهذه الطريقة

انواع التفاح

وهو ان تحضر مقدار اقة من التفاح وتقطعها على اربعة قطع وتقشر وتخلى من البذر وتقطع قطعاً مستديرة ثم تضعها في كسارولة على النار مع مقدار ١٠٠ جرام سكر بودره وعود من القانليا ونصف لتر من الماء وتغلى على النار حتى تنض ويحجف ماؤها . ثم يصفى بمنخل سلك وبعد تصفيته يعرف في سلطانية من البللور ويخدم معه بسكويت بكوير او اى نوع آخر من انواع البسكويت الجاف .

Pommes gratiné

تفاح جراتينية

وهو كالسابق ذكره تماما الا انه يغرف في صحن باي المخصص للبودين بدلا من السلطانية البللور ويكسي بالقشرة ويحمر وجهه في الفرن وبعد خروجه من الفرن يخدم في الحال دافئا

Pommes Flambé

تفاح فلامبيه

هو ان تحضر مقدار اقه من التفاح الامريكاني ويخلي قلبه بواسطة القطاعة المخصصة للخلي او بالسكينة ما امكن تخليته ويلاحظ عدم وجود البذر الذى يوجد داخله ثم يقشر ويوضع في كسارولة وتوضع على النار ويضاف اليه مقدار ٣٠٠ جرام سكر ، نصف لتر من الماء ويغلى على النار حتى يسوى نصف تسوية ثم يصفى منه الشراب في كسارولة اخرى ويضاف عليه مقدار كوبه من النبيذ الابيض ثم تضيف عليه مقدار نصف الشراب فوق التفاح وبرش بسكر ناعم منتريش ويدخل في الفرن حتى يتم نضجه ويحمر من اعلى ثم تضع على الشراب الباقي مقدار ملعقتين من مربة المشمش ويغلى على النار مع استمرار التقليب حتى يرسي على الثلث ثم يرص التفاح في صحن من الفضة مستدير الشكل ثم يوضع في الفرن ثانياً حتى يسخن تسخيناً جيداً وعند الطلب تخرج من الفرن ويصب حوله مقدار فتجان من الكونياك ويشعل ويقدم الى المائدة وهو يشتعل ويخدم معه الصلصة الممزوجة بالمشمش بعد مزجها بمحل تسوية التفاح وتصفى من الشنوار ويقدم مع أي نوع من البسكويت الجاف

ملحوظة : ان التفاح الامريكاني سريع التسوية فيجب ملاحظه ذلك

Pommes en Cache

تفاح أنكاش

هو أن تحضر مقدار اقة من التفاح ويخلي من الوسط بالقطاعة السابق ذكرها ثم يقشر على اثنين بالعرض

ثم يضاف له جزء من القرفة والسكر ثم تفرد عجينة الفيتاج السابق نوضيحها في أنواع العجين بسمك سنتيمتر وتقطع قطاعا مربعة 10×10 حسب حجم التفاح . ثم تضع التفاحة في وسط قطعة العجين ويوضع في وسط كل تفاحة قليل من السكر والقرفة وقليل من الزبدة وتدهن بصغار البيض من الاربعة جوانب وتطبق كل طرفين على بعضهما من أعلى وبعد ذلك تدهن بصغار بيض وتفرد عجينة أخرى وتقطع بالقطاعة بحجم القطعة ذات الخمسة قروش وتضعها فوق العجينة الاولى بحيث تكون فوق الاربعة أطراف وتسوى في فرن متوسط الحرارة وعند تمام تسويته يرص في صحن مفرودا بداخله ورقة دانتله أو فوطة ويخدم معه صلصة مشمش ويقدم دافئا

شيسو أو بوم

Chéssot au Pommes

هو أن تحضر أقة من التفاح وتضع كل واحد أربعة قطع وتقشر وتقطع قطاعا مستديرة ويرش عليها مقدار ١٠٠ جرام من الزيت البناي وجزء من القرفة ثم تفرد عجينة الفيتاج الموضحة في أنواع العجين فردا مربعا ويوضع في وسطها التفاح وتطبق على بعضها وتلحم الجوانب باليد بعد دهانها بصغار بيض وتقلب في صينية وتقلب بالعكس وتدهن بصغار بيض وتدخل في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ويرش عليه جزء من السكر البودرة وبعد ذلك يخرج من الفرن ويعرف في صحن مستدير مفرودا بأرضينه ورق دانتله ويقدم دافئا

بتي ديشيه أو بوم

Petit devier au Pommes

هو أن تحضر أقة من التفاح ويقصع على أربعة ويقشر ويخل من البذر ويقصع قطاعا مستديرة ويوضع في كسارولة ويضاف اليه ٢٠٠ جرام من السكر وتضعه على النار ويغلي حتى ينضج وبعد ذلك يصفى من المنخل ويرد ثانياً بداخل الكسارولة ويضاف اليه ١٠٠ جرام سكر وعود قانيلا ويغلي على النار مع استمرار التقليب بالملعقة الخشب حتى يربط ربلا جيدا ثم يرفع بعيداً عن النار ويترك حتى يبرد ثم تجهز عجينة الفيتاج الموضحة في أنواع العجين وتقطع منها قطعة مستديرة باتساع ٢٠ سنتيمترا وتفرد على التريزة وتوضع بداخل صينية وترفع عود قانيلا من التفاح وتضعه وسط العجينة ثم تفرد قطعة أخرى وتدهن حروفها بصغار بيض وتوضع فوق العجينة الاولى التي بداخل الصينية ثم تضع غطاءا مستديرا فوق العجينة ويقطع العجين الزائد حول الغطاء بالسكينه حتى يصير مستديرة مثل رغيف الخبز البلدي وتدهن بصغار بيض وتخبز من الخنواز بالسكينه وتدخل في فرن هادىء الحرارة حتى تنضج وبعد خروجها من الفرن تضعها في صحن وتخدم حسب الطلب

جالوزي أو بوم

Jalaisie au pommes

تقشر نصف أقة تفاح ويخل من البذر ويقطع قطاعا مستديرة ثم يضاف اليه جزء من السكر وجزء من المربة ثم تجهز عجينة الفيتاج السابق ذكرها وتفرد بطول ٤٠ سنتيمترا وبسمك $\frac{1}{3}$ سنتيمتر وبعض ٤ أو ٥ سنتيمترات ثم تضع التفاح في الوسط ثم تفرد قطعه أخرى وتشرط من الوسط بالعرض ويدهن دائرها بالبيض ويغطي بها التفاح ثم يصلح حروفها بالسكينه وتنزع الزيادة ويدهن وجهها بالبيض وتسوي داخل فرن هادىء الحرارة وبعد تمام تسويتها تلمع بمرية مشمس مصفاه وتوضع حول الدائر فستق أخضر أو سكر سثرفيش بعرض ٣ سنتيمترات تقريبا

طريقة أخرى : وهو كالسابق ذكره غير أنه تجهز التفاح مثل بتي ديشيه أو بوم السابق ذكره

Pané au pommes

بانيه او بوم

تحضر أقة من التفاح الامريكاني وتخلي القلب بواسطة قطاعه مخصوصة أو بسكينة لاجراج البذر ثم يقشرو ويقطع على اثنين بالعرض ثم يوضع داخل إناء ويضاف اليه جزء من الروم وجزء من السكر البودرة ثم يجهز عجينه بتافري السابق ذكرها وينطس داخلها قطعه التفاح وتوضع داخل طاسة بها مسلي مقدوح على النار ويسوي ببطء من الجانبين وبعد تمام تسويته يرص داخل صينية ويرش بتسكر بودرة ويوضع داخل فرن متوسط الحرارة ليتورد وبعد ذلك يرص داخل صحن مفرد بارضية ورقة دائلة ويخدم معه صلصة مشمش مصفاة ممزوجة بجزء من الروم ويخدم ساخنا

Pommes géannetto

بوم چيانيت

تحضر أقة من التفاح ويقشر ويخلي كالسابق ذكره ثم يوضع داخل كساروله على النار بها سكر شراب مع عو فانيليا ويسوي ببطء وبعد تمام تسويته يترك حتى يبرد ثم تحضر سلطانية بللور أو صحن فضية ويرص داخلها التفاح ثم يصب داخل الثقوب كريمه لباني مضروبة بالسكر مع جزء من الفانيليا بودرة ويخدم معه أي نوع من البسكويت الجاف

Pommes georgette

بوم چورچيت

وهو كالسابق ذكره غير أنه تستبدل الكريمه اللباني بكريم باتسري السابق ذكرها وتوضع نصفها في أرضيه الصحن أو السلطانية ويوضع عليها التفاح ثم تملأ الثقوب كالسابق ذكره ويرش بلوز فليه محمر ويقطع على أربعة ويخدم معه أي نوع من البسكويت الجاف

Pommes paurdalon

يوم بورد الو

تحضر أقة من التفاح الامريكاني ويقطع على اثنين بالطول ويخلى من البذر ويقشرو ويرص داخل صينية ويرش عليه وجزء من الزبدة جزء من السكر البودرة ويسوي داخل فرن هادىء الحرارة بدون ماء وبعد ذلك تحضر الفلان وهو الطوت المستدير المخصص للعجين ثم تفرد عجينة البات فونسيه كريمه على الرخامه بسمك سنتيمتر واحد ثم تضع الفلان وتصلح الاخرى تصلحها جيدا ويوضع فوقها ورقة أجلاسيه مستديرة وترش بارز او فاصوليا بدون تسوية ويوضع داخل فرن هادىء الحرارة حتى يسوي ويورد وبعد ذلك يخرج من الفرن وترفع منه الفاصوليا ثم يملأ بكريم باتسري ويرش على وجهه برالينيه السابق ذكره او ميكارون مكسر بالمردانه ويورد داخل فرن ثم يوضع داخل صحن مفرد بأرضيته ورقه دائلة ويخدم ساخنا

رينيت بونقام أي بك ابل

تحضر أقة من التفاح الامريكاني ويخلى القلب بالقطاعه او بسكينه ثم تحز من الجوانب اربعة حروز ويرص داخل صينية ويملا القلب بسكر سنتر فيش وفوق السكر قطعه من الزبد ويصب عليه قليل من الماء ويوضع داخل فرن متوسط الحرارة وعند تمام تسويته يصفى منه الماء على جزء من مربه المشمش وتترك تغلي على النار مقدار غلوتين ثم يرص التفاح داخل صحن مستدير من الفضة أو الصيني ويصب عليه نصف الصلصة والنصف الآخر

تخدم معه في الصلصيرا ويخدم معه أى نوع من البسكويت الفيتاج السابق ذكره.

بوم موسكوفيت

Pommes Moscovète

تحضرة من التفاح الامريكاني ويقسم على اثنين ويخلى منه القلب والبذر ويقشر ويوضع داخل سكر مغلى بالماء ومعه عود قانيلىا ويترك على نار هادئة ويسوى يبطء وبعد اتمام تسويته يوضع على فوطه حتى يجف منه الماء ثم تجهز بودين دبلومات السابق ذكره ويعبأ داخل قالب شارلوت وبعد ذلك يكسى التفاح بكريم بابارواز بالقانيلىا ويوضع داخل تلاجيه وياعم بجليه ابيض مكرر السابق ذكره وبعد ذلك يقلب البودين على صحن مستدير ويرص فوقه التفاح المذكور وكذلك حول الدائر وترسم كل تفاحة بقطعة كرز وقطعتين كرفس مسكر مقطعة سامبو كسة وبعد ذلك يرش بجليه مفروم

بوم مارانجيه

Pommes Maringué

تحضرة من التفاح الامريكاني ويقسم على اثنين ويخلى منه القلب والبذور ويقشر ويرص داخل صينية ويرش عليه سكر وجزء من الزبدة ويغطي بورقة اجلاسيه ويسوي بدون ماء داخل فرن هادىء الحرارة . وبعد ذلك تحضر ٢٥٠ جرام أرز ويفسل غسلا جيدا ويوضع في كسارولة ويفلى على النار مدة دقيقتين ثم يصفى منه الماء ثم يصب عليه لتر ونصف من اللبن ، ٢٠٠ جرام من السكر وعود قانيلىا ويفلى على النار يبطء حتى يجف ثم توضع له ١٠٠ جرام زبد و صفار ٤ بيضات مضروبة ضربا جيدا ويخلط بموضه خبطا جيدا ويوضع داخل فرن متوسط الحرارة مدة ١٥ دقيقة وبعد ذلك يغرف الارز بارتفاع ٣ سنتيمتر داخل صحن من الفضة أو من الصينى مستدير ويرص فوقه التفاح على ظهره ويوضع محل الحلى مربعة مشمش ويكسى بمارنج سويس بشكل الشباك (كادرييه) ويرش بسكر بودره ويوضع داخل الفرن حتى يصير لونه مستكاويا وبعد ذلك تحضر مربعة المشمش ويصب منه داخل الشباك نقطة حمراء واخرى خضراء ويخدم معه صلصة مشمش ويخدم ساخنا .

بوم كونديه

Pommes Condé

وهو كالسابق ذكره غير انه لا يسوي التفاح بالزبدة بل بالشراب والقانيلىا من السكراز المسكر ويخدم معه صلصة المشمش ويرش عليه صلصة مشمش مع جزء من الروم .

بيش كونديه وهو كالسابق ذكره

بيش مارانجيه وهو كالسابق ذكره أيضا

بوار مارانجييه وهو كالسابق ذكره ايضاً

بوار موسكو ثيت وهو كالسابق ذكره

بيش بور دالو وهو كالسابق ذكره

بوار بور دالو وهو كالسابق ذكره

Milles feuilles au Chantilly

ميلفي اوشانتلي

تفرد أربعة قطع كالسابق ذكرها من عجينة الفيتاج بدون تخلية وتسوى كالسابق ذكرها حتى تجف وبعد أن تبرد تضعها فوق بعضها وبين الواحدة والاخرى طبقة من كريم شانتلي وتصلح الجوانب بالسكينة وتكسى من أعلي والجوانب بكريم شانتلي وتلبس بفسق مفروم وبعد ذلك تضعها داخل صحن مستدير علي ورقة دانتله ويرسم من أعلي بكريم شانتلي

Milles feuilles au Marron

ميلفي أو مارون

وهو كالسابق ذكره غير انه يمزج مع الكريمة اللباني كريم دي مارون السابق ذكرها

Milles feuilles Murbré

ميلفي ماربرية

وهو كالسابق ذكره ويوضع بدلا من الكريم شانتلي طبقة من مربة المشمش بين القطعة والاولى وكريم باتسري السابق ذكرها وبين القطعة الثانية وهكذا . ويثقل عليها ثقيلًا خفيفًا بالصينية وتصلح الجوانب بالسكينة وتدهن بكريم باتسري وتلبس بفسق وتدهن من أعلي بقليل من مربة المشمش ويصب عليها فنصان بالمارسكينة بعد تسخينه بقرطاس ورق على ثلاثة خطوط او اربعة بالطول بمربة المشمش ثم نجر ثلاثة خطوط او اكثر متعكسة بسن السكينة فيظهر بشكل متموج ويرسم الدائر بكريم دي مارون السابق ذكره بالكيس.

Milles feuilles en

ميلفي ان ييز

وهو كالسابق ذكره غير انه يضرب علي الوجه مربة مشمش ويرش عليها سكر بودره وبعد ذلك يسخن سيخ من الحديد ويكوي كادريه كما في الرسم

انواع البودين

Pudding Saxon

بودين سكسون

هو أن تضع في كساروله لظيفة ١٠٠ جرام زبدة ، ١٠٠ جرام سكر بودرة وتخفقها مع بعضها بالملعقة أو السلك ثم تمزج معها ١٠٠ جرام دقيق ومقدار ثلث لتر لبن مغلي وتلفه على نار متوسطة حتى يلف مثل عجينة البات أشو ثم ترفعه من فوق النار وبعد أن يبرد قليلاً تضيف عليه صفار ٥ بيضات من البيض الكبير أو ٧ من البيض الصغير وبضاف عليه أيضاً بياض ٥ بيضات مضروبة مارنج وقليل من قشر الليمون أو البرتقال أو القانيليا وبعداً في قوالب مدهونة زبدة مقدار ثلثي القالب ويوضع في صينية تحتها ماء ساخن مقدار النصف ويغلي على الوابور مدة ربع ساعة (إذا وضع على ظهر الفرن والماء من أسفله يكون أحسن في التسوية) وتدخله في فرن متوسط مدة ثلث ساعة حتى يتم تسويته وعلامة انتمام تسويته هو أن تغرس ابرة أو طرف السكين في القالب فإذا رفعها ووجدتها جافة فهذا دليل على انتمام نسويته ثم تخرجه من الفرن ليستريح مدة ٥ دقائق ثم يقلب في صحن مستدير ويكسي بصوص كريم الا انجليز أو صوص سبايون ويخدم في الحال وهو ساخن

Pudding Soufflé Denise

بودين سوفليه دي نيز

وهو أن تقشر ١٢٥ جرام لوز وتنسله غسلاً جيداً وتدقه في الجرن وتضع له ملعقتين أو ثلاثة ماء انماء الدق وبعد أن ينعم تنعماً جيداً تضع له ايضاً قليلاً من الماء وتصفيه من الشنوار ثم من الشاشة وتضع للوز المدقوق قليلاً من الماء ويعصر من الشاشة حتى يتم مقدار نصف لتر عصير لوز وتمزج معه ١٠٠ جرام دقيق ، ١٠٠ جرام كريم دي رى أى دقيق أرز ويحقق خففاً جيداً بالسلك ويصفى من الشنوار وتضع له ١٥٠ جرام سكر ، ١٠٠ جرام زبدة سائجة وقليل من الملح ثم تضعه على نار متوسطة مع استمرار التقليب حتى يتجمد ويصير مثل عجينة الشو ويخلع من أرضية الكسارولة ثم ترفعه من فوق النار وتضعه في كساروله اخرى ثم تضع له مقدار ٥٠٠ جرام زبدة شيئاً شيئاً مع الخفق بالملعقة الخشب وتضع له ايضاً صفار ٨ بيضات من البيض الكبير أو ١٢ من البيض المتوسط ، ٥٠٠ جرام لوز مدقوق ناعم مع ملعقة مارسكينة وكرش ، بياض ٧ بيضات مضروبة مارنج ويسوى على ثلاثة أنواع : —

النوع الاول : هو أن نحضر الصحن المخصص للسوفليه ويدهن بالزبدة ويملاً منه مقدار الثلثين ويسوى داخل صنية تحتها ماء ساخن كالسوفليه المعتاد وبعد خروجه من الفرن يرش بسكر بودرة خفيفاً ويكوى من أعلى بسيخ محمي في النار مربات مثل الشباك ويخدم في الحال

النوع الثاني : يعبأ في قالب شارلوت مدهونا زبدة ومفوراً بالدقيق مقدار الثلثين ويسوى وتحتها ماء ساخن وبعد تسويته يقلب في صحن ويكسي بصلصة مشمش ممزوج معها مقدار من خلاصة اللوز

النوع الثالث : - نحضر قالباً بيضاوياً ويطن من الأرضية والجوانب بجنواز مقطع رقيقاً بالقطاعة أو مقطع قطعاً صغيرة باللول ويرص بأرضية القالب وجوانبه ويملاً من الداخل بتجهيزات سوفليه ويسوى كالمقدم وبعد ذلك يقلب في الصحن ويكسي بصلصة مشمش بخلاصة اللوز والباقي في الصلصا

Pudding Soufflé au Citron

بودين سوفلين أو سترون أي بالليمون

هو ان تجهز تجهيزات بودين سكسون السابق توضيحه وتضع له مقداراً من قشر الليمون مبشوراً أو مفروم فرماً ناعماً وقليل من عصير الليمون وتسويته مثل بودين سكسون ويخدم معه في الصلصيرا صوص كريم الانجليزى بالليمون .

بودين سوفليه أو كراسون أو انيزت

وهو مثل بودين سترون ويتغير تغير الرائحة وقليل من عصير الليمون ويخدم معه صلصة كريم الا انجليز أو مشمش أو سبايون

Pudding Soufflé à l'Indien

بودين سوفلية الا انديان

وهو ان تجهز تجهيزات بودين سكسون وتضع له ٣٠ جرام جزريل مسحوق ، ١٥٠ جرام جزريل مسكر مقطع قطعاً صغيرة وتسويته مثل بودين سكسون ويخدم معه صوص كريم الا انجليز بالجزريل أو صوص سبايون

Pudding Soufflé aux Marrons

بودين سوفليه أو مارون

هو ان تسوى مقدار كيلو ابو فروه مقشر في شراب خفيف وبعد ان يسوى يصفى من المنخل وبعد تصفيته يضاف عليه ١٥٠ جرام سكر بودره وتضع له مقدار ١٠٠ جرام زبدة وتلفها على نار حامية مع اللف بالملعقة الخشب لفا جيداً لاجل ان يلف مثل البورية ثم ترفعه بعيداً عن النار وتضع له مقدار صفار ٨ بيضات من البيض الكبير أو ١٢ من البيض المتوسط وبياض ٨ بيضات مارنج وملعقة مارسكينا او كرش ويعبأ في قالب مدهون زبدة ويسوى وتحتاه ماء ساخن مثل بودين سكسون وبعد ذلك يقلب في الصحن ويخدم معه صوص كريم الانجليز او صلصة مشمش برائحة القانيليا

Pudding de Marrons

بودين دى مارون

هو ان تصفى مقدار نصف كيلو ابو فروه من المنخل مسوي بالشراب او مارون اجلاسيه وتمزج بمقدار صفار ١٠ بيضات وبيضتين صحيحتين صفارا وبياضا وتمزج معه ايضاً مقدار ٢٠٠ جرام زبيب بناتي وانجليزى ومقدار ١٠٠ جرام فواكه مسكره مقطعة قطعاً صغيرة ومقدار كاس صغير من الكرش ، ٥٠ جرام ارز مسوي باللبن وتمزج هذا المقادير مزجاً جيداً ببعضها وتمزج معها ايضاً بياض ١٠ بيضات بعد ضربها بالسلك ثم يعبأ في قالب بمتخذ مدهونة زبدة ويسوى وتحتاه ماء ساخن مثل بودين سكسون وبعد اتمام تسويته يقلب في الصحن وتضع له وسط القالب ابو فروه اجلاسيه مرصوفة على شكل اهرام ويخدم معه اى نوع من الصلص مثل المشمش والسبايون

Pudding Mousseline

بودين موسلين

هو أن تحضر حلة نظيفة أو كساروله وتضع بداخلها ١٢٥ جرام سكر بودره وتحققها خفقا جيدا مع بعضها بالسك وتضيف عليها مقدار صفار ١٠ بيضات من البيض الكبير واحدة بعد الاخرى مع استمرار الضرب بالسلك أو ١٤ من البيض المتوسط ثم تضعه على النار المتوسطة مع استمرار الضرب بالسلك حتي يسوي البيض ويكسي على الملعقة بدون أن يغلي وترفعه بعيداً عن النار مع استمرار الضرب بالسلك قليلا وتضع له مقدار بياض ٨ بيضات مضروبة مارنج ويعبأ في قالب مستدير مثل الكعكة مدهونة زبدة ومفورة بالدقيق مقدار النصف ويسوي وتحتاه ماء ساخن مدة ٣٠ دقيقة تقريبا وبعد خروجه من الفرن يترك ليستريح مدة ١٠ دقائق وبعد ذلك يفرغ في الصحن ويخدم معه صوص سبايون في الوسط أو أي صلصة من صلص الفواكة ويخدم في الحال

Pudding Soufflé Régence

بودين سوفليه ريجانص

هو أن تحضر بودين سكسون ويسوي في قالب بأرضيته كراملة مثل كريم كرامل وتسويته مثل بودين سكسون ثم يقلب في الصحن ويخدم معه صوص كريم الا انجليز بالكراملة

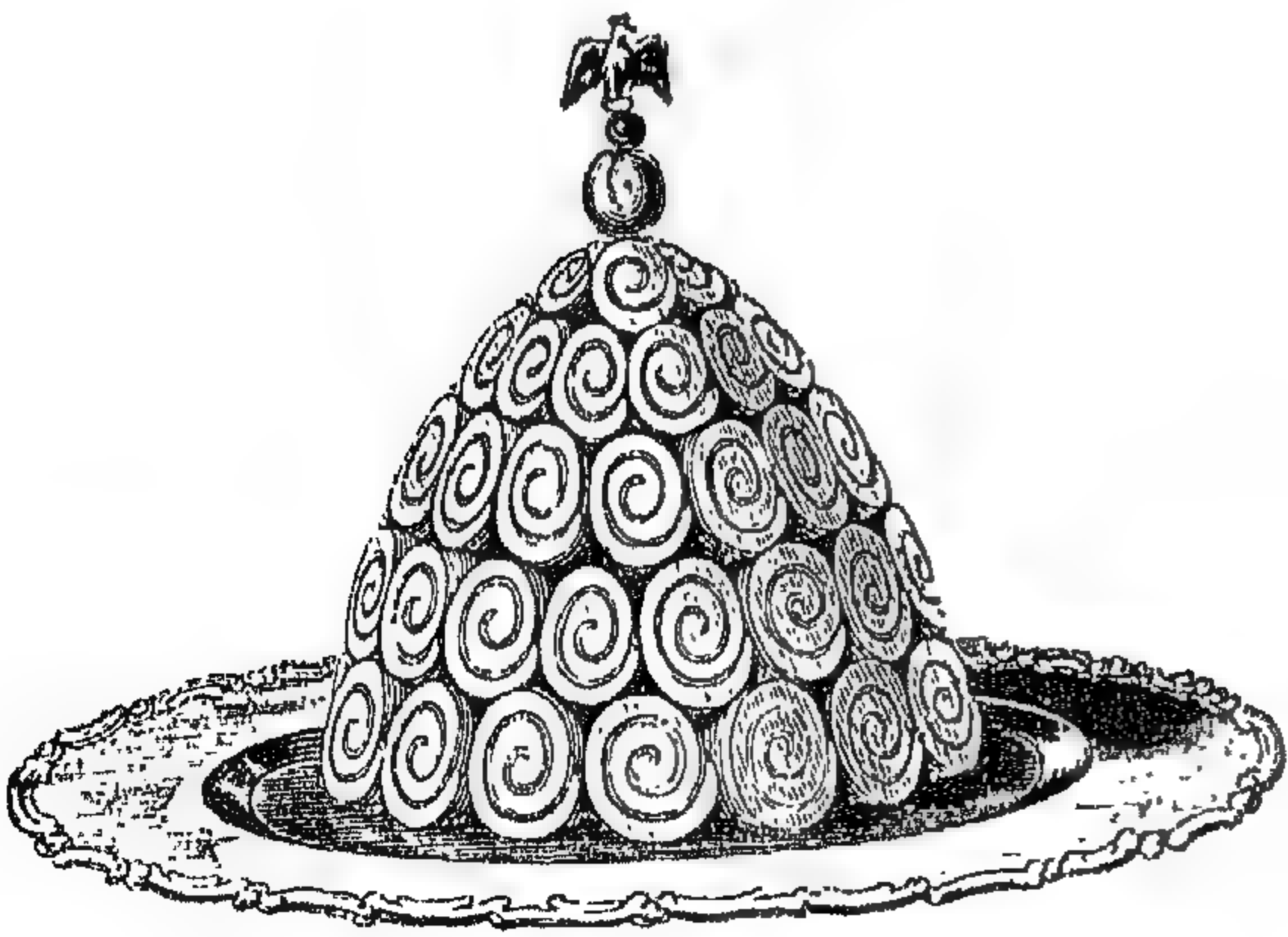
Pudding Soufflé à la Reine

بودين سوفليه الارين

هو أن تحضر قالباً بمتخنة ويدهن بالزبدة وتبطن الارضية والجوانب بفسق أخضر مفروم وبسكويت مكارو مكسر رفيع ثم تجهز بودين سكسون وتضعه داخل القالب طبقات طبقة من البودين وأخرى من الفستق المفروم والمكارو المكسر وهكذا حتى يمتلئ القالب ويسوي وتحتاه ماء ساخن مثل بودين سكسون وبعد التسوية يقلب في صحن ويخدم معه صوص كريم الا انجليز ممزوجة بلوز برالينه ناعم

Pudding Soufflé à la Royale

بودين سوفليه الا رويال



هو أن تحضر قالباً بمتخنة ويدهن بالزبدة ويبطن

من الجوانب بقطع مستديرة من الجوز المملوف

بالمربة وبملا من الداخل بتجهيزات بودين سكسون

بالقانيلا ويسوي وتحتاه ماء ساخن مثل بودين سكسون

ويخدم معه صلصة مشمش بالمارسالا

(رسم ١٣٤) بودين سوفليه الا رويال

Pudding Souffle Sans-Souci

بودين فوليه سان صوسى

هو أن تحضر قالباً بيضاوياً أو بمتخنة ويدهن بالزبدة ويرش من الارضية والجوانب بالزبيب الانجليزى منظف تنظيفاً جيداً الذى يقال له ريزان كورنت ويملا من الداخل بتجهيزات بودين سوفليه سكسون ممزوج معه على مقدار الكيلو بودين ٢٥٠ جرام تفاح مقشر ومقطع قطعاً صغيرة ومسوى سوتيه بالزبدة ويضاف له قليل من القرفة وتسويته مثل بودين سكسون ويخدم معه صلصة مشمش بالروم

Pudding Souffle Vésuvienne

بودين سوفليه فيزفيمين

هو أن تحضر قالباً بمتخنة ثم تجهز بودين سوفليه سكسون وتضيف عليه مقدار ٥٠ جرام طماطم بوريه ومقدار ١٠٠ جرام زبيب ملجه بدون بذر ويعبأ داخل القالب مقدار الثلثين ويسوى وتحتة ماء ساخن مثل بودين سكسون وبعد أن يسوى يقلب فى صحن مستدير وتضع له صلصة مشمش حول الدائر وأيضا مقدار فنجان كونيالك ساخن ويشعل عند تقديمه للمائدة

Pudding au Malaga

بودين أو ملجه

تحضر باسين أو حلة بيضاوية نظيفة وتضع بها ٢٥ جرام زبدة مجففة تجفيفاً جيداً من الماء داخل شاشة وتخففها خففاً جيداً بالسلك مع ٢٥٠ جرام سكر بودرة وتضع له صفار ١٥ بيضة واحدة بعد الاخرى من البيض الكبير او ٢٠ بيضة من البيض المتوسط وتضع له مقدار ٤ ملاعق من مربه المشمش، بياض ١٠ بيضات مضروبه مارنج ثم تحضر قالباً مستديراً بمتخنة ويدهن زبدته ويعفر بالفيكيل أى دقيق البطاطس ويوضع فى قالب طبقات طبقة من البودين واخرى من البسكويت سافايارد مبلل بنبيذ ملجه وهكذا حتى يتم القالب ويسوى وتحتة ماء ساخن مثل بودين سكسون وبعد التسويه يقلب فى صحن مستدير ويملا من الوسط بصوص سبايون بنبيذ ملجه ويخدم باقى الصلصة فى الصلصير

انواع السوفلية

تجهيزات سوفليه الاكريم لاجل (٥) اشخاص

هو أن تحضر مقدار ربع رطل لبن ، ٥٠ جرام سكر وملعقة من ملاعق الشوربه دقيقاً ، ١٢ جرام زبدة طازجة وصفار ٣ بيضات ، بياض ٣ بيضات مضروبه مارنج

العمل : تمزج الزبدة مع الدقيق فى كسارولة صغيرة وتغلي اللبن مع السكر بقليل من القانيليا وتمزج مع الدقيق والزبدة ويدخل بها على النار مع استمرار التقليب وبعد ان يغلي ويلف مع بعض لفا جيداً ترقه بعيداعن النار وتضع له صفار ٣ بيضات مع الحفق بملعقة الخشب ، بياض ٣ بيضات مارنج

تجهيزات سوفلية الا كريم لاجل (١٢) شخصاً

تضع في باسين او كساوولة مقدار ١٢٥ جرام زبدة وتمزجها مع ٢٥٠ جرام دقيق ثم تغلي اللبن مع السكر وعود قانيليا وتمزج اللبن مع الدقيق والزبدة مع استمرار الضرب بالسلك ثم تضعه على نار متوسطة ليغلي ويلف ويصير مثل عجينة الشو وترفعه بعيداً عن النار وتضع له صفار ٨ بيضات من البيض الكبير شيئاً فشيئاً مع استمرار التقليب او صفار ١٢ بيضة اذا كان البيض متوسط وتضع له ٤ بيضات صفاراً وبياضاً ، يياض ١٢ بيضة من البيض الكبير مضروبه مارنج

تجهيزات سوفليه الفواكه

تجهيزات : ٥٠٠ جرام سكر ، ٥٠٠ جرام بوريه فواكه مثل التفاح او المشمش او خلافة ، يياض ١٠ بيضات مارنج من البيض الكبير او ١٤ اذا كان البيض متوسط
العمل : تضع السكر في كساوولة ويغطس بالماء ويسوي على نار حامية حتى يتم تسويته وعلامة تسويته هو ان تضع اصبعك في السكر ثم تضعه في الماء البارد فاذا وجدت لف وصار مثل الصمغ تصب فوقه بوريه الفواكه شيئاً فشيئاً مع الضرب بالسلك وتمزجه مع يياض البيض المضروب مارنج بالملعقة

كيفية تسوية السوفليه

هو ان تحضر صحن فيخار افرنكي المخصص للسوفلية او فضية او كوكوت صغير من الفخار الافرنكي ويدهن بالزبدة ويعفر بالسكر البودرة ويملا مقدار الثلثين (يوضع على ظهر الفرن مدة ١٠ دقائق او ١٥ دقيقة قبل ادخاله الفرن) ويسوي في فرن متوسط الحرارة وقبل اتمام تسويته بدقيقتين أي قبل خروجه من الفرن يرش بسكر بودرة خفيفاً ويدخل الفرن ثانياً ليتورد من أعلى وعند خروجه من الفرن يوضع في صحن مفرد بأرضية فوطة أو ورق داتله ويخدم في الحال بدون تأخير ويمكن أن يرش بعد تسويته بسكر بودرة بدل من تحميره بالسكر وهو في الفرن

Soufflé au fruit en Crustade

سوفليه او فروي أن كرسداد

هو أن تحضر طوقاً مستديراً بعلو ٣ أو ٤ سنتيمترات وتفرد بأرضيته وجوانبه طبقة خفيفة من عجينة البات فونسيه الموضحة في أنواع العجين وتعباً أرز أو فاصوليا ويسوي في الفرن ثلثي تسوية ويفرد بأرضيته من الداخل أيضاً طبقة خفيفة من بوريه التفاح ويرش فوق بوريه التفاح طبقة من الفواكه طازجة على مختلف الأنواع مسواة نصف تسوية ومقطعة قطعاً صغيرة ويغطي من فوق الفواكه بطبقة من السوفليه الا كريم برائحة القانيليا ويرسم من أعلى بوريه من الفواكه ويسوي في فرن متوسط الحرارة مدة ٢٥ الى ٣٠ دقيقة تقريباً وبعد اتمام تسويته ترفع منه الطوق من الجوانب وتضعه في صحن مستدير وتصب حوله من الدائر مقدار كاس من الروم ساخن ويشعل عند تقديمه للمائدة

Soufflé aux Amandes

سوفليه أوزاماند

هو ان تجهز سوفليه الا كريم ويمزج مع اللبن قليلا من عصير اللوز ويمزج معه ايضا ٢٠٠ جرام لوز محمص ومفروم ويسوي كالسابق توضيحه

Soufflé aux Avaline

سوفليه اوزاالين

هو ان تجهز سوفليه الا كريم وتنقع في اللبن قبل مزجها بالسكرينة وتضع لها ١٠٠ جرام بندق مقشر بالينيه ويسوي السوفليه كالعتاد

Soufflé Camargo

سوفليه كمارجو

هو ان تجهز سوفليه بالبندق كالمتقدم وتجهيزات اخرى بعصير اليوسف افندي ومقدار من قشره مفروم ويوضع في صحن السوفليه طبقات وبين كل طبقة واخرى بسكويت ساڤايارد مرشوشا بالسكراسو ويسوي كالعتاد

Soufflé aux Cerises

سوفليه اوسرين

هو ان تجهز السوفليه برائحة الكرش ويمزج معه قليل من الكرينز مسوي كونيون وخالي من البذر ومصفي تصفية جيدة من الماء ممزوج بقليل من بوريه الفرومبواز ويمزج مع السوفليه ويرص من اعلى مقدار ١٠ أو ١٢ كرينز ويسوي كالعتاد

Soufflé aux fraises

سوفليه أوفرين

هو ان تجهز سوفليه الا كريم برائحة الكرش ويخدم معه في اناء آخر فراولة مثلاجة مرشوش عليها قليلا من السكر وعصير البرتقال

Soufflé aux fraises à la Moscovite

سوفليه اوفرين الا موسكوفيت

هو ان تجهز سوفليه الا كريم برائحة السكراسون ويخدم معه في اناء اخر فراولة من النوع الجيد مثلاجة مثليجا جيدا أي ممزوج معه مقدار من بوريه الفراولة ورائحة السكراسون

Soufflé au Chocolate

سوفليه أوشوكولات

هو ان تجهز سوفليه الا كريم ويذاب مع اللبن مقدار ٢٠٠ جرام شيكولاتة ويسوي كالعتاد ويرش بسكر بودرة عند خروجه من الفرن

Soufflé au Curaçao

سوفليه او كيراسون

هو ان تجهز سوفليه الا كريم وتضع له رائحة قشر البرتقال مفروم وكوبه صغيرة من السكراسون

Soufflé Elisabeth

سوفليه اليزابث

وهو أن تجهز سوفليه رائحة الفانيلا وتضرم في الصحن طبقات ويرش كل طبقة بسكويت مكارو ومقطع قطعا صغيره ومرشوش بالسكرش وبنفسج مسكر طبقة حتى يمتليء الصحن ويسوي كالمعتاد وعند خروجه من الفرن يغطى من اعلى بسكر فليه الذي يقال له (غزل البنات) ويخدم في الحال بدون تاخير

Soufflé au grenade à l'Orientale

سوفليه او جرناد الاورينتال

هو ان تجهز سوفليه الا كريم برائحة الفانيلا وتضرم في الصحن طبقات طبقة من السوفليه واخري من البسكويت ساوا باردة مبللة بعصير الرمان وقليل من السكرش حتى يمتليء الصحن ويسوي كالمعتاد وعند خروجه من الفرن يغطى بسكر فليه اي غزل البنات ويرش من اعلى السكر بملبس برائحة الرمان ويكون صغيرة مثل حب الرمان

Soufflé Hilda

سوفليه هيلدا

هو ان تجهز سوفليه الا كريم ممزوج بعصير الليمون وقليل من قشر الليمون مبشور ويخدم معه في اناء اخر فراوله من النوع الجيد مثلهجه تليجا جيدا وتكسية بيوريه فرومبواز

Soufflé Idéal

سوفليه ايديال

هو ان تجهز سوفليه الا كريم وتمزج معه بندق برينية ويوضع في الصحن طبقات طبقة من السوفليه واخر من بسكويت مكارو مبلل بالسكراسون او المارسكرينه حتى يمتليء الصحن ويسوي كالمعتاد وعند خروجه من الفرن يرش بسكر بودرة ويكوي بسيح محمي مربعات مثل الشباك ويخدم في الحال

Soufflé Javanais

سوفليه جاواني

هو ان تجهز سوفليه الا كرام وتضع بدلا من اللبن شاي مسوي بالماء وتمزج معه مقدار ١٥٠ جرام فستق مفروم ويسوي كالمعتاد

Soufflé Lérina

سوفليه ليرينا

وهو ان تجهز سوفليه الا كريم كالمعتاد وتضع له مقدار من رائحة اليرينا وهو نوع من الشاتلين ويوجد عند البديل

Soufflé Lucullus

سوفليه او كولوس

وهو ان تجهز قالب سافران وبعد تسوية تسقية بشراب السكرش وتقلب في صحن مستدير وتلف جولة ورفة اجلاسيه وتربط بالدوبارة ويملا من الوسط بتجهيزات سوفليه من الفواكه وتدخله في فرن متوسط الحرارة حتي يتم تسويته من الجوانب وتدهن جوانب القالب بالمربة ويرش بفستق خفيف ويخدم في الحال

Soufflé à l'Orléans

سوفليه الاورليان

هو ان تجهز سوفليه الا كريم وتمزج معه مقداراً من البسكويت ساقيارد ومقطع قطعاً صغيرة ومبلىل بالكراسون او الكرش ومعه ايضاً ٢٠٠ جرام كريمة مسكر وكرفس مسكر مقطع قطعاً صغيرة ويسوي كالمعتاد

Soufflé Palmyre

سوفليه بالمير

هو ان تجهز تجهيزات سوفليه الا فانيليا ويوضع في الصحن طبقات طبقة من السوفليه واخرى من بسكويت ساقيارد مبلىل بالكرش والانزت حتى يمتلأ الصحن ويسوي كالمعتاد

Soufflé Paulette

سوفله بوليت

هو ان تجهز سوفليه فانيليا وتمزج معه مقدار خمسة ملاعق بوريه فراولة ويسوي كالمعتاد ويخدم معه في اناء اخر فراولة مثلجة ومكسية بوريه او فرومبواز

Soufflé Praline

سوفليه بريالينية

هو ان تجهز تجهيزات سوفليه فانيليا وتمزج معه ١٠٠ جرام لوز بريالينية ويسوي كالمعتاد وعند خروجه من الفرن يرش بلوز بريالينية مفروم .

Soufflé Rothschild

سوفليه روتشيلد

هو ان تجهز سوفليه فانيليا كالمعتاد وتمزج مقدار ١٠٠ جرام فواكه مسكرة مقطعة قطعاً صغيرة ومخمرة في العرق الذي يقال له لودي في ويغرف في الصحن كالمعتاد ويرم من اعلى بقطع من الاناناس والفراولة ويسوي كالمعتاد .

Soufflé à la Royale

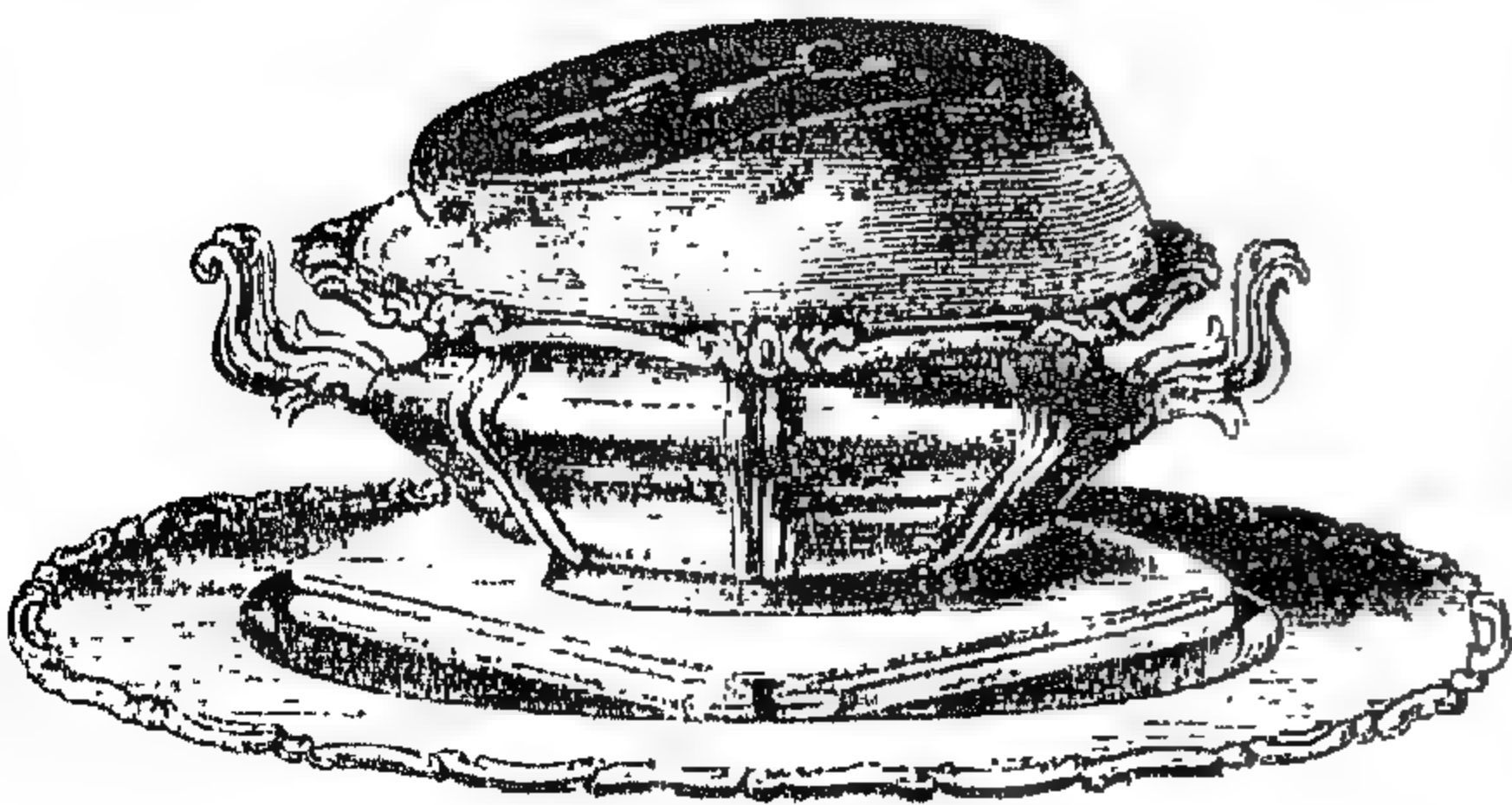
سوفليه الا روبال

هو ان تجهز سوفليه فانيليا ويوضع في الصحن طبقات طبقة من السوفليه واخرى من البسكويت ساقيارد مبلىل بالكرش وفوق البسكويت يرش بفواكه مسكرة مقطعة قطعاً صغيرة ومخمرة في الكرش وطبقته من السوفليه وهكذا حتى يمتلي القالب ويسوي كالمعتاد

Soufflé Vanille

سوفليه فانيليا

هو مثل سوفليه الا كريم الموضح سابقاً ويتلي مع اللبن عود فانيليا او تضع له فانيليا بودره او سائله



(رسم ١٣٥) سوفليه فانيليا

سوفليه أو فيوليت

Soufflé au Violette

تجهز سوفليه ثايليا وتمزج معه مقداراً من البنفسج المسكر ويوضع في صحن السوفليه ويرسم من أعلى بنفسج مسكر وتسويته كالمعتاد

سوفليه عابدة

Soufflé Aïda

هو ان تجهز سوفليه الا كريم برائحة البرتقال وتمزج معه فواكه مسكرة ونخرة في الكراسون ومقطعة قطعاً صغيرة وتسويته كالمعتاد

سوفليه أو لكان

Soufflé au Lickane

هو ان تجهز تجهيزات السوفليه النصف ثايليا والنصف الآخر شيكولاته ويوضع في الصحن طبقة من الثايليا والآخرى من الشيكولاته

سوفليه دي باليه

Soufflé de Palais

تجهز سوفليه ثايليا وتضع له قليلاً من الكرش ويغرف في الصحن طبقة من السوفليه ويرش فوقها طبقة من التفاح مقطع تقطيعاً رقيقاً ومسوى بالزبدة ويغطى بطبقة من السوفليه وتسويته كالمعتاد

سوفليه الا راشل

Soufflé à la Rachelle

هو ان تجهز تجهيزات السوفليه النصف ثايليا والنصف الآخر فستق ويوضع في الصحن طبقة من الثايليا وأخرى من الفستق

سوفليه سيسليان

Soufflé Cicilien

هو ان تجهز سوفليه برائحة البرتقال وتمزج معه ايضاً مقدار ٥٠ جرام لوز براليزه مدقوق، يوضع في الصحن طبقات طبقة من السوفليه واخرى من فصوص البرتقال مقشره وخالية من البذور

«أنواع البودين»

الزوم ودن

Plum-Pudding

تحضيرات : هو ان تضع في إناء من الفخار مقدار ٢٥٠ جرام دهن كلاوي بقرى مفروم ، ١٢٥ جرام دقيق (يفرم الدهن مع الدقيق) ، ٢٥٠ جرام قلب عيش مدقوق ١٢٥ جرام تفاح مقشر ومقطع قطعاً صغيرة



سوفليه سيسليان

(رسم ١٣٦)

١٢٥ ، جرام زبيب ملحجة منظم من البذر وزبيب
نجليزي وزبيب بناني ومقدار ٧٥ جرام قشر برتقال
وقشر ليمون مسكر ومقطع قطعاً صغيرة ، ٢٠ جرام
جنزبيل مدقوق ، ٥٠ جرام لوز مفروم ، ١٢٥ جرام
سكر احمر خام وعصير نصف برتقالة وقشرها مفروم
فرمانا وعصير وقشر ليمونه ، ٦ جرامات بهارات
مختلفة ، ١٠٠ جرام تين ناشف ، ٣ بيضات وفنجان
قهوه روم او كونيالك وجزه بيرة ونبذ احمر او ابيض ،
قشر سدره . والفواكه المسكرة يجب ان تكون نخرة في الكرش قبل وضعها في الاناء الفخار وتمزج هذه الاصناف
بعضها مزجاً جيداً ويعبأ في سلاطين مخصوصة للبودين وتغطى بشاشة مدهونة زبدة ومعمورة بالدقيق وتربط
الشاشة بالدوبارة ويسوي داخل ماء مغلي مدة أربع ساعات (يوضع البيض عند التسوية) وعند الطلب تفك من
الشاشة وتقلب داخل صحن مستدير ويرش عليها في الحال وهي ساخنة من أعلى والجوانب مقداراً من الروم
او الكونيالك ويشمل وهو مقدم على المائدة ويخدم معه في الصلصيرا صوص سبايون بالروم او صوص كريم
الا انجليز بالروم

ملحوظة : — التحضيرات الموضحة بعاليه يجب أن تكون نخرة من مدة شهر قبل عملها .

Pudding à l'americaine

بودين الامريكاني

هو أن نضع في أناء من الفخار ٧٥ جرام قلب عيش أفرنكي مدقوق ، ١٠٠ جرام سكر احمر خام ، ١٠٠
جرام دقيق ، ١٠٠ جرام دهن كلاوى بقرى ونخاع العظم البقري مفرومة ، ١٠٠ جرام فواكه مسكرة مقطعة
قطعاً صغيرة ونخرة في الروم وصفار ثلاث بيضات وبيضة صحيحة وقليل من قشر البرتقال والليمون مفروما وقليل
من القرفة وجوز الطيب مسحوقا وكوبة صغيرة من الروم او الكونيالك وتمزج ببعضها مزجاً جيداً ويملاً داخل
قالب شارلوت مدهون زبدة ومعمور بالدقيق ويسوي داخل ماء ساخن مدة ساعتين أو ساعتين ونصف في فرن
متوسط الحرارة وبعد اتمام تسويته يقلب في الصحن ويخدم معه صوص سبايون

Pudding à la Moelle

بودين الاموال

هو أن تسيح ٢٥٠ جرام نخاع عظم بقرى تحته ماء دافئ ، ٥٠ جرام دهن كلاوى بقرى ويصفي بالشاشة
داخل باسين أو حله بيضاوية وتترك يدفأ ثم تضرب فيه بالسلك وتضيف عليه قليلاً من القرفة ، ٢٠٠ جرام سكر
بودرة مع اسنعرار المضرب بالسلك ، ٢٠٠ جرام قلب عيش أفرنكي مصفى من المنخل ، ثلاث بيضات وصفار ثمانى بيضات
٢٠٠ ، جرام فواكه مسكرة ومقطعة قطعاً صغيرة ومقدار ٨٠ جرام زبيب بناني ، ٥٠ جرام زبيب ملحجة بدون
بذر وتمزج هذه الاصناف ببعضها مزجاً جيداً ويملاً في قالب مستدير مثل الكعكة مدهون بالزبدة ومعمور بالدقيق
ويسوي في فرن متوسط الحرارة تحته ماء ساخن وبعد اتمام تسويته يخدم معه صوص سبايون بالروم

ملحوظة . يمكن أن يفرم الدهن مع النخاع ويخفق بالسكر

أبل بودين

Apple Pudding

هو أن تجهز عجينة بمقدار ٢٥٠ جرام دقيق ، ١٥٠ جرام دهن كلاوي بقري وقليل من الملح والماء وتضع له مقدار ٢٠ جرام سكر وتلف قطعة واحدة وبعد أن تستريح مدة ربع ساعة تفرد على الترابيزة بتخانة نصف سنتيمتر ثم تحضر سلطانية بيضاوية وتدهن بالزبد وتبطن بالعجينة من الارضية والجوانب وتتملا بتفاح مفشر وتقطع قطعاً صغيرة ممزوج معه قليل من السكر البودرة وقليل من قشر الليمون مبشور وقليل من القرفة المدقوقة وتغطي ببطقة أخرى من العجين ويربط داخل الشاشة مثل البوم بودين ويسوي في ماء مغلي مدة ساعتين وعندئذ يفك من الشاشة ويقلب في صحن مستدير ويخدم معه صلصة مشمس

بودين الاقيشى

Pudding à la Vichy

هو أن تضع في باسين أو حلة بيضاوية مقدار ٢٠٠ جرام زبدة ، ٢٠٠ جرام سكر ويخفق بالسلك مثل السكك ثم تضع له مقدار صفار ١٦ بيضة شيئاً فشيئاً ، ١٠٠ جرام زبيب انجليزي وبناتى ومقدار ١٠٠ جرام فواكه مسكرة ومقطعة قطعاً مربعة صغيرة ونخمة في الروم وجزءاً من القرفة ومقدار ١٥٠ جرام جنواز مقطعة قطعاً مربعة صغيرة مرشوش بالكركش ، ١٥٠ جرام دقيق ، بياض ١٦ بيضة مارنج ويعبأ داخل قالب مستدير مثل الكعكة ويسوي في فرن متوسط داخل صينية بها ماء ساخن وبعد اتمام تسويته يقلب في الصحن ويخدم معه في الصلير صلصة أو صوص سبايون الاولى لقصل قصيف والثانية لفصل الشتاء

بودين فيزوقيان

Pudding Vésuvienne

هو أن تضع في باسين أو حلة بيضاوية مقدار ٥٠٠ جرام بوريه ابوفروة ، ٥٠٠ جرام سكر بودرة برائحة القانيليا ، ١٠٠ جرام زبيب ، ١٠٠ جرام فواكه مسكرة ومقطعة قطعاً صغيرة ، فنيجان قهوة مار سكينه ومقدار ١٠٠ جرام ارز مسوى باللبن ومقدار صفار ٢٦ بيضة ومقدار ١٠٠ جرام عجينة بات اشوونمزجها ببعضها مزجاً جيداً ثم تضع لها بياض ٢٦ بيضة مارنج ويعبأ داخل قالب مستدير مثل الكعكة مدهون زبدة ومغفور بالدقيق ويسوي في فرن متوسط الحرارة داخل صينية بها ماء ساخن وبعد اتمام تسويته يقلب في صحن مستدير ويملا من الوسط بفواكه، مشككة ومقطعة قطعاً صغيرة وترش بالسكر والروم ويشعل عند تقديمه للعائدة

بودين اوبان الافرانسي

Pudding au pain à la française

هو أن تبلل في نصف لترين مقدار ١٥٠ جرام قلب عيش افرانكي وتضع له ١٢٥ جرام سكر بودره برائحة القانيليا وتصفيتها من المنخل وتضع لها مقدار ٣ بيضات وصفار ٤ بيضات ، ٥٠ جرام زبدة وتضع لها بياض ٤ بيضات مضروبة مارنج وقليل من الزبيب البناتي ويعبأ في قالب مدهون زبدة ومغفور بقلب عيش ناعم وتسوي في فرن متوسط تحته ماء ساخن وبعد اتمام تسويته يقلب في صحن مستدير ويخدم معه صوص كريم الا انجليز او صوص سبايون أو أى نوع من صلص الفواكه

بودين اوبان الالماند (بودين على الطريقة الالمانية بالعيش) Pudding au pain à l'Allemande

هو أن تحضر ١٥٠ جرام قلب عيش أفرنكي وتبلله في نصف لتر نبيذ دلين او بيرة ، ١٠٠ جرام سكر احمر خام وقليل من القرفة ثم يصفى من المنخل ويمزج معه ٣ بيضات وصفار ٤ بيضات ، ١٥٠ جرام زبدة سائجة ، يياض ٤ بيضات مارنج ويسوي داخل قوالب مستديرة كالمقدم ويخدم معه اى نوع من صلص الفواكه .

بودين اوبان الايكوسين Pudding au pain à l'Ecosaise

وهو مثل بودين اوبان الافرانسيز السابق شرحه ويمزج معه ١٠٠ جرام فواكه مشكله مقطعه قطعاً صغيرة وتسويته مثل بودين الافرانسيز ويخدم معه صوص جروزي او فرومبواز او مشمش .

بودين دي فرانكفور Pudding de Francfort

وهو على طريقتين :

الطريقة الاولى : هو أن تخفق بالسلك في باسين او حلة بياضوية مقدار ١٥٠ جرام زبدة ، ١٠٠ جرام سكر بودرة ، صفار ٦ بيضات واحدة بعد الاخرى وتضيف عليها مقدار ١٥٠ جرام لوز مفروم فرماً ناعماً ، ١٥٠ جرام قلب عيش افرنكي مبلى في اللبن ومصور عصراً جيداً ويياض ٦ بيضات مضروبة مارنج ويعبأ في قالب كيك مستطيل مدهون زبدة ومعفور بالسكر ويسوي في فرن هادئ الحرارة مدة من ٣٠ الى ٣٥ دقيقة وبعدها تمام تسويته يقاب في صحن ويخدم معه صوص انبايون بالكشر او المادير

بودين سوفليه فرانكفور Pudding Soufflé Francfort

الطريقة الثانية : وهو ان تخفق بالسلك في باسين او حلة بياضوية مقدار ٤٠٠ جرام زبدة ، ٣٠٠ جرام من السكر وقليل من القرفة و ١٨ جراماً من صفار البيض ، ٣٠٠ جرام من لوز مفروم ومجفف و ٢٠٠ جرام من قلب عيش افرنكي مبلى بالنبيذ الاحمر ، يياض ١٨ بيضه مضروبة مارنج ، ١٠٠ جرام من فواكه مسكره ومفرومه فرماً رقيقاً ومخمرة في الروم ويعبأ في قالب مستديراً مدهون زبدة ومعفوراً بالسكر ويسوي في فرن متوسط الحرارة في صينية تحته ماء ساخن مدة ثلاثة ارباع ساعة وبعد تسويته يخدم معه اى نوع من صلص الفواكه

بودين جروسفينور Pudding Grosvenor

وهو ان تخفق في باسين او حلة بياضوية مقدار ٢٥٠ جرام زبدة مع ٢٥٠ جرام سكر بودره ، ٢٥٠ جرام لوز ناعم وتخفق خففاً جيداً مع بعضها وتوضع لها مقدار صفار و يياض ٦ بيضات مع استمرار الخفق بالسلك ثم نوضع له مقدار فنيجان قهوة صغير من الكراسون ، ١٢٥ جرام فيكيل اى دقيق بطاطس ، يياض ٨ بيضات مضروبة مارنج ويعبأ في قالب مدهون زبدة ومعفور بالسكر ويسوي في فرن تحته ماء ساخن وبعد تسويته يقلب في الصحن ويخدم معه صلصة مشمش ممزوج معها قليل من الروم والكراسون

Pudding Richebourg

بودين رشيبيورج

وهو ان تخفق في باسن مقدار ٣٠٠ جرام زبدة مع ٢٥٠ جرام سكر بودره ، ٢٥٠ جرام لوز بودرة اي (ناعم) و صفار ٦ بيضات و ٦ بيضات صفار وياض وتوضع عليه مقدار ١٢٥ جرام فيكيل اي دقيق بطاطس ، ١٠٠ جرام فواكه مسكره مفرومه ومخمرة في السكرش وتوضع له يياض ٦ بيضاب مارنج ويسوي في قالب مدهون زبدة ومغفورا بالسكر في فرن متوسط في صينية وتحت ماء ساخن ويخدم معه صوص جروزي

Pudding Salvator

بودين سلفاتور

وهو ان تحضر قالب شرلوت ويدهن بالزبدة ويفرد بارضيته طبقة من بسكويت سافايارد وعليه طبقة من الارز مسوي بقليل من اللبن والسكر ويرص فوقه طبقة من الالاناس مقطع قطعا صغيرة وهكذا طبقة من البسكويت والارز والالاناس حتى يملأ القالب ويصب فوقها حتى يملأ القالب بالتجزيات الآتية : وهو ان تخفق في كسارولة ٣٠٠ جرام سكر مع ١٠ بيضات ويوضع عليها لتر لبن مغلي ويسوي في فرن متوسط الحرارة في صينية داخلها ماء ساخن وبعد تسويته يقلب في صحن مستدير ويخدم معه صوص سبايون داخله مقدارا من الالاناس مقطع قطعا صغيرة

Pudding axe Weimer

بودين ساكس ويمر

وهو ان تخفق في باسن او حلة يضاوية ١٥٠ جرام زبدة مع ١٥٠ جرام سكر وتوضع لها صفار ٨ بيضات شيئا فشيئا وتوضع لها مقدار ١٥٠ جرام بسكويت او جنواز مبلى قليلا في اللبن ومقدار ١٥٠ جرام شيكولاته مبشورة ، يياض ٨ بيضات مضروبة مارنج ويعبا مقدار الثلاثين في قالب بمدخته مدهونة زبدة ومغفورا بالسكر ويسوي في فرن متوسط مدة ٢٠ او ٢٥ دقيقة في صينية داخلها ماء ساخن وبعد ذلك تقلب على صحن مستدير ويخدم معه صلصة شيكولات

Pudding sans Souci

بودين سان سوسي

وهو مثل بودين سكسون ويمزج معه مقدار من التفاح مقطع قطعا صغيرة ومنطق سوتية بالزبدة ويخدم معه صلصة بعصير البرتقال وقليل من قشر البرتقال المبشور ويمزج معها مقدارا من الزبيب الانجليزي مخمرا في قليل من الروم ومربة مشمش وقرفة

Rool Pudding

رول بودين

وهو ان تجهز عجينه كما هي موضحة مع ابل بودين السابق ذكرها وتفرد على الترابيزة بتخانه نصف ستيمتر وكسي بصلصة مشمش مجلسة بلون أحمر وتلف حول بعضها مثل العصا وتلف ايضا داخل شاشة مدهونة زبدة ومغفورة بالدقيق وتحزم بالدوبارة من الطرفين ومن الوسط وتسوي داخل ماء مغلي مدة ساعة وربع وعند الطلب

تفك من الشاشة وتقطع قطعاً مستديرة بتخانة نصف سنتيمتر وترص في صحن مستدير وتخدم في الحال وهي ساخنة ويخدم معها صلصة مشمش

Pud ling Chocolat

بودين بالشوكولات

هو ان تخفق في باسين او في حلة بيضاويه ١٠٠ جرام زبدة مع ١٠٠ جرام سكر بودرة وتوضع لها صفار ١٠ بيضات واحدة بعد الاخرى ، ١٠٠ جرام قلب عيش افرنكي او بريوش مصفاة من منخل سلك و ١٠٠ جرام شيكولاتة مبشورة ويوضع عليه يياض ١٠ بيضات مضروبة مارنج ويعبأ في قوالب مستديرة بمدخنة مدهونة زبدة ومعفورة بالدقيق وتسوي في صينية بها ماء ساخن داخل فرن متوسط الحرارة وبعد تسويتها يخدم معها صوص سبايون ارضو صوص شيكولاتة او خلافا

Pudding Chocolat

بودين بالشوكولاته طريقة اخرى

وهو ان تجهز بودين سكسون السابق توضيحه ويمزج مع اللبن مقدار ٢٠٠ جرام شو كولاتة وتسويته مثل تسوية البودين سكسون ويخدم معه صوص شيكولات

Pudding Martinique

بودين مارتنيك

وهو مثل بودين سكسون ويمزج مع التجهيزات مقداراً من الاناناس مقطع قطعاً صغيرة ويخدم معه صوص سبايون بالروم داخلها اناناس مقطع قطعاً صغيره

Pudding aux Amandes

بودين اوزاماند باللوز

هو ان تجهز بودين سكسون السابق توضيحه ويمزج مع التجهيزات مقداراً من خلاصة اللوز ويعبأ في قالب مدهون زبدة ومعفورا بلوز فليه اي مقطع قطعاً رفيعة ويسوي في فرن متوسط الحرارة وتحت منه ماء ساخن مدة ٢٠ أو ٢٥ دقيقة وبعد تسويته يقلب في صحن مستدير ويخدم معه صوص سبايون بالنيذ الابيض ويوضع لة قليلا من رائحة اللوز ويخدم في الحال

بودين اوزاماند الانجليزى أى بودين باللوز الانجليزى Pudding aux Amandes à l'Anglaise

وهو أن تخفق في باسين أو حلة بيضاوية مقدار ١٢٥ جرام زبدة مع ١٢٥ جرام سكر بودرة بالسلك أو بملعقة خشب وتوضع عليها مقدار ٢٥٠ جرام لوز مفروم وقليل من الملح وملعقة من زهر البرتقال وثلاث بيضات وصفار ثلاث بيضات شيمًا فشيئًا ومقدار ٤ ملاعق كريمة وتعبأ في الصحن الخاص للبودين مدهونا بالزبدة ويسوي في فرن متوسط داخل صينية بها قليلا من الماء وعند تسويته يفر بسكر بودرة ويخدم في الحال

Pudding de Biscuits

بودين بسكويت

وهو ان تضع في باسين أو حلة بيضاوية مقدار ٢٥٠ جرام بسكويت ساثايارد أو چنواز ويصب عليها بمقدار

نصف لتر من اللبن مغلي ، ١٥٩ جرام سكر ثم تلف على نار متوسطة بملعقة خشب ونوضع بعيداً عن النار ١٥٠ جرام فواكه مسكرة ومقطعة قطعاً صغيرة وزبيب انجليزي وبناتي نخر في الكرش ومقدار صفار خمس بيضات من البيض المتوسط أو ثلاث بيضات من البيض الكبير ، ١٢٥ جرام زبدة سائحة ، بيض ٥ بيضات مضروبة مارتيج وتعباً في قالب مستدير بمدخنة مدهون بالزبدة ومغفوراً بالعيش ويسوى في صينية بها ماء داخل فرن متوسط الحرارة وبعد تسويته يغرف في الصحن ويخدم في الحال ويخدم معه صلصة مشمش

بودين دي بان الا انجليز أي بودين بالعيش على الطريقة الانجليزية Pudding de pain à l'anglaise

وهو أن تحضر مقداراً من العيش الافرنكي ويقشر من الجوانب ويقطع قطعاً مربعة أو مثل الاحجية رفيعة وتدهن بالزبدة السائحة خفيف ثم تحضر الصحن الخاص للبودين وترص في أرضيته طبقة من العيش كل قطعة على حرف الأخرى ويرش بمقدار من الزبيب الانجليزي أو البناتي منقوعاً في ماء دافئ ثم يصب فوقه بالكريمة الآتية حتى يملأ الصحن :

وهو أن يوضع في كساروله مقدار ١٠٠ جرام سكر ، ٥ بيضات وقليل من القانيليا وقشر ليمون وتخفق مع بعضها خففاً جيداً بالسلك ثم توضع عليها مقدار نصف لتر لبن مغلي ويصفى من الشنوار فوق العيش ويسوى في متوسط في صينية داخلها ماء وبعد تسويته ويورد من أعلى يخرج من الفرن ويخدم دافئ

Pudding de Cabinet

بودين دي كابينييه

وهو أن تحضر قالباً مستديراً بمدخنة ويدهن بالزبدة ثم تحضر مقداراً من البسكويت ساقيارد أو جنواز ومقداراً من الفواكه المسكرة ومقطعة قطعاً صغيرة ومقداراً من الزبيب الانجليزي أو البناتي ويخمر قليلاً في السكرش أو في فرن المارسكرينة ثم يوضع البسكويت أو الجنواز بأرضية القالب طبقات طبقة من البسكويت وطبقة أخرى من الفواكه المسكرة حتى يملأ القالب ثم يصب فوقه بالكريمة الآتية : —

مقدار ١٠٠ جرام سكر وأربعة بيضات وقليل من القانيليا ومقدار نصف لتر لبن مغلي ويصفى من الشنوار فوق البسكويت حتى يغطي البسكويت ويسوى في صينية بها ماء ساخن داخل فرن متوسط الحرارة وبعد تسويته يقلب في صحن مستدير ويخدم معه صلصة مشمش ممزوجة بمقدار من الفواكه مقطعة قطعاً صغيرة أو صوص سبايوس أو صوص كريم الا انجليز

Pudding aux Riz

بودين أوري أي بودين بالارز

تحضيرات : وهو أن تحضر ٢٥٠ جرام أرز مغسول ، ١٥٠ جرام سكر وقليل من الملح ولتر ونصف لبن حليب ، صفار ١٠ بيضات وقليل من القانيليا وقشر برتقالة أو ليمونة ، ٥٠ جرام زبدة العمل : تسلق الارز أولاً بالماء مقدار غلوتين ثم يصفى من الماء ويبرد عليه بماء بارد ويوضع في كساروله نظيفة أو حلة ويوضع عليه اللبن والقانيليا وقشر الليمون أو قشر البرتقال ويسوى على نار هادئة ويوضع له السكر والزبدة والملح وبعد تسويته يرفع بعيداً عن النار ويوضع له صفار البيض ، بيض ٨ بيضات مضروبة مارتيج ويعبأ

في قالب مستدير مدهونا بالزبدة ومغفورا بالعيش الناعم ويسوى في صينية بها ماء ساخن في فرن هادئ وبعد تسويته يخدم معه أي نوع من صلص الفواكه أو السبايون أو كريم الا انجليز

بودين أوتايوكا Pudding aux Tapioca

وهو أن تحضر كسارولة نظيفة ويوضع فيها مقدار لتر من اللبن الحليب ، ١٠٠ جرام زبدة ، ١٠٠ جرام سكر وقليل من الملح وبعد غليها توضع لها ٢٠٠ جرام تايوكا مع استمرار الضرب بالسلك شيئا فشيئا ويسوى على نار متوسطة مدة ٢٥ دقيقة ثم ترفع بعيدا عن النار وتقل في كسارولة أخرى وتوضع لها مقدار صفار ٦ بيضات مضروبة مارنج وقليل من القانيليا وقشر البرتقال أو الليمون ويعبأ في قالب مستدير مدهونا زبدة ومغفورا بالسكر ويسوى في فرن متوسط الحرارة في صينية داخلها وبعد تسويته يقلب في الصحن ويخدم معه صوص سبايون أو أي نوع من صلصة الفواكه

بودين برزيلين Pudding brésilien

وهو أن تجهز بودين تايوكا كالمقدم ويعبأ في قوالب مبطنة بسكر كراملة مثل كريم كرامل ويسوى في صينية تحت منه ماء وبعد تسويته يقلب في الصحن ويخدم بدون صلصة

بودين ساجو Pudding Sagou

وهو مثل البودين تايوكا

بودين الاسيمول Pudding à la Semoule

وهو أن تغلى على النار في كسارولة نظيفة مقدار لتر لبن ، ٢٠٠ جرام سكر وقليل من القانيليا وبعد غليه يوضع له ٢٠٠ جرام صمولينا ويسوى على نار هادئة مدة ٢٠ دقيقة ثم يخفق بالمعلقة الخشب ويوضع له ١٠٠ جرام زبدة ، ١٠٠ جرام فواكه مسكرة مقطعة قطعا صغيرة وقشر ليمونة مفرومة ، صفار ٧ بيضات ، صفار وبياض ثلاث بيضات ثم يوضع عليه بياض ١٠ بيضات مضروبة مارنج ويعبأ في قالب مستدير مدهون زبدة ومغفورا بالسكر ويسوى في صينية داخلها ماء ساخن في فرن متوسط الحرارة وبعد تسويته يقلب في الصحن ويخدم معه أي نوع من صلص الفواكه

تمبال دارمبورج Timble d'Aremberg

تحضر قالب شرلوت ويدهن بالزبدة دهنا خفيفا ويطن من الارضية والجوانب بعجينة البريوش الموضحة في انواع العجين يابسة قليلا عن المعتاد ويرص من الداخل طبقات بكمثري مقطعة على اربعة قطع ومسواة نصف تسوية بالشراب ومجففة تجفيفا جيدا من الماء وفوق الكمثري طبقة من مرقة المشمش وهكذا حتي يملأ القالب وينطى بطبقة من نفس العجين ويثقب من الوسط لتسريب البخار ويسوى في فرن متوسط الحرارة مدة ٤٠

دقيقة تقريبا وعند خروجه من الفرن يوضع في صحن مستدير ويدهن من الاعلى والجوانب بمربة مشمش
برائحة المارسكينا

Timble Bourdalse

تمبال بورد الوز

وهو ان تجهز عجينة بات فونسيه السابق توضيحها في انواع العجين وتمزج معها مقدار ١٠٠ جرام لوز
مفروم ومقدار نصف كيلو من الدقيق وتكون العجينة يابسة قليلا عن المعتاد وتفرد على الترابيزة نصف سنتيمتر
ويبطن بها قالب شرلوت مدهون بالزبدة دهنا خفيفا ويوضع بارضيته طبقة من كريم فرانچبان وطبقة من
الفواكه المختلفة الانواع مسواة كومبوت وقليل من مربة المشمش وتغطي بالسكريمه وتغطي ايضا بطبقة من
العجين ويسوي في فرن متوسط الحرارة ثم يقلب القالب في صحن مستدير ويكسى بصلصة مشمش ويخدم في الحال

Timble Favart

تمبال فاوآرت

وهو ان تسوى بر بوش في قالب شرلوت وبعد تسويته يخلى من الوسط ويملا من الداخل بفواكه مشكله
ومقطعة على اثنين او على اربعة قطع ومعه مقدار من ابو فروة اجلاسيه وتمزج بصلصة مشمش ممزوج معها مقدارا
من ابو فروة بوريه ويرسم القالب حول الدائر من اعلى بالمارنج وتدخل الفرن قليلا حتى يسوي المارنج

Timbale Marie-Loise

تمبال ماري لويز

وهو ان تسوى جنواز في قالب شرلوت بحرف عالى وبعد اتمام تسويته يخلى من الوسط بالسكين ويفرس السكين
من اعلى الى اسفل ويخرج القلب قطعة واحدة بحيث تكون الجوانب بتخانة سنتيمتر وتقطع القلب قطعا مستديرة
بتخانة سنتيمتر تقريبا وتكسى كل قطعة بمارنج طلياني وترش فوق المارنج فواكه مشكله من خوخ وكريزواتاتاس
مقطعة قطعا صغيرة وترد القطع داخل الجنواز كل واحدة فوق الاخرى ويكسى التمبال من الجوانب بمارنج طلياني
ويرسم بالمارنج بالكيس بلبلة منقوشة ويوضع في الصحن ويرص حوله من الجوانب خوخ مقسوم على اثنين
ويصب بين الواحدة والاخرى وردة صغيرة من المارنج بالكيس ويدخل في الفرن قليلا حتى يسوى المارنج
ويخدم معه صلصة مشمش برائحة الكرش

Timbale Montmorency

مبال مونتمورنسي

وهو ان تسوى بير بوش في قالب شرلوت وبعد ان يبرد يخلى من الوسط ويكسى بمربة مشمش مجلسه جدا وترسم
من الدائر بهلالات من عجينة الفيتاج وقطع سامبوسكه وعند الطلب يوضع في صحن مستدير ويملا من الداخل
بكريز مسوى كومبوت وخاليا من البذر ومصفي تصفية جيدة من الشراب ويمزج بجليه حروزي أو فرومبواز

Timbale à la Parisien

تمبال الا باريزين

وهو ان تسوى بر بوش في قالب شرلوت كالمقدم ذكره وبعد ان يبرد يخلى من الداخل ويدهن من الجوانب
بمربة المشمش ويرسم من الدائر ومن اعلى بالفواكه المسكرة وعند الطلب يوضع في صحن مستدير ويملا

Timbale à la Condé

تم مال الا کو ندتہ

Timbale de Marrons au Marasquin

تمبال دی مایون اوما رسکان

Timbale à la Duchesse

تمبال الادوشيس

وهو ان تجهز عجينة بات فلان الموضحة في انواع العجين يايسة قليلا عن المعتاد وتقطع منها قطعا صغيرة بقدر
الليمونة وتلصق على الترابيزة اى تهرم باليد حتى تصير به خانة المكرونة ثم تحضر قالب بمبال يضاوى او مستدير

وتغطس العجينة في الزبدة بشرط ان تكون دافئة وتلف العجينة حول بعضها في منتصف أرضية القالب وهكذا حتي يطن القالب ويملا من الداخل بطبقات من النفاح مقطع علي اربعة قطع ومنطقاً قليلاً بالزبدة وممزوجاً بقليل من مربة المشمش وترش كل طبقة بزيب بتاتي وهكذا حتي يملا القالب ويغطي بطبقة من العجين ويوضع القالب في صينية ويسوي في فرن حام مدة نصف ساعة وعند الطلب يقلب على صحن مستدير ويدهن من اعلى والجوانب بمربة مشمش ويخدم معه في الصاصيرا مربة مشمش بالمادير

Timdale à la Laguipierre

تمبال الالاجيبير

هو أن تجهز عجينة بات فلان الموضحة في انواع العجين وتفرّد فرداً رقيقاً بتخانة نصف سنتيمتر وتقطع قطعاً مستديرة مثل القطعة ذات الخمسة قروش ثم تحضر قالب بيضاوي وتغطس قطعة في زبد سائجة ويوضع في وسط القالب ثم تغطس باقي القطع في الزبدة وترص حول القطعة الاولى وتكون القطعة مركبة على حافة الاخرى حتي يملا القالب ثم تسوي مقدار ١٥٠ جرام ارز بالماء ويوضع فوق المصفاة لتصفية الماء منه ثم يوضع في سلطانية او اناة فخار ويوضع عليه مقدار ١٥٠ جرام اناناس مسكر مقطع قطعاً صغيرة ومقداراً من ابو فروه اجلاسيه مقطع قطعاً صغيرة ومقداراً من الزيب البناتي ، ١٠٠ جرام فستق مقشر ويرش عليها مقدار كوبه من المارسكينة وتترك شجرة مده ربع ساعه وبعد ذلك توضع على مصفاة لكي يصفى منها الماء ثم تجهز بودين سكسون السابق توضيحه في انواع البودين ويمزج معه الارز والفواكه ويبأ داخل القالب ويوضع القالب في صينية ذات حرف عالي ويسوي في فرن متوسط مدة ٣٠ او ٣٥ دقيقة وعند خروجه من الفرن يترك ليستريح قليلاً وبعد ذلك يقلب في صحن مستدير ويدهن من الاعلى بالفرشه بمربة المشمش ويخدم معه صوص كريم في الصاصيرا

Timbale à la Colbert

تمبال الاكولبير

وهو ان تجهز عجينة البريوش او السافران وتسوي داخل قالب شرويت او بيضاوي وبعد تسويته وتبريده يقطع من اعلى قطعة مستديرة مثل الغطاء بتخانة سنتيمتر ويخلي من الداخل ثم يرد في القالب ثانياً ويفرس في الثلج مدة ربع ساعة ويغطي بالقطعة التي مثل الغطاء وبعد ان تتجمد الكريمة يقلب القالب على صحن ويدهن بمربة المشمش بفضان شيكولاتة ويرسم بقطع من الفواكه المسكر

Bavarois

باثروا

ينقسم الباثروا على قسمين : -- بافرواز الاكريم اي بالكريمة والاخر بافرواز او فروي اي بالفواكه تجهيزات يافرواز بالكريمة هي : -- اب تحضر كساروله نظيفه وتضع داخلها مقدار ٣٠٠ جرام سكر وصفار ١٢ بيضه وتحقق بالسلك خفقا جيداً ثم توضع لها لترين مغلي وعود ثانياً ، ٤٠ جرام جلاتينه اي ثقالب منقوعة في الماء البارد ثم توضع على نار متوسطة مع استمرار التقليب حتي يسوي البيض وتهلب مثل المهلبية الخفيفة بدون ان تغلي وترفع بعيداً عن النار و تصفي في كسارولة اخري بشنوار او منخل ثم تقلب فيها حتى تبرد وتوضع فوق الثلج الى قرب تجمد الكريمة وتضع عليها مقدار نصف لتر من الكريمة مضروبة بمقدار ١٠٠ جرام سكر بودرة ، بياض ٦ بيضات مضروبة مارنج وهكذا كيفية تجهيز البافرواز بالكريمة

Bavaroise aux Fruite

باقرواز او فروى اي بافرواز بالفواكة

وهو ان تحضر مقدار نصف لتر من الفواكة مصفاة من المنخل مثل الخوخ او المشمش او الفراولة وتمرز مع مقدار نصف لتر شراب درجة ٤٠ من ميزان السكر ثم يوضع عليه عصير ليمونتين ومقدار ٤٠ جرام جلاتينة مذابة في قليل من الماء ومصفاة من الشنوار او شاشة ثم توضع في كسارولة فوق الثلج ويقلب فيها وعندما تقرب ان تتجمد تضع عليها مقدار نصف لتر من الكريمة مضروبة وبياض ٦ بيضات وهذه كيفية تجهيز البافرواز الذي بالقواكة كيفية تعبأته في القوالب :- وهو ان تحضر قالب بمدخنة منقوش ويملا بالكريمة ويغرس في الثلج حتى يتجمد وعند الطلب يغطس القالب في ماء دافئ بسرعة ويرفع منه بسرعة ويقلب في صحن مستدير مفرودا بداخله فوطة او ورق دانتله ويمكن ان يبطن القالب قبل ان يوضع في الكريمة بسكر كرامله احمر مستكاوي واحيانا يخدم مع البافرواز وحول الدائر أي نوع من الفواكة ويمزج معه أي نوع من الفواكة المسكرة او الطازجة كما سيوضح بعد

Bavaroise Clermont

باقرواز كليرمو

وهو ان تجهز بافرواز بالكريمة كما سبق شرحه ومع مقدار لتر ٢٠٠ جرام بورية ابو فروه ومقدار ٢٠٠ جرام ابو فروه اجلاسيه مقطعه قطعا صغيرة ثم يعبأ في القالب كالمعتاد ويوضع في الثلج ووقت الطلب يقلب في صحن مستدير ويرص حوله من الدائر ابو فروه اجلاسيه او بورية ملفوف مثل المشمش ومكسيا بفضان بالشيكولاته

Bavaroise Diplomate

باقرواز دبلوماسيات

وهو ان تحضر قالب بيضاوى او شرلوت ويغرس في الثلج ويبطن ارضيته والجوانب بكريم يافرواز بالثانيليا ويملا من الوسط بكريم يافرواز بالشيكولاته وبالفراولة موضوعة طبقات من الشيكوته والاخرى من الفراولة وعند الطلب يقلب في فوطة

Bavaroise Myqueen

باقرواز ميكان

وهو ان تبطن قالب بافرواز من الارضية والجوانب بكريمة لباني محلاة قليلا بالسكر وتمرز معها قليلا من الجلاتينة ويملا في الوسط بافرواز بالفراولة ويمزج معه مقدارا من الفراولة الصحيحة مخمرة في الكرش وعند الغرف يقلب في صحن مستدير ويوضع له من الدائر فراولة مخمرة في الكرش والسكر

Bavaroise à la Normande

باقرواز الانورماند

وهو ان تجهز بافرواز بيورية تفاح برائحة الروم ويبأ في القالب ويصير في الثلج وعند الطلب يقلب في الصحن ويرص حوله من الدائر تفاح مسوى كومبوت ومقسوم على اربعة

Bavaroise à la Religieuse

بافرواز الاريلىجىر

وهو ان تبطن القلب من الارضية والجوانب بالشيكولاته مذابة فى مقداراً من الشراب ويملا من الداخل بكريم بافرواز بالقانيليا ممزوج مع الكريمة اللباني بدون ضرب ولا يوضع لها بياض بيض وتصبر فى الثلج وعند الطلب تخدم على فوطه

Bavarois Rubanné

بافرواز روبانيه

وهو أن تجهز تجهيزات ثلاثة أنواع من كريم بافرواز النوع الاول بالشيكولاته والثانى بالقانيليا والثالث بالفراولة ثم تحضر قالب بمدخنة ويغرس فى الثلج ويطن من الارضية والجوانب بجليه أبيض براشحة المارسكرينة ثم تعبأ البافرواز فى قرطاس من الورق أو كيس وتصب طبقة فى أرضية القلب من الشيكولاته بتخانة ٢ سنتيمتر وأخرى من الفراولة والثالثة من القانيليا وهكذا حتى يملأ القلب وعند الطلب ترفعه من الثلج ويغطس فى ماء دافئ قليلا ويقلب فى صحن مستدير على فوطه ويخدم فى الحال

بافرواز الا كريم على أنواع مختلفة

بافرواز برالينيه : —

هو أن تجهز بافرواز الا كريم وتوضع عليه مقدار ١٥٠ جرام لوز برالينيه على اللتر وهكذا لا تتغير كريم بافرواز إلا اذا أدخل عليها أي نوع من الأنواع الآتية مثل الشيكولاته أو كرش أو مارسكرينة أو قهوة أو برتقال ويتغير اسم البافرواز على حسب نوع الراشحة أو الصنف

Plane Manger

بلان مانجيه

ينقسم البلان مانجيه على قسمين أولهما على الطريقة الفرنسية والاخرى على الطريقة الانجليزية : —

Plane Manger à la Française

بلان مانجيه الافرانسين

وهو على طريقتين : —

الطريقة الاولى : — وهو أن تحضر مقدار ٢٥٠ جرام لوز ومعه مقدار ٧ جرام لوز مر ثم يقشر بعد أن يغطس فى الماء الساخن وبعد ذلك يغسل غسلا جيدا وينقع فى الماء البارد مدة ربع ساعة ثم يدق فى الجرن حتى يصير ناعما جدا وتوضع لها اثناء الدق قليلا من الماء شيئا فشيئا حتى يوضع لها نصف لتر ثم تصفى من الشنوار وتعصر عصرا جيدا بالملعقة ثم تصفى ثانيا بشاشة ويوضع عليها مقدار ١٥٠ جرام سكر مذابا فى الماء وبعد ذلك تمزج معها مقدار ٢٠ جرام جلانتينة مذابة فى قليل من الماء الساخن ومصفاة من الشاشة ثم توضع له أي نوع من الراشحة كرش أو مارسكرينة ثم توضع عصير اللوز على الثلج وعندما يقرب أن يهاب يوضع عليه مقدار ربع لتر من الكريمة مضروبة ومقدار بياض ٤ بيضات مضروبة مارنج

الطريقة الثانية : — وهو أن تغلى فى كساولة مقدار لتر لبن مع ٣٠٠ جرام سكر وعود قانيليا وقليل من قشر الليمون ومقدار ١٠٠ جرام لوز ومقدار ١٠٠ جرام لوز مر مقشر ومدقوق فى الجرن وبعد أن تغلىها

ترفع الكسارولة من علي النار وتوضع لها ٣٠ جرام جلانتينه مذابة في قليل من الماء الساخن وبعد ذلك تصفى بالشاشة وبعد ان تبرد على الثلج يوضع عليها مقدار ثلاثة ارباع كيلو من الكريمة ومقدار ٨ بيضات مضروبة مارنج

وهي قاعدة البلان مانجيه التي على الطريقة الفرنسية

Plane Manger

بلان مانجيه بالهواكه

وهو أن تجهز بلان مانجيه على الطريقة الفرنسية كالسابق شرحه ثم يوضع عليه اي نوع من بوريه الفواكه مثل فراولة الخوخ او مشمش او فرومبواز ويتغير اسم البلان مانجيه على اسم الفاكهه مثل بلان مانجيه او فريز أي بلان مانجيه بالفراولة وهكذا وبالسوائل مثل الكرش او المارسكينه او بالروم ويوضع عليه قنجان قهوة كرش او مارسكينة على اللتر ويمكن ان يوضع على البلان مانجيه جزءا من الشيكولاته او القهوة كما سيوضح بعد

Plane Manger à la Maltaise

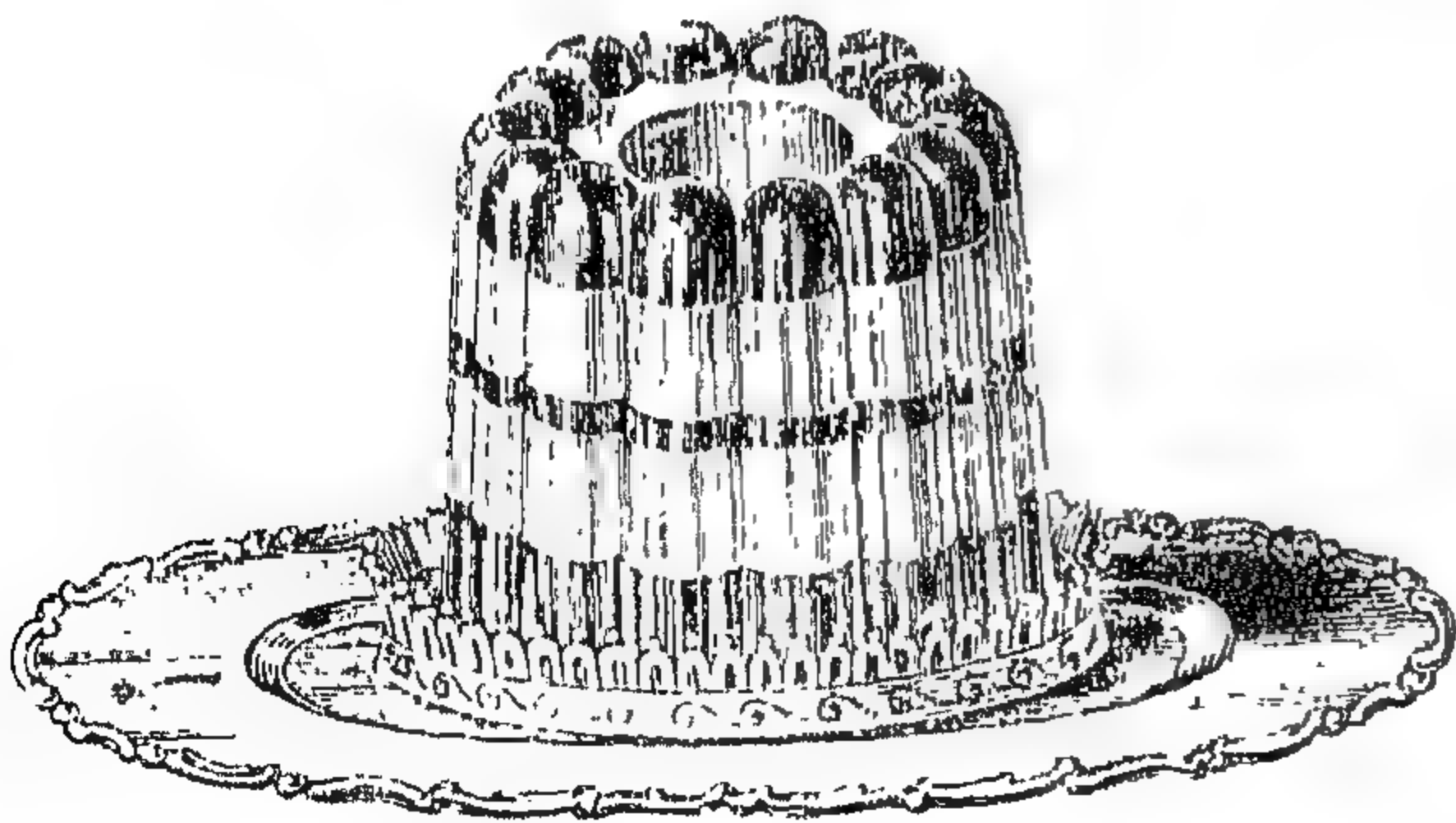
بلان مانجيه الاماليز

وهو ان تجهز بلان مانجيه على الطريقة الفرنسية باللوز كالسابق شرحه ويعبأ في قوالب مستديرة مثل الكعكة ويوضع على الثلج لوقت الطلب ثم تحضر مقداراً من فصوص البرتقال مقشرة وخاليه من البذر وتوضع في كساروله صغيرة وترش بشراب سكر بودرة وقليل من المارسكينة وتوضع فوق الثلج وعند الطلب يغطس القالب في ماء دافئ خفيف ويقلب في صحن مستدير ويوضع في وسط القالب قطعة من الجنواز ويرص فوقها فصوص البرتقال مثل الاهرام ويرش من اعلى بعصير البرتقال المستخرج من الفصوص ويخدم في الحال

Plane Manger Rubanné

بلان مانجيه روبيانيه

هو أن تجهز بلان مانجيه على الطريقة الفرنسية ويقسم على ثلاثة أجزاء كل جزء في اناء وتضع على الجزء



(رسم ١٣٧) بلان مانجيه روبيانيه

الاول مقداراً من الفستق مقشراً ومدقوق دقائماً وقليل من اللون الاخضر وتصفيه من الشنوار أو المنخل . والجزء الثاني يضاف عليه مقداراً من عصير البرتقال وقليل من اللون الاحمر أما الجزء الثالث فيظل كما هو على أصله . ثم تحضر قالباً بمتخنة ويطن بجليه أبيض برائحة المارسكينة وتضع فوق أرضيته طبقة من الفستق وبعد ان تتجمد فوق الثلج قليلاً تضع له طبقة اخرى

من البلان مانجيه ايضاً على أصله وبعد ان تتجمد تضع فوقها طبقة اخرى من البرتقال وهكذا حتي يمتليء القالب ويظل على الثلج لوقت الطلب وعند الطلب يغطس في ماء دافئ قليلاً ويقلب على قاعدة من الجنواز ويرص حوله من الدائر كروتون من البلان مانجيه ويخدم في الحال

Plane.Manger Marbre

بلان مانچيه ماربريه

هو ان تحضر قالباً مستديراً مثل الكعكة ويغرس في الثلج ويبطن بطبقة خفيفة من الجليه ويرش بداخله قليلاً من الفستق الاخضر المفروم ثم تجهز بلان مانچيه على الطريقة الفرنسية ويقسم على اثنين احدهما يظل على اصله والاخر يخلق عليه جزءاً من الفراولة او المشمش مصفى ويوضع كل جزء في اناء فوق الثلج وبعد ان يتجمد تغطس ملعقة في ماء ساخن وتأخذ قطعة من الابيض وترصها داخل القالب المبطن بالجليه وقطعة أخرى من الفراولة وهكذا حتي يلف دائر القالب ثم يصب فوقه مقداراً من الجليه السائل ويوضع فوق الثلج لوقت الطلب وعند الطلب يغطس في ماء دافئ خفيفاً ويقلب في صحن مستدير ويملا من الوسط بمقدار من الفواكه مقطعة قطعاً صغيرة ونخرة في السكرش أو المارسكرينة وقليل من السكر وترش الفواكه من أعلى بمربة المشمش ويخدم في الحان

Plane Manger à l Imperatrice

بلان مانچيه الامبراطريسي

هو ان تحضر قالب شارلوت أو يصاوى ويغرس في الثلج ويبطن بطبقة خفيفة من الجليه الابيض ثم يبطن بطبقة أخرى داخل الجليه بتجهيزات البلان مانچيه بالخوخ ويملا من الوسط بتجهيزات البلان مانچيه على لونه الطبيعي ويترك على الثلج لوقت الطلب وعند الطلب يغطس في ماء دافئ خفيفاً ويقلب في صحن مستدير مثلح وتضع له من الدار كروتون جليه براحة المارسكرينة ويخدم في الحال

Plane Manger à l Anglaise

بلان مانچيه الانجليز

هو أن تحضر كسارولة نظيفة وتضع بداخلها مقدار لتر لبن حليب ومقدار ١٥٠ جرام سكر وتضعه على النار ثم تذوب مقدار ١٢٥ جرام كورن فلاور في مقدار قنجانين قهوه لبن بارد وعندما يغلي اللبن والسكر تصب عليه الكورن فلاور مع استمرار التقليب والضرب بالسلك على نار هادئة ويغلي مدة دقيقة أو دقيقتين وتضع له اي نوع من الروائح وترفعه بعيداً عن النار ويعبأ داخل قوالب مستديرة مثل الكعكة او داخل قالب بمخنة مبلل بالماء ثم يترك حتى يبرد ويوضع على الثلج وعند الطلب يقلب في الصحن ويخدم معه اي نوع من كومبوت الفواكه مثل المشمش او القراسيا أو خلاهما

« انواع الجلية »

كيفية تكرير الجليه : — تحضر مقدار ٣٠ جرام جلاتينة ثم تحضر كسارولة وتضع بها مقدار لتر ماء ، ٢٠٠ جرام سكر ثم تضيف عليه الجلاتينة وتضعه على النار مع استمرار التقليب بالسلك حتى تذوب الجلاتينة ثم تضع بياض بيضتين في اناء وتضع عليهما قليل من الماء وعصير نصف ليمونة وتضرب ضرباً خفيفاً ثم تمزج مع الجلاتينة وتضرب بالسلك بسرعة حتى يظهر على وجه الماء مثل رغاوي الصابون وعند ما يبتدى في الغليان

ترفعه على نار متوسطة جدا لينغلي بهدوء مدة ربع ساعة على الاقل ويجب ان يكون رائقا جدا مثل الماس ويرفع من فوق النار ويترك حتى يهدأ قليلا ويصفى في اناء نظيف بشاشة مطبقة على اثنين أو ثلاثة وبعد ذلك تضع له أى نوع من الروائح مثل السكرش أو المارسكرينة أو خلافيهما . وهذه هي كيفية تكرير الجليه المستعمل لانواع الحلو من الجلاتينة

جليه الفواكه

Gelée de Fruit

جليه الفواكه يوجد مكررا جاهزا عند البقالين في علب من الورق مثل جليه الليمون والفراولة والبرتقال والفرومبواز وكيفية تجهيزه للعمل هو ان تحضر قطعتين من الجليه الذي بالفواكه ويفك من الورقة ويغسل بالماء البارد ويوضع في كسارولة نظيفة ويضاف عليها مقدار كوبتين من الماء أو ثلاث ثم تضعها على النار مع استمرار التقليب حتى يذوب الجليه بدون ان يغلي وتضبط سكره ويمكن ان تضع له قليلا من السكر اذا لزم الحال ثم يصفى من الشاشة وتضع قليلا منه في تارتليت صغير على الثلج كي تجرب قوته وبعد ذلك تحضر القالب ويغرس في الثلج ويملا بالجليه وبعد ان يتجمد يغطس في ماء دافئ ويقلب في صحن مستدير مفرد بأرضيته فوطه ويخدم في الحال

جليه الاورانج

Gelée à la Orange

هو ان تجهز مقدار لتر جليه مكررا كالسابق شرحه وتمزج معه عصير ٦ برتقالات مقطر من الشاشة وتضع له قليلا من اللون الاحمر خفيفا ثم تضع مقدار من الجليه في تارتليت صغير على الثلج لتجرب قوة الجليه وبعد ذلك يعبأ في قالب بمتحنة منقوش ويغرس في الثلج لوقت الطلب ويملا بمقدار من البرتقال مخلي من الداخل بالجليه ويوضع ايضا فوق الثلج وعند الطلب يغطس في ماء دافئ خفيفا ويقلب في صحن مستدير ويقطع بالبرتقال على أربعة فصوص ويرص حوله ويخدم في الحال

جليه اوفريز

Gelée aux Fraises

هو ان تحضر مقدار ربع كيلو فراولة طازجة جدا وتنقع في مقدار لتر شراب بارد بعد تنظيفها تنظيفا جيدا ثم تضعها على الثلاثية مدة ساعة ثم تصفى من منخل رفيع جدا وتضع لها عصير برتقالة وعصير ليمونة ثم يصفى من الشاشة ويمزج مع نصف لتر جليه مكرر وتضع قليل من الجليه في التارتليت صغير على الثلج لتجربة قوته ثم يغرس قالب داخل الثلج ويوضع بأرضيته طبقة من الجليه وبعد ان تتجمد يرص فوقه طبقة من الفراولة المنظمة تنظيفا جيدا وتعطى بطبقة من الجليه وبعد ان تتجمد تضع لها طبقة من الفراولة وهكذا حتى يمتلأ القالب وعند الطلب يغطس في ماء دافئ ويقلب في صحن مستدير ويرص حوله من الدائر تارتليت صغير مملوء

جليه اوماسدوان

Gelée aux Macédoine

هو ان تكرر مقدار من الجليه كالسابق شرحه بـ اثنية المارسكرينة ثم تجهز فواكه مشكله من خوخ وكريز وفراولة وكشمري وموز وتقطعها قطعاً صغيرة متساوية وتضع كل منها في اناء وبرش بقليل من السكر والسكرش أو المارسكرينه

ثم نحضر قالب عجينة ويغرس في الثلج ويصب في ارضيته طبقة من العجينة وبعد ان يتجمد يرش فوقه طبقة من الفواكة المخمرة في السكرش ويصب فوقها طبقة من العجينة وهكذا حتى يمتلئ القالب ثم نحضر مقدار ١٠ تارتليت صغير ويبدأ احدها بالكريزوالاخر بالخواخ والثالث بالوز وهكذا ثم يصب فوقها عليه ابيض مكرر ويوضع فوق الثلج وعند الطلب يغطس القالب في ماء دافئ وقلب في صحن مستدير مفروود بارضيته فوطه ويغطس التارتليت في ماء دافئ ويرص حول القالب على مختلف انواعه

Gelée aux Fruits

جلية اوفروي اي عليه بالفواكه

هو ان نحضر قطعتين من جلية الفواكه الموجود داخل علب عند البدالن ثم يستخرج منه الورق ويغسل غسلا جيداً بالماء البارد ويوضع في كسارولة نظيفة وتضع عليه مقدار لتر ماء نقي (مكرر) ويوضع على النار ويقلب فيها حتى يذوب العجينة ثم ترفعة بعيدا عن النار ونحضر مقداراً من الفواكة على مختلف الانواع من كريم وخواخ وكثيرى وموز ويقطع قطعاً متساوية ثم نحضر قالب بمخنة ويغرس في الثلج ويوضع بارضيته طبقة من العجينة وبعد ان يتجمد يرص فوقها طبقة من الفواكة المشكلة ويصب فوقها قليلاً من العجينة وهكذا طبقة من العجينة واخرى من الفواكة حتى يمتلئ القالب وعند الطلب يغطس القالب في ماء دافئ قليلاً ويقلب في صحن بارضيته فوطه ويخدم في الحال

Pain de Fraises

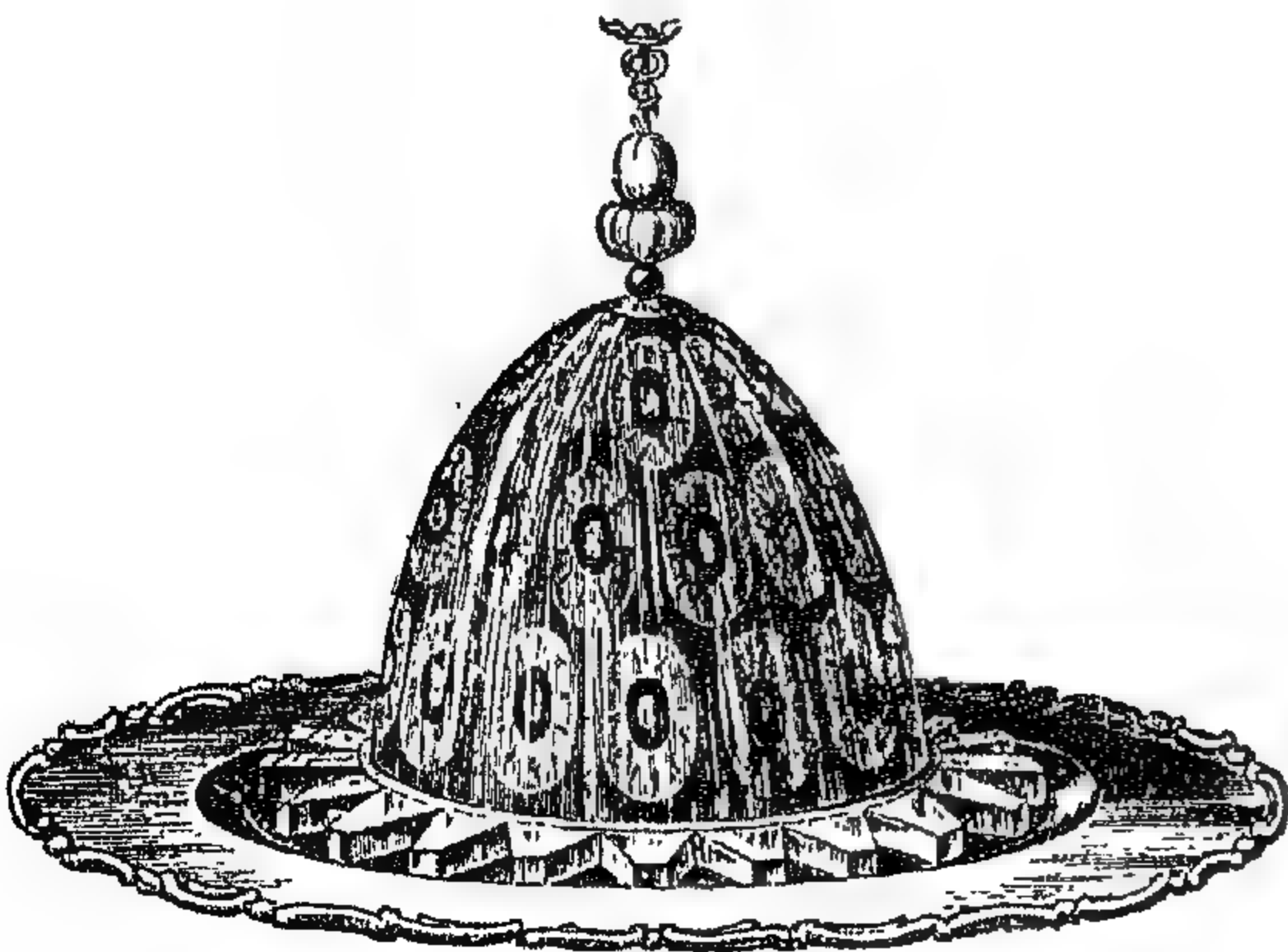
بان دي فريز

هو أن نحضر مقدار نصف اقة من الفراولة وتنظفها وتنظفها جيداً وتصفى من المنخل ثم تضيف عليها مقدار ٤٠ جرام جلاتينة مكررة في مقدار ربع لتر من الشراب ثم يضاف عليها عصير برتقالتين وعصير ليمونتين بلدى ويصفى من الشاشه في كساروله نظيفة وبعد ذلك نحضر قالب ساده ويغرس في الثلج ويبدأ ببطون عجينة ابيض برائحه المار سكينه من الارضية والجوانب ويملا من الداخل بالفراولة المصفية بعد ان تبرد فوق الثلج وعند الطلب يغطس في ماء دافئ قليلاً ويقلب في صحن مستدير مثليج ويرص من أعلى القالب كروتون العجينة الابيض ويرص ايضا حول القالب فصوص برتقال مامعة بالعجينة الابيض ويخدم في الحال

Pain de Abricot à l'Impératrice

بان دي ابريكو الامبراطريس

هو ان تصفى مقدار ربع كيلو بوريه مشمش طازج من المنخل ثم يضاف عليه مقدار ٥٠ جرام عجينة مكرر



(رسم ١٣٨) بان دي ابريكو الامبراطريس

وعصير برتقالة وملعقتين او ثلاثه من عصير اللوز ويصفى من الشاشه وتضع قليلاً منها في تارتليت صغير فوق الثلج لاجل تجربه قوته ثم نحضر قالب بياضوي ويغرس في الثلج ويبدأ ببطون عجينة خفيف ثم نحضر مقداراً من المشمش مسوى نصف تسويه بالشراب ويصفى جيداً من الماء ويوضع في صينية فوق الثلج ويملا وسط المشمش بالبوريه النصفى بعد ان يربط فوق الثلج ويوضع فوقها من اعلى نصف لوزة مقشرة ومقسومة على اثنين وبعد ذلك تغطس الواحدة بعد الاخرى في جلية ابيض مربوط خفيفاً فوق الثلج وتوضع

مقلوبة وسط القالب ويرص الباقي حولها في الارضية والجوانب بشرط أن تكون اللوزة من جهة أسفل القالب والجوانب ثم توضع الشمس المصفي فوق الثلج وبعد أن يهلب قليلا باستمرار التقليب يعبأ في القالب داخل الشمس وعند الطلب يغطس القالب في ماء دافئ قليلا ويقلب في صحن مستدير مثلج ويرص حوله من الدائر كروتون من العجولة الابيض ويخدم في الحال .

Pain d'Amandes

بان دي أماند

هو أن تحضر قالب شارلوت ويفرس في الثلج ويطن خفيفا بعجولة أبيض برائحة المارسكية وترسم الارضية بلوز مقشر ومقسوم على اثنين وتغطس كل لوزة في العجولة أثناء الرسم ثم تحضر تجهيزات البلان مانجيه السابق ويصب داخل القالب طبقات طبقة من البلان مانجيه وأخري من الشمس وهكذا حتى يمتليء القالب وعند الطلب يقلب على صحن مستدير مثلج ويرص حوله من الدائر قراطيس من البسكويت مملوءه بكريم شاتلي ويخدم في الحال

Pain d'Amandes Sicilienne

بان دي أماند سيسلين

هو أن تحضر قالب شارلوت ويفرس في الثلج ويطن بعجولة من البرتقال ويصب في القالب طبقات طبقة من البلان مانجيه باللوز وأخري من البلان مانجيه بالفسق وعند الطلب يغطي القالب في ماء دافئ قليلا ويقلب في صحن مستدير مثلج ويرص حوله من الدائر كروتون من عجولة البرتقال وبلان مانجيه ويخدم في الحال

Pain de Péches

بان دي پيش

هو أن تكرر مقدار ٥٠ جرام جلاتينة في مقدار نصف لتر شراب وبعد أن يصفى من الشاشة ويبرد تمزج معه مقدار نصف لتر بوريه خوخ طازج بدون تسوية ثم تضع له عصير برتقال ومقدار ملعقة مارسكية ويصفى من الشاشة وتضع منه جزءاً قليلاً في تارتليت على الثلج ويطن بعجولة خفيفاً ويملاً بتجهيزات الخوخ وعند الطلب يغطس القالب في ماء دافئ ويقلب في صحن مستدير مثلج ويرص حوله مقداراً من الخوخ مسوى كومبوت

Pain d'Ananas aux Pistaches

بان دي أناناس أو بستاش

هو أن تحضر قالباً بمنخنة ويطن بعجولة برائحة الكيراسو ممزوج معها قليل من الفستق الاخضر مقطع قطعاً رقيقه ثم تحضر مقدار ربع كيلو أناناس وتقطع منه جزءاً قطعاً صغيرة ويدق الباقي في الجرن دقاً ناعماً جداً وبعد ذلك يصفى من المنخل ويمزج مع نصف لتر عجولة مكرر وعصير برتقالين ويصفى ثانياً من شاشة ويوضع فوق الثلج مع استمرار التقليب وعندما يقرب من التجمد تمزج معه الاناناس المقطع ويعبأ داخل القالب وعند الطلب يغطس في ماء دافئ قليلا ويقلب في صحن مستدير وتضع له كروتون من العجولة ويخدم في الحال

Pain de Marrons

بان دي مارو

هو ان تضع في كساروله مقدار نصف كيلو بورية ابو فروه وتمزج مقدار نصف لتر جليه مكرر ويصفي من شاشة مع الدعك بالملعقة الخشب ثم يوضع فوق الثلج مع استمرار التقليب وعند ما يقرب من التجمد يضاف عليه مقدار ربع لتر كريمة مضروبة ثم يبطن القالب بجليه أبيض برائحة المارسيكنة ويبطن ايضا بطبقة اخري من بباروا بالشيكولاته ويملا من الداخل بأبي فروه ويترك في الثلج لوقت الطلب وعند الطلب يغطس في ماء دافئ ويقلب في صحن مستدير مثاج ويرص حوله ابو فروه اجلاسيه او بورية ملفوف مثل المشمش ومكسي بنفضان بالشيكولاته ويخدم في الحال .

Pain d Oranges

بان دي اورانج

هو ان تحضر مقداراً من فصوص البرتقال ويقشر وينظف من البذر ويوضع على منخل ثم تحضر قالباً بيضاويا ويغرس في الثلج ثم تحضر مقدار من الجليه الابيض وتغطس فصوص البرتقال في الجليه ويرص بأرضية القالب وجوانبه ويبطن بطبقة اخري فوقها بالجليه أبيض ويملا في الوسط بكريم بباروا بالبرتقال . وعند الطلب يغطس القالب في ماء دافئ قليلا ويقلب على صحن مستدير مثاج ويرص حوله من الدائر أي نوع من البسكوت

Pain cerises à Montmorency

بان دي سريز الامونت مورنسي

هو أن تحضر مقدار من الكريز مسوي كومبوت وخاليا من البذر ويصفي تصفية جيدة من الشراب ويوضع في صحن فوق الثلج ثم تحضر قالباً بيضاويا ويغرس داخل الثلج ويرص في ارضيته وجوانبه الكريز المغطس في الجليه وبعد ذلك يبطن بطبقة أخرى بالجليه فوق الكريز ويملا من الوسط بباروا بالفراوله وعند الطلب يغطس القالب في ماء دافئ قليلا ويقلب في صحن مثاج ويرص حوله من الدائر كرتون من الجليه ويخدم في الحال .

Pain de Riz aux Fraises

بان دي ري اوفرز

هو ان تضع في كسارولة مقدار ربع لتر شراب ويضاف عليه مقدار من قشر البرتقال المبشور ومقدار ٢٥ جرام جلاتينه مذابة في قليل من الماء وتضع عليها مقدار ١٠٠ جرام ارز مسوي بالماء ثم يوضع على الثلج وعندما يقرب من التجمد تضيف عليه مقدار ربع لتر كريمة مضروبة ثم تحضر قالباً بيضاويا ويبطن بالجليه الابيض وتوضع في ارضيته طبقة من الارز وبغداً يتجمد تضع فوقه طبقة بوريه الفراوله مزوجة بالجليه وقليل من السكرش ويعد ان يتجمد ثانياً تضع له طبقة من الارز وهكذا حتى يمتلىء القالب ويظل مغروسا في الثلج لوقت الطلب وعند الطلب يغطس في ماء دافئ قليلا ثم يقاب في صحن مستدير مثاج ويرص حوله من الدائر تارتليت صغير من العجين مملوء بالفراوله ومكسي بيورية فراوله مجلس بالسكر ويخدم في الحال

Pain de Riz à l'abricot

بان دي ري ابريكو

وهو ان تحضر قالباً بيضاويا ويغرس في الثلج ثم تجهز تجهيزات بان دي ابريكو السابق شرحها وتمزج معها مقدار ربع لتر كريمة مضروبة ويبطن القالب من الارضية والجوانب بطبقة من الكريمة بتخانة

ستيمتر واحد ويملا من الوسط بأرز مسوي باللبن وممزوج معه مقدار من الجلاتينه والكريمة وقليل من رائحة القانيليا ويغطي بطبقة أخرى من الكريمة وعند الطلب يغطس القالب في ماء دافئ ويقلب في صحن مستدير مثلج ويرش على القالب من أعلى بمقدار من عصير اللوز ممزوج بقليل من الحلية مربوط قليلا فوق الثلج ويخدم في الحال

Pain de riz à la Princesse

بان دي ري الا برنيسيس

هو ان تحضر قالب شارلوت ويطن بالحلية خفيفا ويرسم من ارضيته بالقواكة المسكرة مغطسة في الحلية ويملا القالب من الداخل بتجهيزات البلان مانجية باللوز وممزوج معها مقدار من الأرز مسوي وقليل من رائحة القانيليا ويترك في الثلج وعند الطلب يغطس في ماء دافئ قليلا ويقلب في صحن مستدير مثلج ويرص حولة من الدائر فصوص برتقال معبأة في قوالب تارتليت بالحلية وبين الواحدة والاخرى قالب تارتليت من البلان مانجية

Pain de Fraises marbré

بان دي فريز ماربريه

هو ان تحضر قالباً مستديراً مثل الكعكة ويغرس في الثلج ويطن بحلية البرتقال ويرش بقليل من الفستق الاخضر المفروم ثم تحضر بلان مانجية باللوز وتجهيزات بان دي فريز اي بالفراولة وتضع كل واحدة منها في شارلوت ويوضع على الثلج وبعد ان يتجمد يغطس معلقه في الماء الساخن ويقطع من البلان مانجية وترص داخل القالب المبطن وقطعة من الفراولة وهكذا حتى يتم دائر القالب وبعد ذلك يصب فوقه الحلية ويترك فوق الثلج وعند الطلب يغطس القالب في ماء دافئ ويقلب في صحن مستدير وتضع له من الوسط مقداراً من الفراولة المحمرة في السكر او المارسكينة ومقداراً من السكر موضوعه بشكل اهرام وكروتون حلية من الدائر ويخدم في الحال

Crème Plombière à l'Orientale

كريم بلومبيير الاورينتال

هو ان تجهز جيلاتين فراولة كالسابق توضيحها في انواع الجيلاتين درجه ٢٤ من ميزان السكر وعندما يقرب من التجمد ترفع منها جزءاً في سلطانية وتمزج معه مقدار ربع لتر كريمة لباني مضروبة مع قليل من السكر وذلك على اللتر من الجيلاتين ثم ترد في المارسكينة ثانياً وتدار بسرعة مدة ٥ دقائق ثم تحضر بلان مانجية باللوز في قالب مستدير مثل الكعكة وعند الطلب يقلب في صحن مستدير فوق تورته من الجنواز او قاعدة من الثلج ويملا من الوسط بالجيلاتي ويوضع بالمعلقة مثل الأهرام ويمكن ان تقلب في صحن مثلج بدون قاعدة

Crème Plombière à la rachel

كريم بلومبيير الاراشل

هو ان تجهز مقدار لتر من عصير اللوز ممزوج معه قليلا من اللوز المر ويضاف عليه مقدار ٤٥٠ جرام سكر وتمزج معه مقدار صفار ١٢ بيضة وعود قانيليا ثم تضعها على نار متوسط مع استمرار التقليب حتى تسوى الصفار وتهاب بدون ان تنلي ثم ترفعها بعيداً عن النار وتقلب فيها حتى تبرد ثم تصفى من الشنوار أو منخل في ماكينة الجيلاتين وتدار في الماكينة وعندما تقرب من التجمد تضيف عليها مقدار نصف لتر كريمة مضروبة خفيفاً وممزوج معها قليل من السكر وتدار الماكينة بسرعة مدة ٥ دقائق وعند الطلب تعرف في صحن مستدير مفرد بأرضيته فوطه مفرمة ويرص حوله من الدائر شو الا كريم صغير مكسي بفضان بالشيكولاته ويخدم في الحال

كريم بلومبير دي أبريكو الاسيدواز Crème Plombière d abricots à la Suédoise

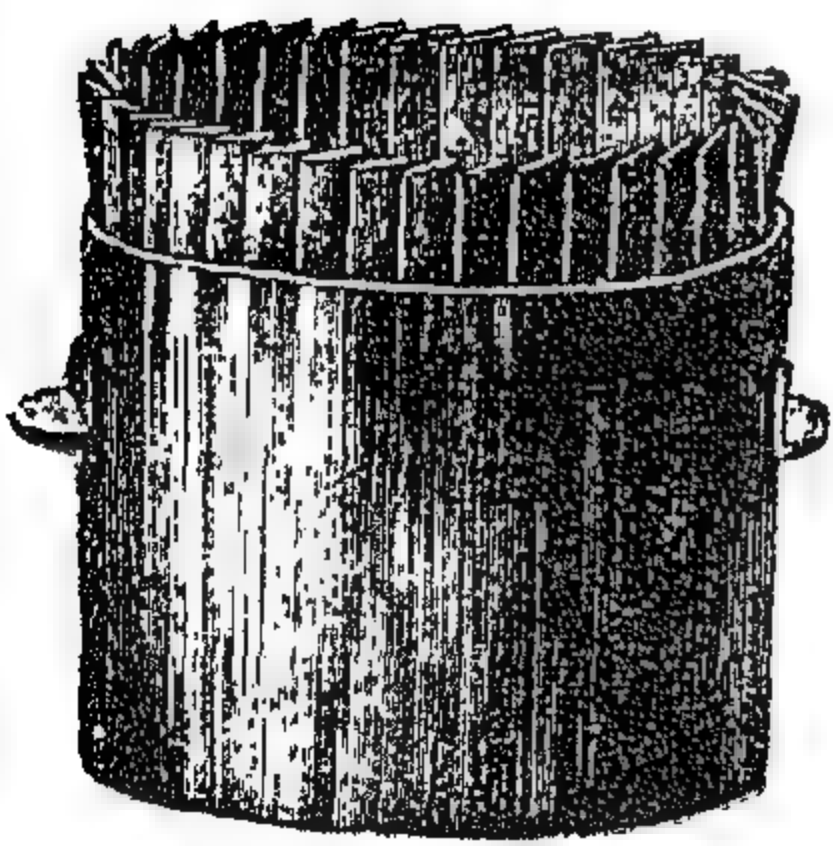
هو أن تحضر مقداراً من التفاح والكثري ويقطع بشكل أعمدة بتخانة الفلم الرصاص بقطاعة مخصوصة للتفاح ويمكن أن يقطع مربع الشكل بعرض ٢ سنتيمتراً وبطول ٣ سنتيمترات ويسوى كوميوت في شراب خفيف وتضع للتفاح قليلاً من الليمون وتضع للكثري قليلاً من اللون الأحمر وبعد تمام تسويته يترك حتى يبرد ثم ترفقه من الشراب وتضع كل صنف واء وتضع عليه قليلاً من الحليه براحة المارسيكه وتهب قليلاً فرق الثلج ثم تحضر قالباً مستديراً مثل الكعكة ويغرس في الثلج ثم ترص ثلاثة



قطع من التفاح بأرضيه القالب بعد أن تغطس في الحليه (رسم ١٣٩) كريم بلومبير أبريكو الاسدوان وكذلك ثلاثة قطع من الكثري ذات اللون الأحمر وهكذا حتى يتم دائرة أرضية القالب ثم تضع أيضاً ثلاثة قطع من التفاح موقوفة على جانب القالب بعكس الموضوعه في الأرضيه وكذلك ثلاثة قطع من الكثري حتى يتم دائرة القالب وكذلك دور آخر فوق الاول بشرط أن يكون نظامه مختلفاً مثلاً تكون الكثري فوق التفاح والتفاح فوق الكثري وبعد ذلك يملا من الداخل بان دي أبريكو السابق توضيحه ويترك فوق الثلج لوقت الطلب ثم تحضر جيلاتى مشمش مقدار لتر كالموضحة وفي أنواع الجيلاتى درجة ٢٤ من ميزان السكر وعندما تقرب من التجمد ترفع منها جزءاً في سلطانية وتمزج معه مقدار ربع لتر كريمة لباني مضروبة مع قليل من السكر ويرد في الماكينة وتدار بسرعة مدة ٥ دقائق وعند الطلب تغطس القالب في ماء دافئ قليلاً ثم يقالب على صحن مستدير مثلج أو فوق قاعدة من الجناز ويملا من الوسط بكريم بلومبير أي جلاتى المشمش مبرمة في الوسط ويفتح من أعلى فتحة صغيرة بالملعقة ويصب فيها بالكيس قليلاً من مربة المشمش ويخدم في الحال

Charlotte de Pommes

شارلوت دي بوم



هو أن تحضر قالب شارلوت ويدهن من الأرضية والجوانب بالزبدة ثم تحضر رغيفاً عيش أنجليزى بائت ويقشر من الأربعة جوانب ويقطع قطعاً صغيرة بالطول بتخانة نصف سنتيمتر ويفطع منه أيضاً بالطول بعرض ٣ سنتيمترات بشرط أن يكون طول القطعة أعلا من القالب بمقدار سنتيمترين أو ثلاثة ثم تغطس قطعة العيش من جانب واحد في زبدته سائحة وترص بجوانب القالب بالطول بحيث تكون كل قطعة مركبة على حافة الأخرى وكذلك الأرضية . ثم تحضر مقدار أقة تفاح من النوع الحيد وتقشر وتقطع على أربعة وتنظف من البذر وتقطع قطعاً سميكه وتنطق في

(رسم ١٤٠) شارلوت دي بوم

طاسة أو سطوار بالزبدة حتى يذبل التفاح ويورد قليلاً ويحفظ ماؤه ثم تمزج معه مقدار أربعة ملاعق مربة مشمش بعد أن يبرد قليلاً وعرق زبيب ويوضع داخل القالب ويغطي بقطعة من العيش مستديرة ومدهونة بالزبدة ويوضع في صينية ويسوى في فرن متوسط الحرارة مدة ٢٠ أو ٢٥ دقيقة وعند تمام تسويته تخرج من الفرن لهدأ قليلاً

وتفص العيش الزائد من القالب ويقلب في صحن مستدير ويخدم معه صلصة المشمش ويدهن القالب بمربة المشمش ويخدم في الحال

Charlotte à la Varsoivienne

شارلوت ألافارسوفيين

هو أن تحضر قالب شارلوب ويدهن بالزبدة ويطن من الارضية والجوانب بالعيش مثل شارلوت دى يوم السابق شرحه ويطن داخل العيش بمربة تفاح يابسة ثم تحضر مقداراً من الفواكه الآتية : - ١ مشمس وخوخ وانااس وتفاح وكثيري وكريز وتسوى كومبوت ثم تصفى تصفية جيدة من الشراب وتقطع قطعاً متساوية كبيرة الحجم ثم يرص كل صنف فوق الآخر داخل الشارلوت وبين كل صنف وآخر قليلاً من مربة مشمس حتى يملأ القالب ثم يغطى بورقة اجلاسليه مدهونة زبدة وتدخل في فرن حامى ليهتمر العيش من الارضية والجوانب مدة ربع ساعه ثم تخرج من الفرن وتترك يستريح قليلاً ثم يقلب في صحن مستدير وقبل ان ترفع القالب تجفف منه الزبدة الموجودة في ارضيه الصحن وتضع له من الدائر قليلاً من مربة المشمش ممزوجة بالمادير وباقي الصلصة في الصلصيرا ويخدم في الحال

انواع الجيلاتى

تنقسم أنواع الجيلاتى على عدة أنواع :

كريمة لانواع الجيلاتى

هو أن تضع في كساروله أو حلة صغيرة مقدار ٣٠٠ جرام سكر ناعم وتضيف عليه صفار ١٠ بيضات ويخفق خففاً جيداً بالسلك مدة دقيقتين ويضاف عليه مقدار لتر لبن مغلي مع استمرار الخفق بالسلك وعندما يغلي اللبن مع السكر يضاف عليه صفار البيض ولا يلزم رده على النار بل يلزم التقليب بين حين وآخر ثم يوضع على نار متوسطة مع استمرار التقليب بالسلك ليسوى صفار البيض ويهلب خفيفاً بدون أن تغلى ثم ترفعه من فوق النار وتصفيه في كساروله أخرى من منخل أو سنوار وتقلب فيه حتى يبرد وهذه القاعدة لانواع الجيلاتى التى ستوضح فيما بعد : -

Glaces Crèmes à la Vanille

جيلاتى بالقانيليا

وهي كالمقدمة تماماً الا انك تغلي عود قانيليا مع اللبن أو تضع لها قانيليا من الزجاجاة أو بودرة بعد التصفية وبعد أن تبرد تضعها في ما كينه الجيلاتى وتكسر الثلج رقيقاً ويمزج مع الملح ويوضع في البرميل حول علبه الجيلاتى ويدك الثلج بعضاً من الحشب دكا جيداً ثم تدار الماكينة (الكريمة في حالة الادارة داخل المسكنة) حتى تتجمد

في الحيلاتي ثم تفتح الغطاء وترفع القلب الحديد الذي داخل العلبه وسط الحيلاتي وتمزج الحيلاتي مزجا جيداً بملعقة خشب لتنعيم وتغطي لوقت الطلب ويصح أن تضيف عليها ثمن $\frac{1}{8}$ لتر كريمه على مقدار اللتر من اللبن

Glaces Crèmes aux Amandes

حيلاتي باللوز

هو أن تدق مقدار ١٠٠ جرام لوز مقشر طازج ممزوج معه مقدار ٥ جرامات من اللوز المر وتضيف عليه أثناء الدق مملعتين ماء ويوضع في اناء ويوضع عليه مقدار لتر لبن مغلي ويترك منقوعا مدة ٢٠ دقيقة وبذلك يجهز به الكريمه مثل كريمه الفانيليا وبعد أن تبرد تصفى من منخل أو شنوار وتدار في الماكينه مثل حيلاتي بالفانيليا

حيلاتي أبو فروه

هو أن تحضر مقدار لتر كريمه فانيليا وبعد أن تبرد تضيف عليها مقدار نصف كيلو أبو فروه مسوي بالشراب خفيفا ومصفى بوريه وملعتين كرش أو مارسكينة وتصفى من منخل أو شنوار وتدار في الماكينه كالمعتاد

Glaces Crèmes aux noix

حيلاتي بالجوز

وهو مثل اللوز ويوضع قلب جوز مقشر بدلا من اللوز

Glaces Crèmes aux Pistaches

حيلاتي بالفستيق

وهو مثل حيلاتي اللوز ويوضع بدلا من اللوز مقدار ٥٠ جرام فستق وبعد أن تبرد تضع لها قليلا من اللون الاخضر لكي يصلح لون الفستق ومارسكينة وتصفى من المنخل أو شنوار وتدار في الماكينه

Glaces Crèmes aux Café

حيلاتي بالقهوة

وهو أن تحمص مقدار ١٠٠ جرام بن أخضر وعند تمام تحميص يكسر قليلا بالمردنة أو بيد الجرن وهو ساخن ويوضع على لتر لبن مغلي في كساروله ويترك مدة ربع ساعة وبعد ذلك يصفى ويجهز به كريمه الفانيليا بعد أن يبرد يصفى من الشنوار أو المنخل

Glaces Crèmes aux The

حيلاتي بالشاي

هو أن تصفى مقدار قنجان شاي مسوي ويكون لونه غامقا وتمزجه مع لتر لبن وتجهز به الكريمه مثل كريمه الفانيليا وبعد ان يبرد يصفى من منخل او شنوار ويدار في الماكينه

Glaces Crèmes aux Chocolat

جيلاتي بالشيكولاته

هو ان تذيب مقدار ٢٠٠ جرام شيكولاته على النار بمقدار فنجائين قهوة من الماء ثم تجهز به كريمة مثل الكريمة الاولى بمقدار لتر لبن ، صفار ٧ بيضات ، ٢٥٠ جرام سكر وبعد ان تسوي تمزج مع الشيكولاته وبعد ان تبرر تصفي من المنخل او الشنوار ثم تدار في الماكينة مثل جيلاتي القانيليا

Glaces Crèmes aux Praliné

جيلاتي برالينيه

هو ان تجهز كريمة قانيليا كالسابقة وتضيف عليها مقدار ٢٠٠ جرام لوز برالينيه كما هو موضح في انواع اللوز ويكون مدقوقا ومنخولا من المنخل السلك اثناء ادارتها في الماكينة

Glaces Crèmes aux asperges

جيلاتي بالاسبرج

هو ان تغلي مقدار ٢٠٠ رؤوس اسبرج اخضر بالماء مدة دقيقتين او ثلاثة وتصفيه من الماء تصفيه جيده ثم يدق في الجرب بسرعة ويمزج مع كريمة قانيليا السابق توضيحها في الشرح الاول ويصفي من منخل او شنوار ويدار في الماكينة

جيلاتي بالفواكه

تجهيزات الجيلاتى التى بالفواكه

هي ان تصفى من المنخل أى نوع من الفواكه التي تريد استعمالها للجيلاتى وبعد ذلك تمزجه بشراب عادى مسوي بدرجة ٣٠ من ميزان السكر وبعد مزجه بعصير الفواكه تخفق درجته من ١٨ الى ٢٠ من ميزان السكر وهذا هو الميزان الذى يصلح للجيلاتى وغالبا جيلاتى الفواكه . تمزج معها قليل من عصير الليمون كما سيوضح بعد وجيلاتى الفواكه تصنع من الفواكه الطازجة في اوانها وفي غير اوانها تستعمل الفواكه المحفوظة في العلب

تجهيزات الجيلاتى التى بالسوائل

تجهز مقدار لتر من الشراب درجة ١٨ من ميزان السكر وتضيف عليه أى نوع من السوائل مثل عشر لتر ماركينة او كرش او فنجائين قهوة شاي ممزوجا بفنجان روم او فنجان من خلاصة الفراولة او خلافة

Glaces à l'Apricot

جيلاتى بالمشمش

هو ان تصفى نصف لتر مشمش من المنخل وتمزج معه مقدار نصف لتر شراب وعصير ليمونتين بلدى بدرجة ١٨ الى ٢٠ من ميزان السكر وبعد ذلك يصفي من الشنوار ويدار بما كينة الجيلاتى

Glaces à l ananas

جلاس الاناناس

چيلاتى الاناناس

هو ان تبشر مقدار نصف كيلو اناناس او يدق فى انجرن وتضع عليه مقدار لتر شراب ويترك مدة ربع ساعة ثم يصفى من المنخل وتضع له قليلا من السكر بدرجة ١٨ الى ٢٠ من ميزان السكر ثم يدار فى الماكينة

Glaces aux Bananes

چيلاتى بالموز جلاس اوبانان

هو أن تنقع مدة ساعتين ونصف كيلو موز مدقوق فى مقدار لتر شراب برائحة السكر وتضيف عليه عصير ٣ ليمونات وبعد ذلك يصفى من المنخل السلك أو الشنوار بدرجة ٢٠ إلى ٢١ من ميزان السكر ثم يدار فى الماكينة

Glaces aux Cerises

چيلاتى بالكريز جلاس اوسرين

هو أن تدق مقدار نصف كيلو كريز خالى البذر وتنقعه مدة ساعة فى مقدار نصف لتر شراب برائحة السكر وتضيف عليه عصير ليمونه وقليل من اللون الاحمر ويصفى من المنخل بدرجة ٢١ من ميزان السكر ثم تدار فى الماكينة

Glaces aux Citron

چيلاتى بالليمون

هو أن تنقع قشر اربعة ليمونات فى لتر من الشراب البارد مدة ساعة وبعد ذلك تضيف عليه عصير ٦ ليمونات وعصير برتقالتين ويصفى من الشنوار بدرجة ١٨ الى ٢٠ من ميزان السكر

Glaces aux Fraises

چيلاتى بالفراولة (هو الشيك) جلاس اوفرز

هو ان تصفى مقدار كيلو فراولة من المنخل وتمزج معه مقدار لتر من الشراب وتضيف عليه عصير ٣ ليمونات وعصير برتقالتين ويصنع ايضا بطريقة اخرى وهى ان تدق مقدار كيلو سكر مع كيلو فراولة وتضع له عصير البرتقال والليمون كالمسابق ويصفى من المنخل وتضع له قليلا من الماء المقطر ولون احمر ودرجة السكر من ١٦ الى ١٨

Glaces aux Fromboises

چيلاتى فرومبواز جلاس اوفرومبواز

وهو مثل چيلاتى الفراولة

Glaces à la groseille

چيلاتى جروزى جلاس الاجروزى

هو ان تمزج مع لتر شراب مقدار لتر عصير جروزى ولا تضع له عصير ليمون لأنه كثير الملاح ويصفى من المنخل بدرجة ٢٠ من ميزان السكر

Glaces aux mandarines

چيلاتى يوسفى جلاس أوماندرين

هو ان تنقع مقدار قشر ٨ يوسف افندى مع لتر شراب مغلي وتتركه حتى يبرد وبعد ذلك يصفى من المنخل ويضاف عليه عصير ١٠ يوسف افندى وعصير برتقالين وعصير ليمونتين بدرجة ٢١ من ميزان السكر

Glaces aux melon

چيلاتى بالشمام جلاس أوميلون

هو ان تمزج مقدار لتر شراب بمقدار كيلو شمام ناضج جدا ومصفى تصفيه جديدة من المنخل وعصير برتقالين وعصير ليمونتين بلدى ومقدار ملعقة من زهر البرتقال ويصفى من المنخل او الشنوار بدرجة ٢٢ من ميزان السكر .

Glaces à l'Orange

چيلاتى بالبرتقال جلاس الاورانج

هو ان تغلي مقدار لتر شراب وتضع داخله قشر ٤ برتقالات وتتركه حتى يبرد وتضيف عليه عصير ٤ برتقالات وعصير ليمونة ويصفى من المنخل او الشنوار بدرجة ٢١ من ميزان السكر

Glaces aux Pêches

چيلاتى الخوخ جلاس اويش

هو مثل چيلاتى المشمش الا انك تضع خوفا بدلا من المشمش

Glaces aux Poirea

چيلاتى اليكمثرى جلاس اوبوار

هو ان تنشر مقدار كيلو كمثرى من النوع الجيد وترفع منها البذرة وتدق في جرن نظيف مع مقدار كيلوسكر بودرة ويضاف عليه عصير ليمونتين ويصفى من المنخل وتضع له مقداراً من الماء المقطر حتى يصير بوزن ١٨ من ميزان السكر

Glaces aux Prunes

چيلاتى القراشيا جلاس اوبرون

هى مثل چيلاتى المشمش درجة ٢٢ ميزان السكر

Glaces aux Raisins

چيلاتى العنب جلاس اوريان

هو ان تضع مقدار لتر من عصير العنب في كساروله وعليه عصير ٣ ليمونات وتضع له مقداراً من السكر البودرة حتى يصير بدرجة ١٨ --- ٢٠ من ميزان السكر

Glaces aux Violettes

چيلاتى البنفسج جلاس اوفيرليت

هو ان تحضر مقدار ٢٥٠ جرام ورق بنفسج مغسول غسلاً جيداً وتضعه في اناء عليه مقدار كيلو شراب مغلي وتتركه حتى يبرد وبعد ذلك تصفيه من المنخل وتضع له عصير ٣ ليمونات بدرجة ٢٠ الى ٢١ من ميزان السكر

Glaces de mango

چيلاتى المنجه جلاس دى مانجو

هو أن تحضر مقدار نصف لتر عصير منجّة طازجة او محفوظة في العلب وتضيف عليها مقدار لتر شراب وعصير ليمونتين او ثلاث بدرجة ١٨ الى ١٩ من ميزان السكر وتصفى من الشنوار او منخل وتضيف عليه لون اصفر وتدار في الماكينة

چيلاتى بالكريمه اللبانى وخلاصه للوز

هو ان تضع في كساروله او حله نظيفه مقدار نصف لتر شراب بالقانيليا درجه ٣٠ من ميزان السكر وتمزجه بمقدار فنجان شاي وعصير لوز مدقوق وربع لتر كريمه لبانى وتمزجه ببعض مزجا جيدا حتى يصير بدرجه ٢٠ ويدار في الماكينة وعندما يسوى نصف تسوية تضيف عليه ياض بيضتين مارنج

چيلاتى برالينيه بالكريمه اللبانى جلاس برالينيه او كريم كرى

Glaces Pralinées au Crème Crue

هو أن تحضر مقدار ١٥٠ جرام لوز برالينيه مدقوق وتمزجه مع ١٠٠ جرام لوز مقشر مفروم فرماناعمان الماكينة وتمزجه مع لتر شراب ساخن بدرجه ٢٨ من ميزان السكر وعند ما يبرد يضاف عليه ربع لتر كريمه صافيه وقليل من القانيليا ويسترك مدة نصف ساعة ثم يصفى من المنخل او الشنوار ثم يدار في الماكينه

چيلاتى بالشيكولاته بالكريمه اللبانى Glaces au Chocolate au Crème de Lait

هو ان تذيب مقدار ٣٠٠ جرام شيكولاته ومقدار فنجانين قهوه ماء على نار هادىء ثم تصفيها من المنخل وتمزج معها نصف لتر شراب بدرجه ٢٨ من ميزان السكر برائحة القانيليا ومقدار ٣ () لتر كريمه ويصفى في الماكينة وبعد ذلك تضع له مقدار فنجان قهوه من خلاصه الكاكاو من الزجاج

چيلاتى بالفستق بالكريم اللبانى Glaces au Pistaches au Crème de Lait

هو أن تحضر مقدار ٧٥ جرام فستق أخضر مقشر ومقدار ٥٠ جرام لوز مقشر مع قليل من قشر الليمون والبرتقال وتمزجها مع مقدار لتر شراب دافىء درجه ٣٠ من ميزان السكر وتركها منقوعة مدة ساعة وتضع له ربع لتر كريمه وقليل من اللون الأخضر لأصلاح لون الفستق ولون اصفر كرش ويصفى من منخل او شنوار ويدار في الماكينة كالمعتاد

چيلاتى اسبرج بالكريم اللبانى Glaces au Asperges au Crème de Lait

هو أن تحضر ٢٠٠ جرام رؤوس اسبرج أخضر ويغلى على النار مدة دقيقتين وتصفيه من الماء وتدقه في الجرن ثم تمزج معه نصف لتر شراب درجه ٢٨ من ميزان السكر ويصفى من المنخل وتضع له مقدار ربع لتر كريمه لبانى صافيه وتضع له قليلا من اللون الاخضر ويرسى على درجه ٢٢ من ميزان السكر ويدار في الماكينة كالمعتاد

«أنواع الجيلاتى المختلفة»

Glaces Alhambra

جيلاتى الهمبرا جلاس الهمبرا

هو أن تحضر قالب مادلين كبير وتبطنه من الارضية والجوانب بجيلاتى فانيليا ويملاً من الوسط بكريمة لبانى مضروبه وممزوج معها جزء من الفراولة نخرة مدة ساعتين بكرش او مارسكينة وقليل من السكر ويغطي القالب بورقة اجلاسيه ثم يغطى ويترك داخل الثلج والملح في برميل خشب مدة ساعتين وعند الطلب تغسل القالب بماء بارد وتفتح غطاء ويقاب في صحن بداخله فوطه او على قاعدة حسب اردة الصانع ويخدم في الحال .

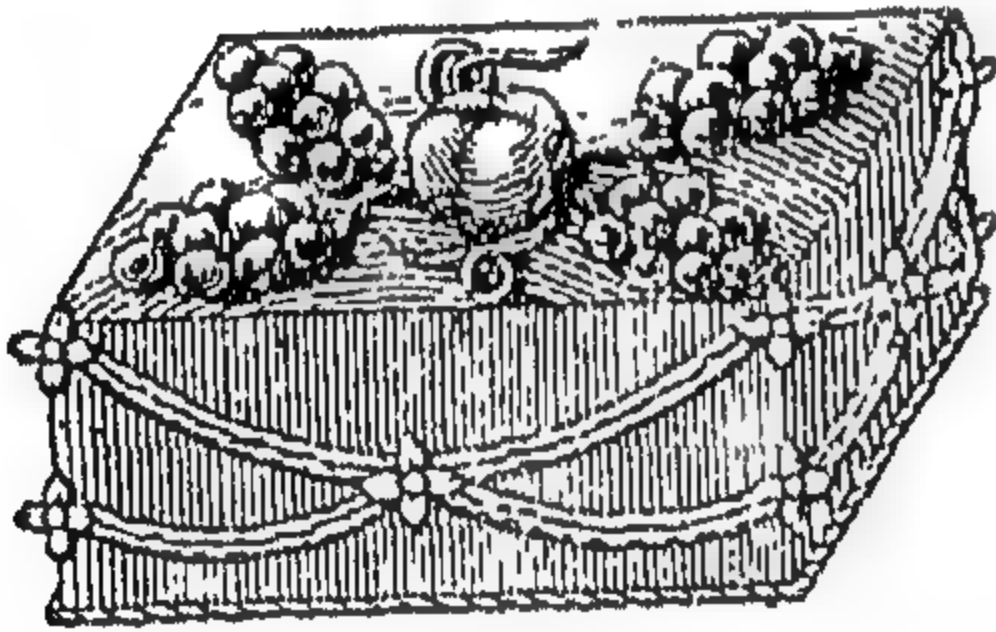
Glaces Carmen

جيلاتى كارمن جلاس كارمن

هو ان تحضر قالب مستطيلا ومضلما ويملاً بجيلاتى على ثلاثة انواع جيلاتى من الفرومبواز او الفراولة وجيلاتى من القهوة وجيلاتى من الفانيليا موضوعة فوق بعضها بنظام او من الجوانب ويترك في الثلج والملح مدة ساعتين ويغرف على فوطه

Glaces Comtesse Marie

جلاس كومتييس ماري



هو ان تحضر القالب المربع المسمى بكومتييس ماري وتبطن ارضيته من الجوانب بجيلاتى كريم فانيليا ممزوجة بمقدار من الفواكه المسكرة ومفرومة فرما ناعما ومنقوعة في الكرش او المارسكينة مدة ساعة او ساعتين قبل وضعها في الجيلاتى ويغطى ويترك في الثلج والملح مدة ساعتين وعند الطلب يقلب في صحن على فوطه وبوضع فوقه من الجوانب الاربعة جيلاتى فراوله (رسم ١٤١) جلاس كومتييس ماري متروكة في قوالب صغيرة مثل الفراوله وقالبا آخر من الوسط ومحلى بورق من السكر كما هو موضح في الرسم

Glaces Coucher de Soleil أي جيلاتى غروب الشمس

هو ان تحضر مقدار كيلو فراوله ناضجة وبعد تنظيفها تضعها في الماء وتضع عليها مقدار ٦٠٠ جرام سكر بودرة وتمزج معها مقدار نصف كوبه لكير (مارسكينة او كرش او خلاقه) وبعد ان ينقع مدة ساعة يصفى من المنخل ويدار في ماكينة الجيلاتى وعند ما تقرب من التجمد تضع اياها مقدار لتر كريمة لبانى طازجة ثم تغرفها وقت الطلب في كوبات (كبايات) مخصوصة للجيلاتى بشكل مهرم ويخدم في الحال .

Glaces Dora

جلاس دوره

هو ان تحضر قالب مادلين وتبطنه من الارضية والجوانب بجيلاتى كريم فانيليا ويملاً من الداخل كريمة لبانى مضروبة وممزوج معها مقداراً من الاناناس مقطع قطعاً صغيرة ومقداراً من اجروزاي وقليل من الكرش ويغطى القالب ويترك في الثلج والملح ويغرف كالمعتاد

Glaces Florette

جلاس فلورت

هو ان تحضر قالب جيلاتى مربع ويملاً جيلاتى من الفراولة وأخرى من الالاناس وتضع من الصنفين طبقة فوق الاخرى ويترك في الثلج والملح وعند الطلب يقلب على فوطة ويرسم من أعلى بجيلاتى بالليمون

Glaces Francillon

جلاس فرانسيو

هو ان تحضر قالباً مربعاً ويطن من الارضية والجوانب بجيلاتى من القهوة والداخل بجيلاتى بالشمبانيا ويترك في الثلج والملح ويخدم عند الطلب

Glaces de gourmet

جلاس دى جورمي

تحضر قاب جيلاتى مستطيل يضاويا وتبطنه من الارضية والجوانب بجلاس كريم رالينه ويملاً من الداخل بجيلاتى ابوفروة ممزوجة بقليل من الروم وكريمه لباني مضروبة وممزوجة بالقانيليا وموضوعة داخل القالب طبقات من جيلاتى ابوفروة والكريمة

Glaces madline

جلاس مادلين

تحضر قالب مادلين كبير ويملاًه بجيلاتى كريم قانيليا ممزوج معها مقدار النصف كريم شاتلي اى كريمة لباني مضروبة ومقدار من الفواكه المسكرة مقطعة قطعاً صغيرة ومخمرة في الكرش ويغطى القالب ويترك في الثلج والملح ويخدم في الحال

Glaces mandarin givrées

جلاس ماندرين جيفري

تحضر مقداراً من اليوسف افندي ويغسل ويقطع من اعلى من جهة العنق قطعة مستديرة من القشر مثل الغطاء ويظل العنق بها وبه ورقة او اثنين ويخلى باقي اليوسف افندي وتجهز بالقلب جيلاتى كما سبق توضيحها ويملاً اليوسف افندي محل الخلي بالجيلاتى ويغطى بغطائه وتضعه في الدولاب المخصص للتليج ويترك بالثلج والملح مدة ساعتين حتي يصير عليه مادة مثل قطع الثلج الصغيره (تليج) وعندئذ تستخدم على فوطه او في سلطانية بللور داخلها ثلج ناعم وتخدم في آخر وقت الطلب

mandarin glacé

ماندارين أجلاسيه

هو ان نحضر مقداراً من اليوسف افندي وتخليه كالمسابق ويملاً من الداخل بتجهيزات موسى من اليوسفى ممزوج معه مقداراً من الفواكه المسكرة وتغطى وتترك كالمسابقة في الدولاب المخصص للتليج وتخدم في الحال

glaces mrie Traisé

جلاس ماري ترين

تجهز قالب ماد لبن ويطن من الارضية والجوانب بجيلاتى بالشيكوته ويملاً من الداخل بكريم شاتلي برائحة

القانيليا ويترك في الثلج والملح وعند الطلب قلب في صحن وترسم من اعلى بجيلاتى الاناس

Maringue Glacé

مارنج اجلاسيه

تجهز مارنج مستديرا او بيضاويا ويملا بملعقة من الداخل باى نوع من الجيلاتى وتطبق كل اثنين على بعضهما والجيلاتى من الداخل ويخدم في الحال

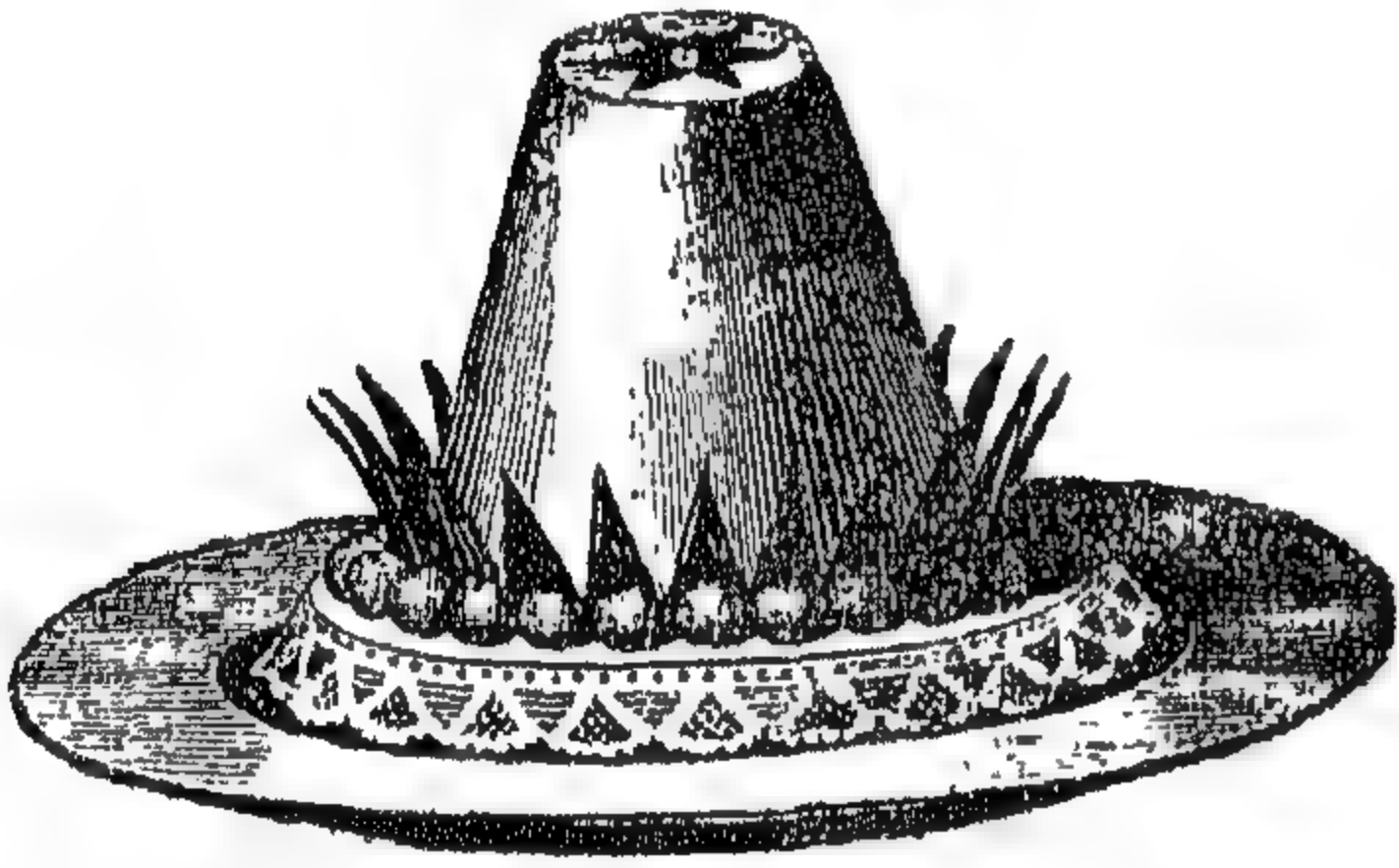
Glacés Plombier

جلاس بلومبيير

تحضر قالب بيضاويا ويملا بجيلاتى كريم قانيليا ممزوجة بالفواكه المسكرة مقطعة قطعا صغيرة ومخمرة في السكرش ويوضع الجيلاتى طبقات وبين الطبقة والاخرى قليل من مربة المشمش ويغطي ويترك في الثلج والملح ويخدم عند الطلب

Glaces Plombier au banane

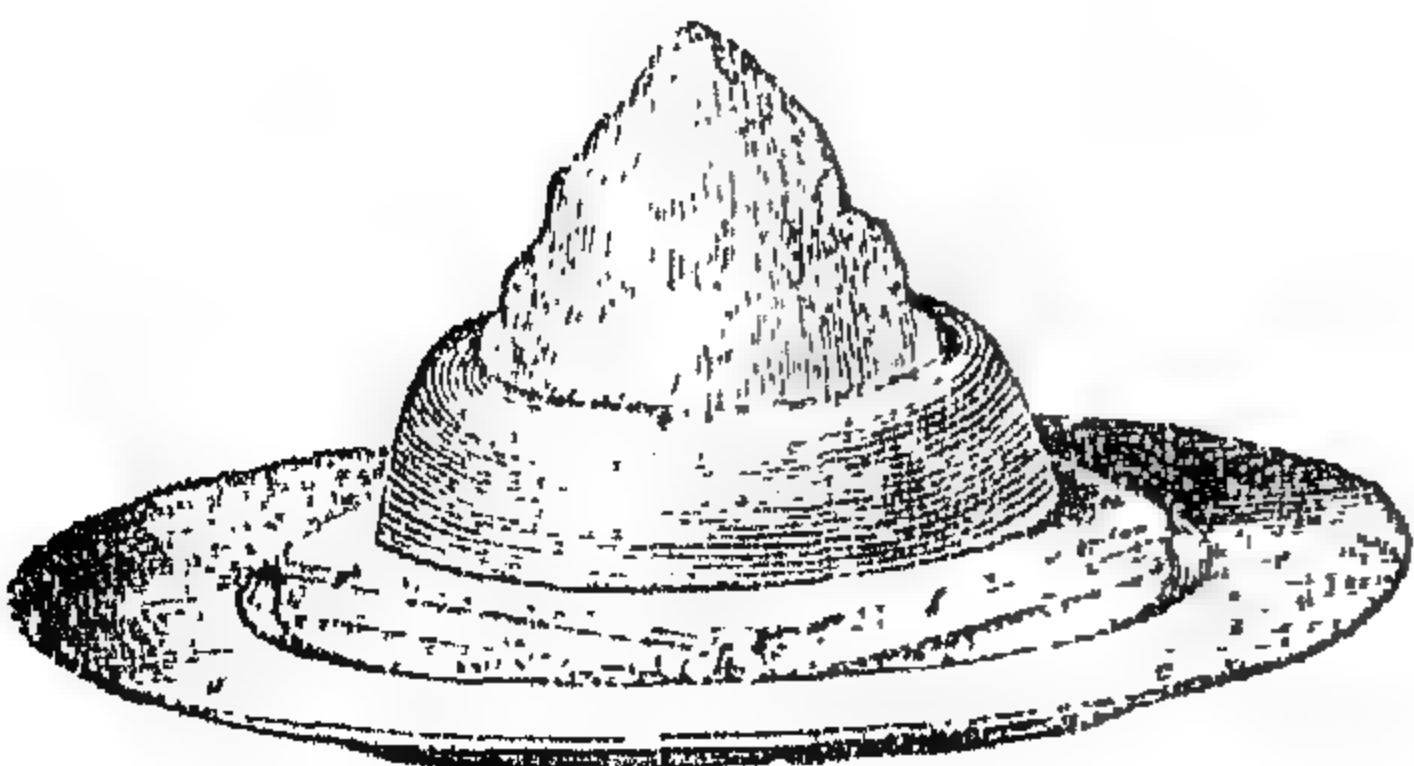
جلاس بلومبيير اوبنان



تحضر مقدار نصف كيلو موز مقطع قطعا رفيعة بعد تقشيريه وتضعه في اناء وتضع عليه مقدار كوبتين من الشراب الدافىء درجة ٢٨ من ميزان السكر ومعه قليل من قشر الليمون أو البرتقال ويترك منقوعا مدة ساعة وبعد ذلك يصفى من المنخل ويضاف عليه مقدار كوبتين ايضا من الشراب البارد ومقدار كوبية من الكريمة اللباني الطازجة ثم يدار في الماكينة وعندما يتجمد

ويضاف عليه مقدار نصف لتر كريم شاتلى مضروبه ثم تحضر قالباً مستطيلاً بيضاويا او مهرم ويغرس في الثلج والملح مدة ربع ساعة ثم يبطن من الجوانب والارضية بالجيلاتى ويوضع على باقى الجيلاتى مقدار ٢٥٠ جرام اناناس مسكر مقطع قطعا صغيرة ويملا من الداخل ويترك في الثلج والملح كالمعتاد وعند الطلب يغسل القالب بماء بارد ويوضع على قاعدة داخل الصحن محاطة من الدائر بورقة دانتله ويرسم القالب من الجوانب بعجينه لوز ملونه بقليل من اللون الاحمر وملفوفة مثل البندق ومغروس فيها قطعة من الكرفس الاخضر

جلاس بلومبيير او نوافريش اى (بالجوز الطازج) Glace Plombier aux noix Fraiches



وان تحضر قالب مستدير مثل الكعكة ويملا بجيلاتى ابوفروه ويترك في الثلج والملح ثم تحضر ١٢٥ جرام لوز مقشر ويدق في الجرن دقا ناعما جدا وبعد دقه تمزج معه لتر كريمة وتعصره عصرا جيدا من الشنوار أو الشاشة وتضيف عليه ايضا مقدار نصف لتر شراب درجة ٢٨ من ميزان السكر واخيرا يصل

لي ٢٠٠ ويوضع في الماكينة وعندما يقرب من التجمد يضاف رسم (١٤٣) جلاس بلومبيير او نوافريش

علية مقدار ربع لتر كريمة مضروبة وعند الطلب يقلب جيلاتى ابو فروه على فوطة وسطها الجيلاتى التى بالجوز وتغرف بالملعقة مهرمه أى على شكل هرم فى الوسط كما هو موضح فى الرسم

Glaces Plombière aux abricot

جلاس بلومبيير أوز أبريكو

هو ان تجهز جيلاتى كالسابق توضيحها وعند ماتقرب من التجمد تضيف عليها مقدار نصف لتر كريمة مضروبة ومقدار من المشمش المسكر ويقطع قطعاً صغيرة ويعبأ فى قالب جيلاتى بيضاوى ويترك فى الثلج والملح لوقت الطلب

Pouding glacé aux marrons

بودين أجلاسيه اومارون

هو أن تحضر قالب شارلوت ويغرس داخل الثلج والملح ويملاً بجيلاتى ابوفروه طبقات طبقة من البسكويت سافيارد أو قطع من الجوز مبللة من الشراب والكرش وطبقة اخرى من الجيلاتى وهكذا حتى يمتلىء القالب ويغطي ويترك فى الثلج والملح وعند الطلب يقلب على فوطة ويرص حوله من الدائر ابو فروه وبوريه مصفي ملفوف مثل ابو فروه الصحيح ومكسر بفضان من الشيكولاته وبين الواحدة والاخرى وردة من الكريمة مصبوبة بالكيس ويخدم فى الحال .

Pouding de Castries glacé

بودين دي كاستري أجلاسيه

هو ان تحضر قالباً بيضاوياً مخصصاً للجيلاتى وتغرسه فى الثلج والملح مدة ١٥ دقائق ثم تبطنه من الارضية والجوانب بطبقة خفيفة من جيلاتى كريم فانيليا ويملاً من الداخل بطبقة خفيفة من موس فانيليا ويرش بطبقة خفيفة من البسكويت او الجوز مرشوشاً بقليل من الشراب والكرش او انيزت ويرش ايضا بشيكولاته مبشورة وطبقة اخرى من موس يوسف افندي ويرش ايضا بالبسكويت والشيكولاته وطبقة اخرى من موس فانيليا وهكذا حتى يمتلىء القالب وتضع له من اعلى جيلاتى كريم فانيليا ويترك فى الثلج والملح مدة ساعتين وعند الطلب يقلب على فوطة ويرش من اعلى بلوز برالينيه مكسر ويصلح معه فى الصلصيرا شرابات يوسف افندي مثلاًجة

Pouding glacé Mary-Rose

بودين أجلاسيه ماري روز

تحضر قالب شاروت وتغرسه فى الثلج والملح ثم ترص ارضيته والجوانب ببسكويته فريت ملفوف ويملاً القالب من الوسط بموس برالينيه ممزوج بلوز برالينيه كالموضحة فى انواع اللوز ويغطي ويترك فى الثلج والملح مدة ساعتين على الاقل وعند الطلب يقلب القالب فى صحن على فوطة ويرسم القالب من اعلى والجوانب بكريم شاتلي ابيض واحمر بالكيس يلبه منقوشة ويخدم معه فى الصلصيرا صلسته شيكولاته باردة

Pouding glacé Miramar

بودين أجلاسيه ميرامار

تحضر قالب مادلين كبير المخصص للجيلاتى ويغرس فى الثلج والملح ثم تحضر مقداراً من البسكويت سافيارد

ومقدارا من فصوص اليوسف افندي مقشرة خالية من البذر وتخمّر قليلا في المارسكرينه والسكر ومقدارا من الالاناس مقطع قطاعا صغيرة ويخمّر في الكرش او المارسكرينه ويرش على البسكويت قليل من الشراب والكرش ويرص في جوانب القالب والارضية البسكويت والالاناس واليوسف افندي ويملا من الوسط بموس ممزوج بعصير الرمان وقليل من رائحة الكرش ويترك في الثلج مدة ساعتين على الاقل وعند الطلب يقلب على فوطة ويخدم معه في الصلصيرا شراب فانيليا مثله

Pouding glacé Seymour

بودين أجلاسيه سيمور

هو ان تجهز بريوش موسلين ويقطع قطاعا صغيرة مستديرة يتخانه نصف سنتيمر وتغطس في كريمة لباني طازجة محمية بقليل من السكر وتضع لها قليلا من رائحة الكرش وتخمّر مقدارا من الخوخ وتقشره وتقطعه قطاعا رفيعة ويسوى قليلا في شراب الفانيليا كما تخمّر مقدارا من الكمري من النوع الجيد مقشرة ومنظفة من البذر وتقطع قطاعا رفيعة ثم تجهز موسى احمر بالجروزى او الفرومبواز وتضع له رائحة الكرش وقليل من شراب اللوز ثم تخمّر قالبا بيضاويا المخصص للجيلاتي وتغرسه في الثلج والملح وتضع بأرضيته قطعة من الفواكه المقطعة ويوضع له طبقة من الموس ويرش بالفواكه المقطعة ويوضع له طبقة من الموس وقطعة من البريوش والفواكه والموس حتى يمتلىء القالب ويغطي ويترك في الثلج والملح مدة ساعتين وعند الطلب يقلب على فوطة ويخدم في الحال

Pouding glacé aux Noix

بودين أجلاسيه اونوا بالجوز

هو ان تخمّر ١٥٠ جرام جوز مقشر وتذقه في الجرن مع ١٠٠ جرام لوز مقشر وبعد ذلك تضع له مقدار نصف لتر شراب وملعقة من الكرش او المارسكرينه ثم يصفى من المنخل ويصفى ثانيا من الشاشة ثم يدار في الماكينة كالمعتاد ثم تخمّر قالب شارلوت وتغرسه في الثلج والملح قبل الميعاد بمدة ١٠ دقائق ويوضع في ارضيته طبقة من جيلاتي الجوز وطبقة من البسكويت او الجوز مبللة بالشراب او الكرش او المارسكرينه وطبقة من الجيلاتي حتى يتم القالب ثم يغطي ويترك في الثلج والملح لوقت الطلب وبعد ذلك يقلب في صحن على فوطة ويرسم من اعلى بجوز مقشر

Pouding glacé Alaska

بودين أجلاسيه لاسكا

هو ان تسوي مقدارا من الجوز في مول بيضاوي (أى قالب بيضاوي) أو شارلوت وبعد ان يسوي يقلب من القالب ويخلي من الداخل حتى يصير بشكل القالب وينظم القالب الذي سوى فيه ويطن بورق أجلاسيه ثم يوضع الجوز بداخله ثانيا ويغرس القالب داخل الثلج والملح مدة نصف ساعة قبل الطلب وعند الطلب يعبأ من الداخل طبقة من الجيلاتي بالجوز السابق توضيحها واخرى من البسكويت الاكويير ويملا بالشراب والمارسكرينه أو الكرش ويوضع في الصحن ويرش بفسق اخضر مفروم ويخدم في الحال

Pouding glacé Malakof

بودين أجلاسيه ملكوف

هو ان تسوي مقدارا من شوالا كريم صغير بحجم الشمس ويملا بكريم شاتلي برائحة الفانيليا والمارسكرينه

ويدهن بمربة مشمش ويلب في فستق اخضر مفروم ثم تحضر كريمه بابارواز بخلاصة اللوز وتحضر قالب شارلوت ويفرس في الثلج ويرسم ارضيته وجوانبه بفواكه مسكرة مقطعة في الحليه ويبطن فوق الرسم طبقة من الحليه ثم تضع طبقة من كريم بابارواز في الارضية ويرش فوقها طبقة من الشوالا كريم وطبقة من كريم بابارواز ثم تضع اربع اعمدة من جهاتها الاربع كل اثنين فوق بعضهما الى نهاية القالب ويملا في الوسط بطبقة من الشوالا كريم وطبقة وطبقة من كريم بابارواز ويترك فوق الثلج وعند الطلب يغطس في ماء دافئ قليلا ويقلب في صحن مستدير مثلج ونضع له من الدائر شراب بالمارسكينة او مربة مشمش

Pouding glacé Moscovite

بودين اجلاسيه موسكوفيت

تحضر قالب شارلوت او بيضاوى وتفرسه في الثلج والملح ثم تضع بارضيته طبقة من جيلاتى الكمثرى ويرش بكمثرى وانايس مسكرة ومقطعة قطعا رفيعة من البسكوت باللوز ومرشوشة خفيفا بالشراب والكروش او المارسكينة وطبقة من الجيلاتى حتى يتم القالب ويترك في الثلج والملح مدة ساعتين ويخدم في الحال

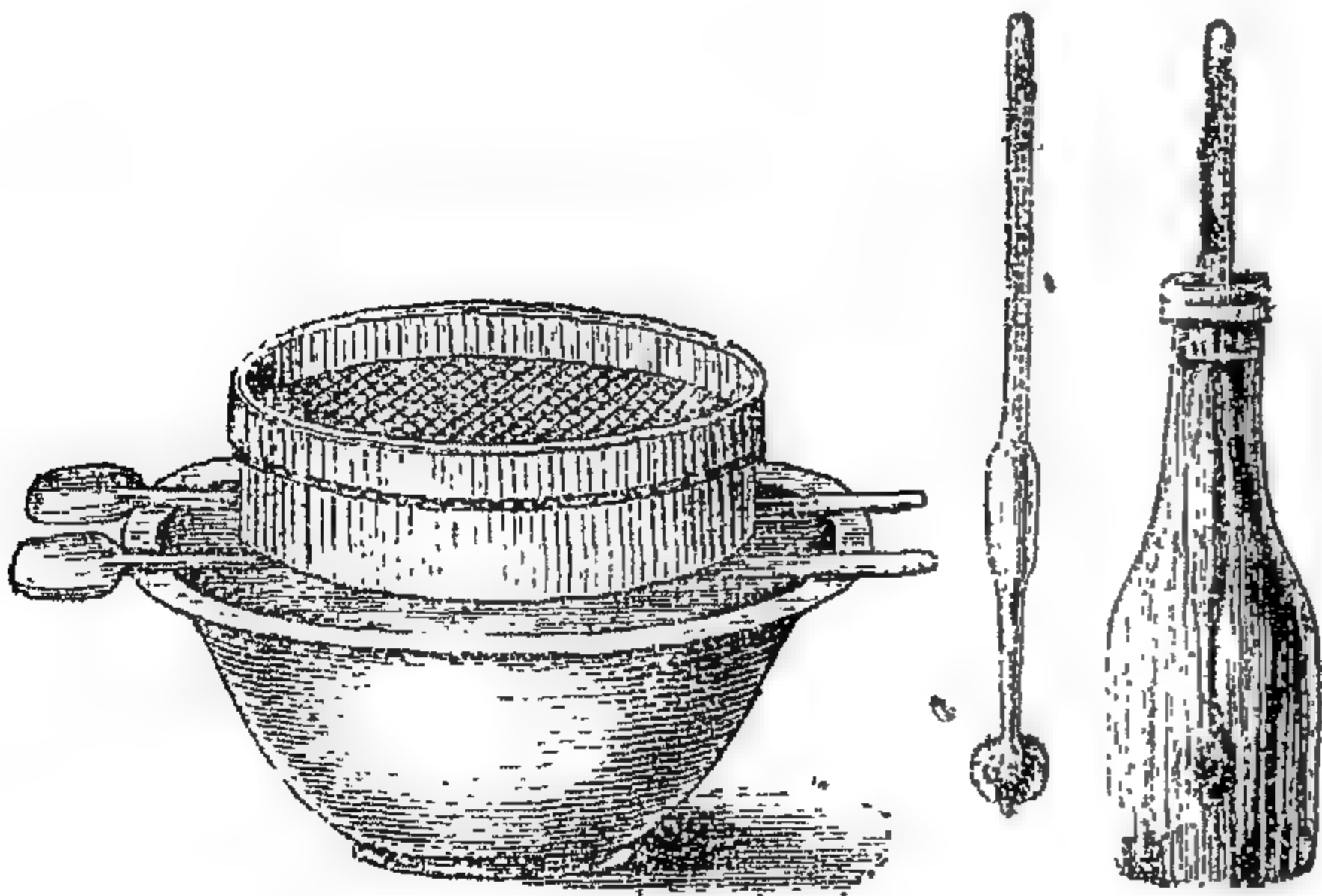
Glacé Tutti Frutti à la Crème Pralinée

جلاس توتى فروتى الا كريم بريينية

هو ان تحضر قالب جيلاتى بيضاوى مستطيلا ويفرس في الثلج والملح مدة ١٠ دقائق ثم يبطن من الجوانب بجيلاتى كريم بريينية ويملا من الوسط بجيلاتى كريم بريينية ممزوج معها مقداراً من الفواكه المسكرة مثل قشر البرتقال وانايس وكريز مقطعة قطعا صغيرة ومقداراً من الزبيب نحرأ في المارسكينة او الكروش ويترك القالب في الثلج والملح لوقت الطلب

تجهيزات لأجل الموس

تجهز الموس من الفواكه او الكريمة وكيفية تجهيزه من الفواكه هو : —



ميزان السكر (رسم ١٤٤) باسين

أن تسوى مقداراً من الشراب درجة ٣٥ من ميزان السكر وبعد أن يبرد تمزج معه قدره فواكه مصفية من اي نوع وتمزج عليه قدره مرتين كريمة شاتلى منسروبة مارنج وتضع له مقداراً من الروائح التى تناسب نوع الفاكهة المركب منها الموس ويجب ان تكون الفواكه وشراب ملفوفة على الثلج قبل مزجها بالكريمة وعند ذلك تلبأ في القالب ويغطى ويترك في الثلج والملح مدة تتراوح بين ساعتين ونصف الى ٣ ساعات

تجهيزات الموس بالكريمة : —

هو ان تضع في باسين او حلة بيضاوية صفار ١٦ بيضة من البيض الكبير او صفار ٢٠ بيضة من البيض

المتوسط ويضرب بالسلك قليلا وتضيف عليه مقدار نصف لتر شراب درجة ٣٠ من ميزان السكر ويكون ساخنا جدا مع استمرار الضرب بالسلك ثم يوضع تحت ماء ساخن ويوضع على نار متوسطة ويقلب فيه من وقت لآخر مع وضع عود قانيليا مع البيض وعندما يتحمر البيض بدون غليان ترفعه من فوق النار وتخفقه خفقا جيدا بالسلك حتى ينعم ويصير مثل الجبنواز والضرب يكون على الثلج واخيرا تضع له كيلو ونصف كريمة مضروبة وتضع له مقدار بياض ١٠ بيضات مارنج الا ايطالين وهذه هي كيفية تجهيز الموس بالقانيليا

والموس على جملة انواع باضافة جزء من الشيكولاته ، واذا كان برالينيه يمزج معه لوز برالينيه واذا كان بالفستق يمزج معه فستق مدقوق مع قليل من السكر او المارسكيه كما سيوضح بعد وكيفية تعبئته في القوالب هو ان يعبأ في القوالب المخصصة للجيلاتي ويغطي ويترك في الثلج والملح من ساعتين ونصف الي ثلاث ساعات وعند الطلب يغسل قالب بماء بارد ويقلب في صحن على فوطه او ورق دانتلة او قاعدة من الجبنواز او قاعدة من السكر حسب طلب الصانع وهذه الكريمة تصلح للموس والبومب والبارفي واذا كان للبارفي يعبأ في القوالب الشكل واحد وتصنع له قليلا من الكونياك او الروم واما اذا كان للبومب فدا عما يعبأ على شكلين مثلا يكون مبطناً بن الجوانب باي نوع من الجيلاتيني ومن الداخل بكريمة من الموس بالشيكولاته او الفستق على حسب رسم مبومب كما سيوضح بعد .

ملحوظة : يفرس قالب البومب في الثلج والملح قبل استعماله بمدة ١٠ دقائق او ١٥ دقيقة

انواع صلاته الفواكه

صلاة الفواكه تتركب من جملة أنواع من الفواكه الطازجة المحفوظه داخل العلب وهي ، خوخ ، تفاح ، كمثرى ، اناناس ، فراولة ، كرز ، يوسف افندي ، برتقال ، موز ، شمام ، غناب ، مشمش
كيفية العمل : هو أن تحضر باسين أو حلة بيضاوية منقطة نظيفا جيدا وتضعها مع الثلج ثم تكسر الفواكه السكرى على اثنين ثم تقطعها قطعا صغيرة بسماك ٢ سنتيمتر وكذا عموم الفواكه الموضحة ثم تحضر التفاح وتقشره وتقطعه على أربعة وتخليه من البذر ويقطع قطعا صغيرة مستديرة بسماك ١/٢ سنتيمتر ثم تخلي المشمش من النوى ويقطع على أربعة ثم تقشر الموز ويقطع قطعا مستديرة بسماك سنتيمترين ثم تقشر الشمام ويصلح مثل الموز ويقطع قطعا مستديرة ثم تخلي الكرز من البذر وتقشر اليوسف افندي وتخلي من البذر وتنزع منه الحيط الرفيع وينظف البرتقال ثم اليوسف افندي وبعد ذلك تنظف الفراولة بماء بارد وبعد تنظيفها تغسل وتضاف على الفواكه السابقة ثم تقشر الغناب وتخلي من البذر ثم تحضر مقدارا من السكر ويغلي على النار بالماء وبعد ذلك يبرد ويضاف على الفواكه الموضحة ويزج ببعضها مزجا جيدا مع جزء من المارسكيه أو كرش ثم يخدم معها بعد غرفها في السلطانية من البلور بسكويت مادلين أو اي نوع من أنواع البسكويت السابق ذكره
ملحوظة : صلاة الفواكه تبرد على الثلج قبل الميعاد بمدة ساعتين على الأقل

صلالة البرتقال اليفاوي

هو أن تحضر مقداراً من البرتقال اليفاوي ويقشر بالسكينة مع تقشير القشره الرفيعه التي فوق اللحمية ثم تحضر سلطانية بللور ويقطع قطعاً مستديرة ويرص في السلطانية ويرش فوقه سكر بودرة مع جزء من المارسكرينة ويرص فوقه بعد ذلك طبقة من البرتقال ويرش بالسكر والمارسكرينة وهكذا حتى يتم الجميع وبعد ذلك يغطى بورقة أجلاسية ويغرس في الثلج مدة ساعتين ويخدم معه أى صنف من أنواع البسكويات ملحوظة إذا كانت البرتقال بلدياً يفصص بالسكينة بعد تقشيرها لوجود خيوط كثيرة في اللحمية ويصنع كالسابق ذكره

صلالة أناناس طازجة

هو أن تحضر الاناناس الطازج ويقطع قطعتين بالطول ثم يقشر بالسكينة وبعد تقشيرها يخرج منه البذرة السوداء بحرف السكينة ويخلي من الوسط أيضاً بالسكينة وبعد ذلك تحضر سلطانية ويقطع قطعاً مستديرة ويرص في السلطانية ويرش بسكر بودرة مع جزء من المارسكرينة ويغطى بورقة أجلاسية ويغرس في الثلج مدة ساعتين ويخدم معه أي نوع من أنواع البسكويات

صلالة الشام هي مثل الصلالة السابق ذكره

فريز رومانوف : أى فراوله : أي شليك رومانوف

هو أن تحضر اقة من الفراوله وتنظف من العنق وتغسل بماء بارد مراراً حتى تخلي من الحصى والتراب وتوضع على مصفاة بعد أن تجف من الماء ثم توضع في اناء من الصيني أو الفخار ويرش عليها جزء من السكر البودرة مع عصير ثلاث برتقالات وجزء من المارسكرينة ثم توضع فوق الثلج مدة ساعة وبعد ذلك توضع الفراولة في سلطانية من البللور وتكسي بصوص ملبا وترش بلوز فيليه محمص ويصب بدائرة كريم شاتلي « لباني » مضروبة بالسلك مع قليل من السكر وجزء من القانيليا ويصب بكيس ببلبة منقوشه ويقدم مع أى نوع من البسكويات ملحوظة : يصح ان تقدم الكريمة في اناء آخر

فرومبواز رومانوف: مثل الشليك السابق ذكره وكذلك الجروزي دوبار والخوخ والكشري

بيش كاردينال أي الخوخ

هو أن تحضر كيلو لبن حليب في كساروله نظيفة وتضعه على النار بداخله عود من القانيليا ومقداراً ١٥٠ جرام سكر وبعد ان يغلي تضع له مقدار ١٠٠ جرام من التايوكا مع استمرار التقليب بالسلك وبعد أن تسوى تغرف في سلطانية بللور أو في صحن غويط وبعد أن يبرد يرص فوقه خوخ مسوى كومبوت وبحففا على فوطة ويكسى من أعلى بشراب فرومبواز ويرش بلوز فيليه محمص ويقدم عند الطلب

Bombe about kir

بومب ابو كير

يطن القالب من الارضية والجواب بچيلاتي بالفستق ويملا من الداخل بموس برالينه وممزوج ايضاً بقليل من الفستق الاخضر المفروم ويصبر في الثلج والملح

Bombe africaine

بومب افريكان

يطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي بالشيكولاتة ويملاً من الداخل بموس بالمشمش ويصبر في الثلج والملح

Bombe abricotine

بومب ابريكوتين

يطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي من المشمش ويملاً من الوسط طبقات طبقة من الموس بالكروش وإخرى خفيفة من مربة المشمش مصفيه وطبقة من الموس حتي يملأ القالب



Bombe Aida

بومب أيدا

تبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي من الفراولة ويملاً من الداخل بموس برائحة الكروش ويرسم بكر يم شاتلي بعد أن يقلب في الصحن

(رسم ١٤٥)

بومب أيدا

Bombe Almria

بومب الميريا

يطن القالب من الارضية والجوانب برائحة الانيزيت ويملاً من الداخل بموس بعصير الرمان

Bombe Alhambra

بومب الهبرا

يطن القالب بجيلاتي فانيليا ويملاً بموس بالفراولة وبعد ان يقلب في الصحن يرص حوله فراولة مخمرة في السكر والكروش

Bombe Americaine

بومب امريكين

يطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي فراولة ويملاً من الداخل بموس يوسف افندي وبعد أن يعرف في الصحن يرسم القالب بجيلاتي من الفستق

Bombe Andalouse

بومب أندالوز

يطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي المشمش من الداخل

Bombe Arlésienne

بومب ارلزين

يطن قالب مربع من الارضية والجوانب بجيلاتي كريم برائحة الكروش ويملاً من الداخل بموس من الخوخ

ممزوج معه قطعة صغيرة من الخوخ والشمش مخمرة في السكرش وتغطي من أعلى بجلاص كريم ويصبر في الثلج والملح وعند الطلب يقلب على فوطه ويوضع من أعلى في الوسط خوخه من البچيلاتي وحولها أربعة ورقات من السكر مطبوعة على فرمه من الرصاص ويرسم من الجوانب بالسكيس ببچيلاتي من الخوخ ماونه قليل اللون الاحمر بلبلة منقوشه

Bombe Batavia

بومب باتافيا

يطن القالب من الارضيه والجوانب ببچيلاتي اناناس ويملاً من الداخل بموس بالفراوله ممزوج معه جنزيل مسكر مقطع قطعاً صغيرة

Bombe Bourdaloue

بومب بوردالو

يطن القالب من الارضيه والجوانب ببچيلاتي كريم قانيليا ومن الداخل بموس برائحه الانيزيت وبعد ان في الصحن يرسم بالبنفسج المسكر

Bombe Brésilienne

بومب بريزلين

يطن القالب من الارضيه والجوانب ببچيلاتي اناناس ويملاً من الداخل بموس قانيليا ممزوج معه مقداراً مثل الاناناس المسكر مقطع قطعاً صغيرة وقليلاً من الروم

Bombe Camargo

بومب كامارجو

يطن القالب من الارضيه والجوانب ببچيلاتي بالقهوة ويملاً من الداخل بموس قانيليا

Bombe Cardinal

بومب كاردنال

يطن القالب من الارضيه والجوانب ببچيلاتي الجروزي او الفرومبواز ويملاً من الداخل بموس برالينية

Bombe Ceylan

بومب سيلان

يطن القالب من الارضيه والجوانب ببچيلاتي القهوة ومن الداخل بموس بالروم

Bombe Chateaubriand

بومب شاتوبريان

يطن القالب من الارضيه والجوانب ببچيلاتي الشمش ومن الداخل بموس قانيليا

Bombe Clarence

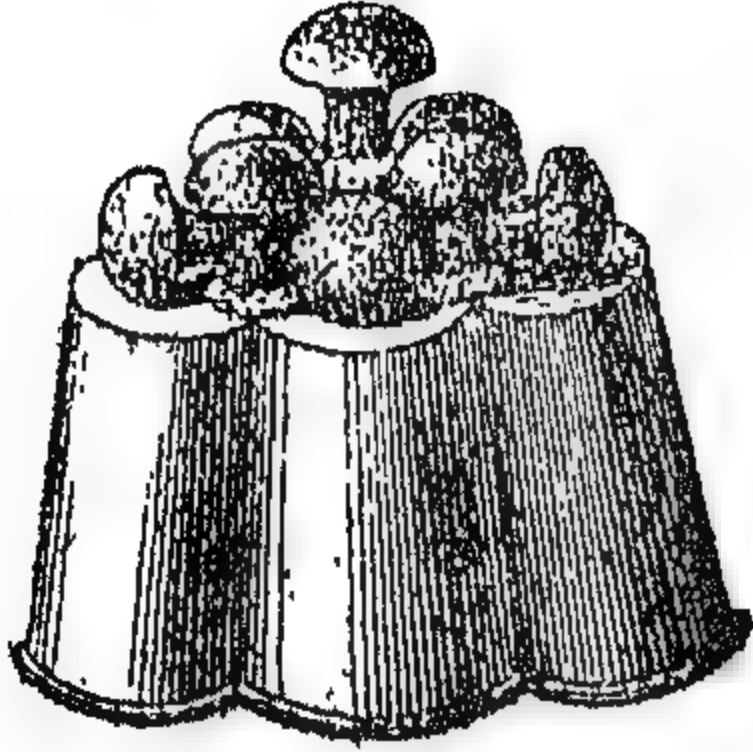
بومب كلارانس

يطن القالب من الارضيه والجوانب ببچيلاتي الاناناس ومن الداخل بموس البنفسج

Bombe Colombia

بومب كلومبيا

يطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي برائحة الكرش ومن الداخل بموس من الكمثرى وبعد ان يخلي من القالب يرسم بكريز مسكر



Bombe Cléopatre

بومب كليوباتره

يطن قالب مضلع من الارضيه والجوانب بچيلاتي من المشمش ومن الداخل موس بالمارسكينة وممزوج معه لوز برالينية مسكر وبعد ان يقلب القالب على فوطه يرسم من أعلى برؤوس الشامبنيون من الجيلاتى او من المارنج سويس حسب رأى الصانع

رسم (١٤٦)

بومب كليوباتره

Bombe Coppela

بومب كويليا

يطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي من القهوة ويملا من الداخل بموس برالينية

Bombe Dame Blanche

بومب دام بلانش

يطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي فانيليا ومن الداخل بموس بخلاصة اللوز

Bombe Danicheff

بومب دانشيف

يطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي من القهوة ويملاً من الداخل بموس برائحة الكرش

Bombe Diable rose

بومب ديابل روز

يطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي فراوله ومن الداخل بموس برائحة الكرش وممزوج بقطع من الكريز مخمرة فى الكرش

Bome Diplomate

بومب دبلوماس

يطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي فانيليا ويملاً من الداخل بموس المارسكينة وممزوج معه فواكه مسكرة مقطعة قطعاً صغيرة ومخمرة فى المارسكينة

Bombe Duchesse

بومب دوشيس

يطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي الاناناس ويملا من الداخل بموس من الكمثرى ورائحة الكرش

Bombe Fanchon

بومب فانشو

ييطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي برالينه ويملاً من الداخل بموس برائحة الكرش ويمزج معه
ملبس بالقهوة

Bombe Fédora

بومب فيدورا

ييطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي البرتقال ويملاً من الداخل برالينه

Bombe Florentine

بومب فلورانتين

ييطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي فرومبواز او فراولة ويملاً من الداخل بموس برالينه

Bombe Formosa

بومب فورموزا

ييطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي فانيليا وتملاً من الداخل بموس بالفروالة ممزوج بالفراولة
مقطعة قطعاً صغيرة

Bombe Francillon

بومب فرانسيو

ييطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي من القهوة ومن الداخل بموس من الشامبانيا

Bombe Frou-Frou

بومب فرو فرو

ييطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي فانيليا ويملاً من الداخل بموس بالروم ممزوج بالفواكه
المسكرة مقطعة قطعاً صغيرة

Bombe Grande Duchesse

بومب جراند دوشيس

ييطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي الكثرى ويملاً من الداخل بموس الاشارتليز

Bombe Hollandaise

بومب هولاندين

ييطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي الكمري ويملاً من الداخل بموس برائحة الكيراسون

Bombe Jaffa

بومب جافا

ييطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي برالينة ويملاً من الداخل بالبرتقال

Bombe Japonaise

بومب جابونيز

ييطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي الخوخ ويملاً من الداخل بموس بالشاي

Bombe Japonaise

بومب جابونيز

يطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي بالشاي ممزوجة بالروم ويملاً من الداخل بموس من الفستق ممزوج بما كارو مقطع قطعاً صغيرة ومرشوش بالشارترينز وبعد ان يغرف في الصحن على فوطه يرسم من اعلاه بجيلاتي يوسف افندي ويرص حوله من الجوانب فصوص يوسف افندي مجلسه بالسكر

Bombe Japonaise

بومب جابونيز

يطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي من الفستق ويملاً من الداخل بموش من الكمثرى ممزوج معه قطعة صغيرة من الكمثرى المحمرة في المارسكينة وبعد ان يقلب القالب في الصحن يرسم من اعلى بجيلاتي فانيليا بالكيس وقطع من الكمثرى والسكر

Bombe Jeane d'arc

بومب جان ارك

يطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي فانيليا ويملاً من الداخل بموس بالشيكولاتة وممزوج مع لوز بريانيه

Bombe Josephine

بومب جوزفين

يطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي من القهوة ويملاً من الداخل بموس بالفستق

Bombe Madeleine

بومب مادلين

يطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي بالالوز ويملاً من الداخل بموس برائحة الكرش وممزوج بالفواكه المسكرة مقطعة قطعاً صغيرة ومخمرة في الكرش

Bombe maltaise

بومب مالتيز

يطن القالب من الارضيه والجوانب بجيلاتي البرتقال ويملاً من الداخل بكرم شاتلي برائحة اليوسف افندي

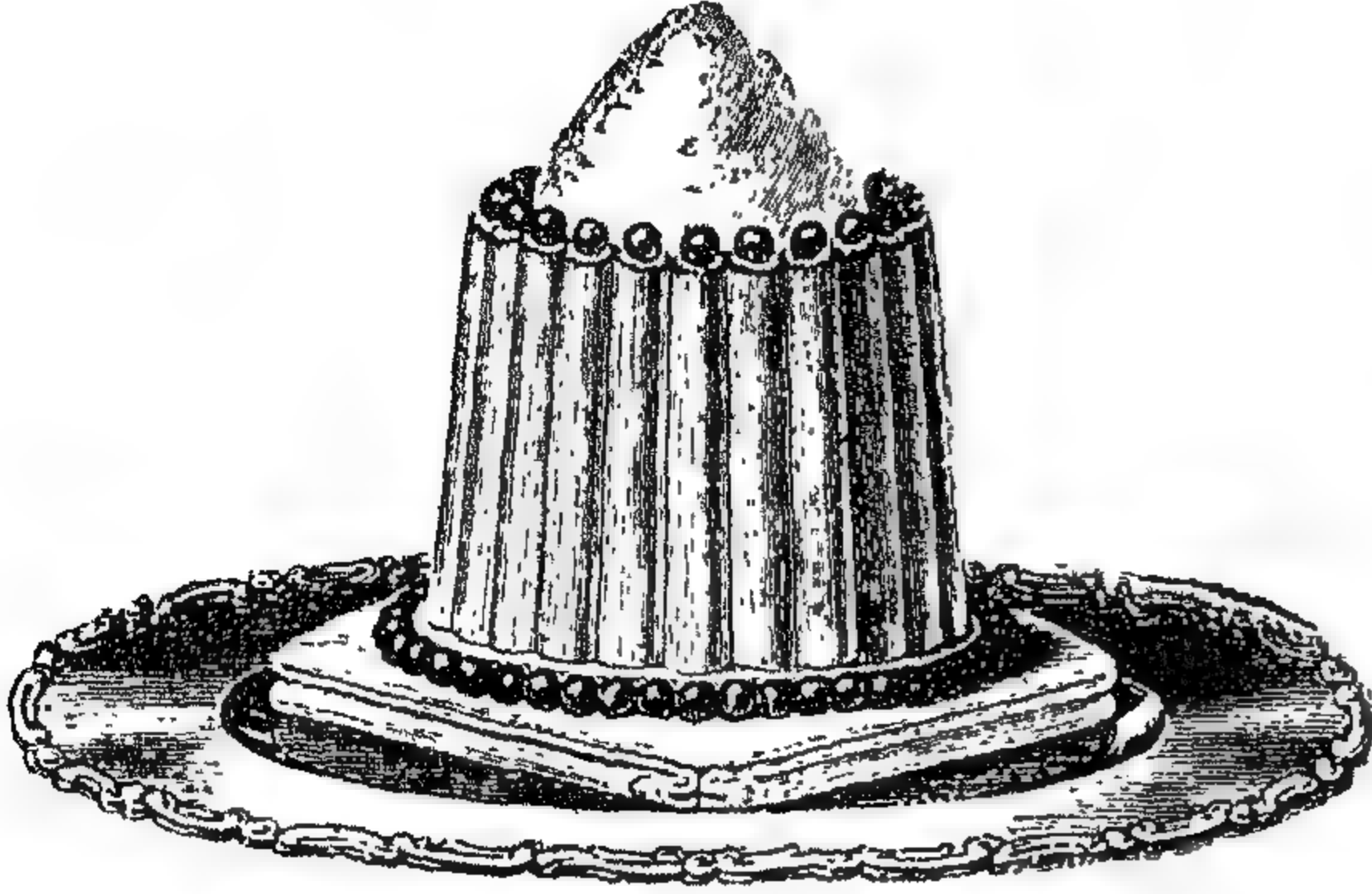
Bombe maréchale

بومب ماريشال

يطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي فراولة ويملاً من الداخل طبقات طبقه من الموس بالفستق واخرى من الموس بالفانيليا وطبقه ثالثة من الموس بالبرتقال

Bombe Levantine

بومب ليقانتى



(رسم ١٤٧) بومب ليقانتى

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى باللوز
ويملاً من الداخل بموس برالينية ويغرف على فوطة
ويرص حوله من الدائر تارتليت صغير به بسكويت مسوي
أو في كيس من الورق ويلمع بالمرية ويصب فوقه
هرم بالكيس من الجيلاتى باللوز كما هو موضح في الرسم

Bombe Margot

بومب مارجو

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى باللوز ويملاً من الداخل بموس بالفستق وبعد ان يقالب في الصحن
برسم بجيلاتى بالقانيليا

Bombe Marie Louise

بومب ماري لويز

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى فرومبواز ويملاً من الداخل بموس قانيليا

Bombe Mathilda

بومب ماتيلدا

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى بالبرتقال ويملاً من الداخل بكريم شاتلي ممزوجه بلوز برالينية
موضوعة طبقات طبقة من الكريمة وأخرى من المشمش مقطع قطعاً صغيرة

Bombe Marquise

بومب مار كيز

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى الخوخ ويملاً من الداخل بموس قانيليا

Bombe Mathilda

بومب ماتيلدا

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى القهوة ويملاً من الداخل بموس بالمشمش

Bombe Médicis

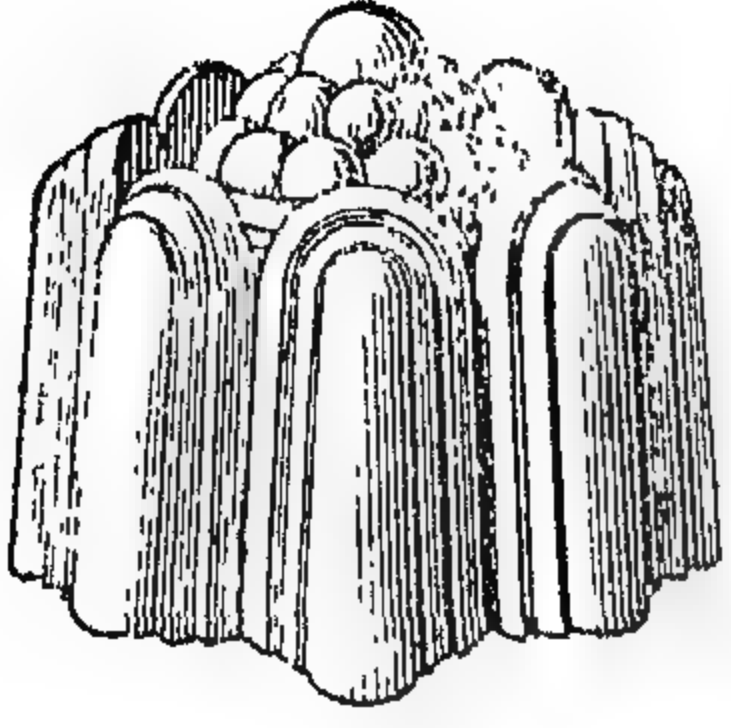
بومب ميديسي

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى الكونياك ويملاً من الداخل بموس فرومبواز

Bombe Mercédés

بومب ميرسدي

يبطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتى المشمش ويملاً من الداخل بموس برائحته الشارتليز



Bombe mignon

بومب مينيون

يطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي المشمش ويملاً من الداخل

بموس بالبندق

(رسم)

بومب مينيون

Bombe Miss Helyett

بومب مس هليت

يطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي فرومبواز ويملاً من الداخل بموس فانيليا

Bombe Mogador

بومب موجادور

يطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي بالقهوة ويملاً من الداخل بموس برائحة الكرش

Bombe Moldave

بومب مولداف

يطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتا الاناس ويملاً من الداخل بموس برائحة الكراف

Bombe Montmorency

بومب مونت مورنسي

يطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي برائحة الكرش ويملاً من الداخل بموس بالكريز وبعد ان يقلب القالب في الصحن يرسم من الدوائر بكريز مسكر

Bombe Mousseline

بومب موسلين

يطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي فراوله ويملاً من الداخل بكريم شاتلي ممزوج معها فراولة بوريه

Bombe Nabab

بومب ناباب

يطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي بالينيه ويملاً من الداخل بموس بالشامبانيا ممزوج معه فواكه مسكرة مقطعة قطعا صغيرة ومخمرة في الكرش

Bombe Nélusko

بومب نيلسكو

يطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي بالينيه ويملاً من الداخل بموس بالشيكولاتة

Bombe Néro

بومب نيرو

يطن قالب بيضاوى من الارضية والجوانب بچيلاتى قانيليا بالكرامة ويملاً من الداخل بموس قانيليا ممزوج معه شيكولاته ملفوفة مثل البندق وبعد ان تصبر في الثلج والملج مدة ساعتين يتلب عند الطلب في صحن مستدير فوق قاعدة من العنوار ويكسى بطبقة خفيفة من المارنج الطليانى ويوضع فوقه من اعلى قطعة من عجينة النوى مسواه في تارتليت صغير ومبطنة بمربة المشمش بحلصة ويرسم من الدائر بالمارنج ببلبه منقوشة بالكيس وتدخله في فرن حامية لاجل أن تورد المارنج قليلا وعند خروجه من الفرن توضع مقداراً من الروم في قلب التارتليت التى فوق القالب وتولمه عند المائدة

Bombe Nesselrode

بومب نسلرود

تطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتى قانيليا ويملاً من الداخل بكرم شانتي ممزوجة ببوريه ابوفروه

Bombe oddette

بومب أوديت

يطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتى قانيليا ويملاً من الداخل بموس برالينه

Bombe odessa

بومب اوديسا

يطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتى المشمش ويملاً من الداخل بموس من الفراولة

Bombe à l'Orientale

بومب أورينتال

يطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتى بالجزيل ويملاً من الداخل بوس من الفستق

Bombe Patricienne

بومب باتريسيتين

يطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتى قانيليا ويملاً من الداخل بموس بالشيكولاته ممزوج معه لوز برالينه

Bombe Petitr Duc

بومب بيتى دوك

يطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتى فراولة ويملاً من الداخل بموس بالبندق وممزوج معه مقداراً من الجروزي الاحمر

Bombe Pompadour

بومب بومبارد

يطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتى بالاسبج ويملاً من الداخل بموس بالرمان

Bombe Richelieu

بومب ريشلييه

ييطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي بالروم ويملاً من الداخل بموس بالقهوة وبعد أن يغرف يرش بقليل من اللبن الصحيح

Bombe Rosette

بومب روزيت

ييطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي فانيليا ويملاً من الداخل بكريم شاتلي ممزوج معها مقداراً من لجروزي الصحيح

Bombe à la Royale

بومب الارويال

ييطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي بالكرش ويملاً من الداخل بموس بالشيكولاته برالنية

Bombe Saint Laud

بومب سان لود

ييطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي فرومبواز ويملاً من الداخل بموس من الشام وكريم شاتلي طبقات

Bombe Santiago

بومب سانتياجو

ييطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي بالكونياك ويملاً من الداخل بموس بالفستق

Bombe Sélika

بومب سليكا

ييطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي برالنية ويملاً من الداخل بموس برائحة الكيراسون

Bombe Strogoff

بومب ستيروجوف

ييطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي بالخوخ ويملاً من الداخل بموس بالشامبانيا

Bombe Succés

بومب سو كسي

ييطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي الشمس ويملاً من الداخل بكريم شاتلي بالكرش ممزوج معها قطع صغيرة من الشمس

Bombe Sultane

بومب سلطان

ييطن القالب من الارضية والجوانب بچيلاتي بالشيكولاته ويملاً من الداخل بموس برالنيه

Bombe Suzanne

بومب - سوزان

يطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي بالروم وملونه باللون الاحمر قليلا ويملا من الداخل بموس
فانيليا وممزوج معه جروزي أجمر صحيح

Bombe Tortoui

بومب تور توتي

يطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي برالينه ويملا من الداخل بموس بالقهوة ممزوج بقليل
من اللبن الصحيح

Bombe Tosca

بومب توسكا

يطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي المشمش ويملا من الداخل بموس بالمارسكيه ممزوج بالقواكه
مقطعة قطعاً صغيرة وبعد ان يغرف في الصحن يرسم جيلاتي بالليمون

Bombe Trocadéro

بومب تروكادرو

يطن القالب من الارضيه والجوانب بجيلاتي البرتقال ممزوج معها قشر برتقال مسكر مقطع قطعاً رفيعة
ويملا من الداخل بكريم شاتلي طبقات طبقة من الكريمه واخرى من الجوز باللوز أو البندق ومرشوش
عليه قليلا من الشراب برائحة الكيراسون ويرش فوق كل قطعة من الجوز مقداراً من قشر البرتقال المسكر
مقطع قطعاً رفيعة

Bombe Tutti-Frutti

بومب توتي فروتي

يطن القالب من الارضيه والجوانب بجيلاتي فراولة ويملا من الداخل بموس بالليمون ممزوج بالقواكه
المسكرة مقطعة قطعاً صغيرة

Bombe à la Valençay

بومب الافالانساي

يطن القالب من الارضية والجوانب بجيلاتي برالينه ويملا من الداخل بكريم شاتلي ممزوجة
بالفروامبوز

Bombe Vénitienne

بومب فانسين

يطن القالب من الارضيه والجوانب النصف جيلاتي فانيليا والنصف الاخر جيلاتي فراوله ويملا من الداخل
بموس بالكركش والمارسكيه

Bombe Victoria

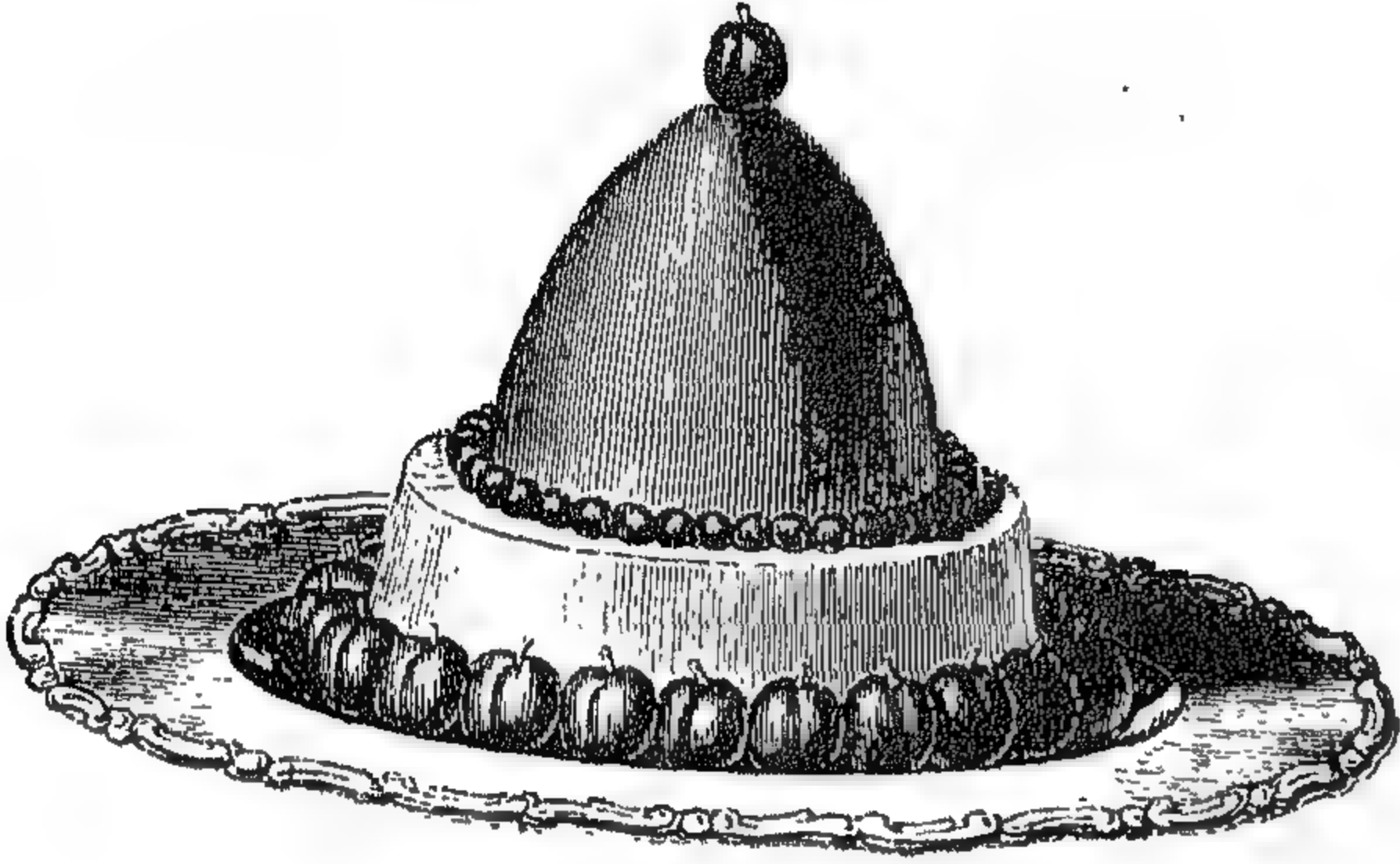
بومب فيكتوريا

ييطن القلب من الارضيه والجوانب بجيلاتي فراوله ويملا من الداخل بجيلاتي بلومسية

Bombe Zamora

بومب زامورا

ييطن القلب من الارضيه والجوانب بجيلاتي بالقهوة ويملا من الداخل بموس برائحة الكرسوان



Bombe Sicilienne بومب سيساين

ييمان القلب من الارضية والجوانب بجيلاتي ابو فروة ويملا من الداخل بموس فانيليا وعند الطلب يقلب في الصحن على فوطة ويرص حوله من الدائر أكياس من الورق مملوءة بالفواكه المسكرة ابو فروة جلاسبة وقطعة من اعلى كما هو موضح في الرسم

(رسم ١٤٩) بومب سيساين

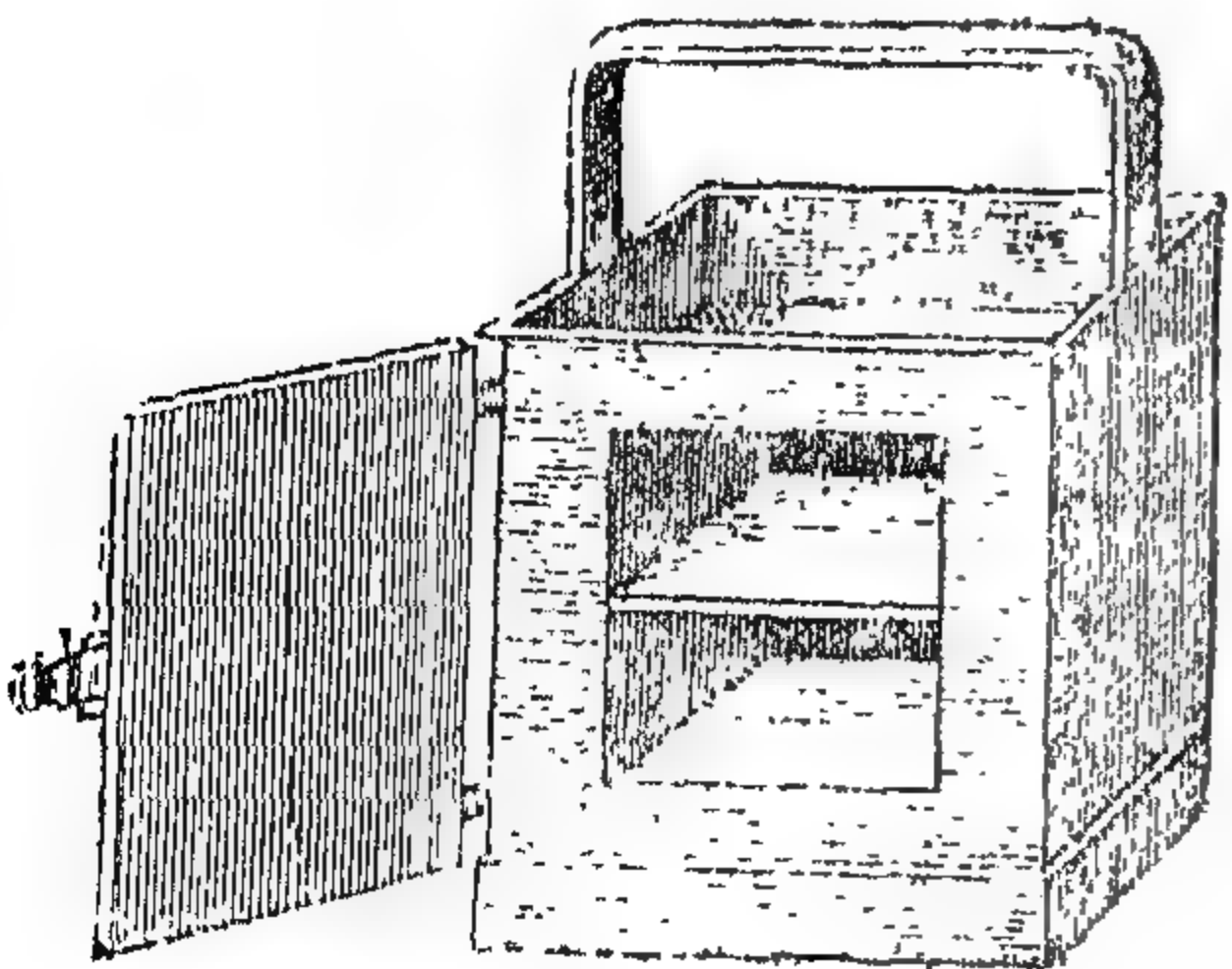
Soufflé glacé

سوفليه اجلاسيه

وهو ينقسم على قسمين
السقم الاول : — وهو يتركب من موس فانيليا كالسابق شرحه ويضاف له بدلا من الفانيليا خلاصه القهوة او يضاف له شيكولاتة
القسم الثاني : وهو يتركب من الفواكه : تجهز مارنج طلياني كالسابق توضيحها في أنواع المارنج وهو يتركب من بياض ١٠ بضات من البيض الكبير ، بياض ١٤ بيضة من البيض المتوسط ، ٥٠٠ جرام سكر وتوضع على الثلج حتى تبرد ويضاف لها رائحة حسب الطاب وتضيف عليها مقدار نصف لتر بوريه من اي نوع من الفواكه ونصف لتر كريمه مضروبه جيدا

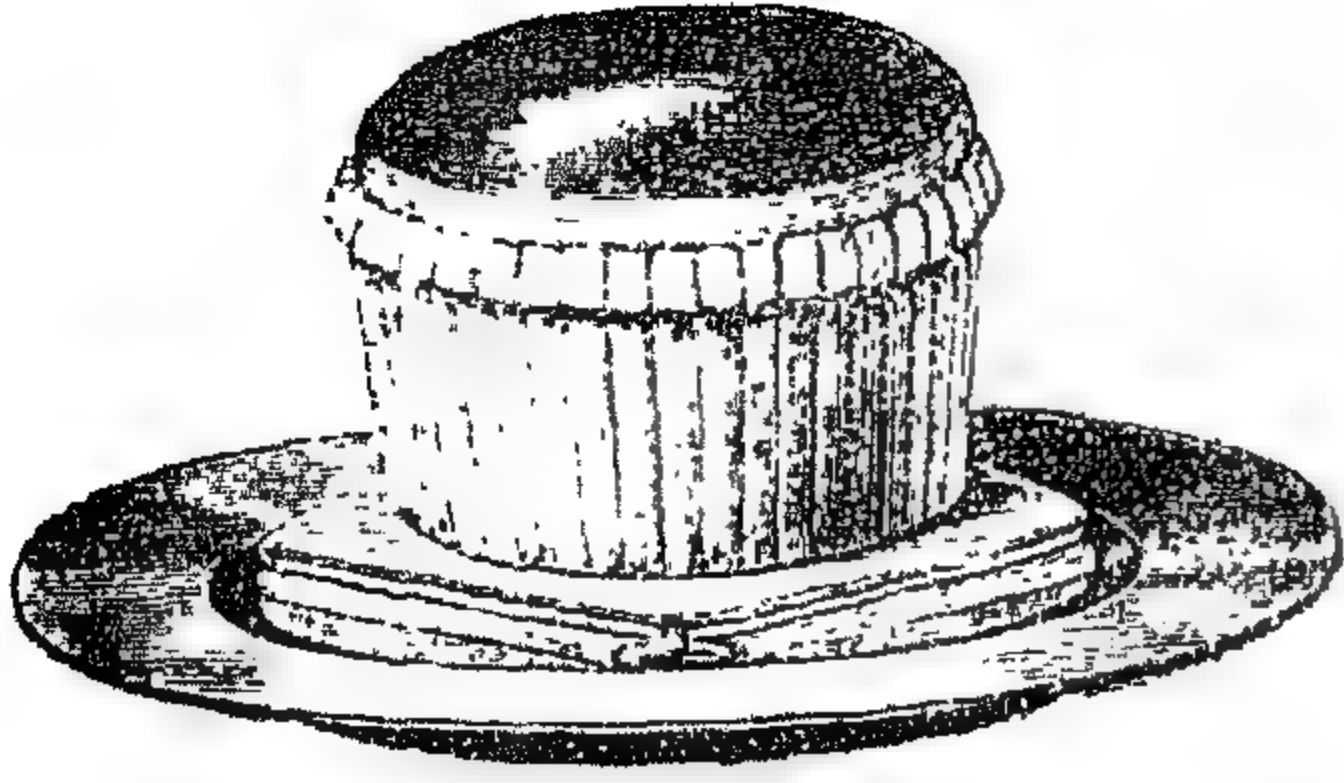
كيفية تعبئة السوفليه

هو ان تحضر كوكي مخصوص من الفخار الابيض او من الورق الكرتون وتلصق بأعلى الكوكي ورقه



(الرسم ١٥٠) دولاب الجيلاتني

اجلاسيه تعلوه بمقدار ٢ سنتيمتر ثم تملأه بالكريمة من اي نوع مثلا بموس فانيليا ثم يوضع في دولاب مملوء من جوانبه ومن اعلاة بالثلج والملح مدة ساعتين على الاقل وعند ذلك تخرج الكوكي من الثلاثه وتنزع الورقة التي اعلاة وتصير الكريمة عالية من الكوكي مقدار ٢ سنتي ويرش من اعلى بلوزبرالدينه ناعم ويرص على فوطة ويخدم في الحال وتتغير على عدة انواع ويصح ان يباع في كوكي كبير من الفخار او من الورق



Soufflé glacée au fraise

سوفليه اجلاسيه اوفرينز

هو ان تحضر صحن من الفخار الابيض وتلصق باعلاه ورقة مثل السكوكي ويملا بتجهيزات سوفلية بالفواكه ويوضع في الثلاجة لوقت الطلب

(رسم ١٥١) سوفليه اجلاسيه اوفرينز

Biscuit glacé

بسكوييت اجلاسيه

وهو ان تحضر مقدار صفار ١٢ بيضة من البيض الكبير ، ١٥ اذا كان البيض متوسط وتوضع في باسين المخصص لضرب البيض او حله بضاويه وتضع عليها ٥٠٠ جرام سكر بودرة وتضرب بالسلك على ظهر الوابور تحت منها ماء ساخن حتي يسوي صفار البيض ويصير مثل الجنواز وترفعه بعيدا عن النار مع استمرار الضرب بالسلك حتى يبرد ثم تضيف عليها مقدار ٢٥٠ جرام مارنجة طلياني الموضحة في انواع المارنج ولتركيمة مضروبة جيدا وهكذا كيفية تجهيز البسكوييت اجلاسيه وهو يتغير باضافة أي جزء من الشيكولاته أو الفراولة أو أي نوع من الفواكه. اما كيفية تعبئته في القوالب هو أن تحضر القوالب المخصصة للبسكوييت وهي مستطيلة بعرض ٥ سم وبطول ١٥ سنتي وله غطاء ان وهو دائما يصنع علي ثلاثة أنواع مثلا في الغطاء الاسفل فراوله وفي الغطاء الاعلى بنفسج وفي الوسط قانيليا ويغطي ويدفن في الثلج والملح مدة ساعتين ونصف أو ثلاثة ثم تخرجه من الثلج ويفسل بماء بارد وتفتح الغطاء ان وتخرج منهما الجيلاتني قطعة واحدة وتقطع منها بالعرض بسلك ٢ سنتي وتلف كل قطعة بورقة اجلاسيه وترص في الثلاجة وحولها الثلج والملح أي ترص في الثلاجة التي تشبه الدولاب أي في علبة الجيلاتني والثلج والملح من الدائر وتغطي لوقت الطلب وعند الطلب تفتح من الورقة وترص على فوطة أو على قاعده من السكر أو الجنواز حسب الطلب

Biscuit glacé marquise

بسكوييت اجلاسيه ماركيز

هو ان تحضر تجهيزات البسكوييت اجلاسيه السابق ذكره برائحة الكرش ويوضع في القالب طبقات طبقة من هذه التجهيزات وطبقة من الفراولة ممزوجة بالكريمة ويغطي القالب بورقة اجلاسيه وكذلك بالغطاء ويصبر داخل الثلج والملح مدة ساعتين على الاقل وبعد ذلك يرفع من الثلج ويفسل بالماء البارد ويقطع قطعا متساوية ويرص في صحن على الفوطة او على تاعدة من الكوركتي او البنداسبانيا

Biscuit glacé mont blanc

بسكوييت اجلاسيه مونت بلا

تبطن أرضية القالب بتجهيزات الموش بالروم وطبقة أخرى بالموش ممزوجة بالبورية أبو فروة ومن أعلى طبقة من الموش بالقانيليا ويصبر في الثلج ويقدم كالسابق ذكره

Biscuit glacé à la napolitaine

بسكوييت أجلاسيه ألابوليتين

وهو أن تبطن أرضية القالب بموس القانيلا وفي الوسط موس بالفراوله ومن أعلى موس برالينيه ويصبر في الثلج والملح ويقدم كالسابق ذكره

Biscuit glacé . Sigurd

بسكوييت أجلاسيه سيجورد

يغرس في أرضية القالب طبقة من المونس بالفراوله ومن أعلى طبقة موس بالفستق ويصبر في الثلج كالسابق وبعد ذلك يقطع قطعاً مربعة متوسطة ويلصق على كل قطعة من الجهتين قطعة من البسكوييت جوفريت وتقدم كالسابق

Coupes d Antigny

كوب أنتيني

وهو أن تملأ مقدار ٣ كوبية المخصص للجيلاتي بالفراولة ممزوج بالكريمة الطازجة ويوضع من أعلى نصف خوخه مسواة بالشراب وتغطي من أعلى سكر غزل البنات

Coupes Clo Clo

كوب كلو كلو

وهو ان يوضع في الكوبه ملعقة من جيلاتي القانيلا وترش بقطع من ابوفروه اجلاسيه مخمر في المارسيكينة ويوضع من اعلى ابوفروه صحيحا في الوسط ويصب من حولها زكريم شاتلي ممزوجة بالبوريه فراولة مصبوبة بلبلة منقوشة

Coupes Dame Blanche

كوب دام بلانش

وهو ان يملأ مقدار ٣ الكوبه جيلاتي بخلاصة اللوز ويوضع من اعلى نصف خوخة مسواة في الشراب ويملا نصف الخوخة من اعلى بپروزي دي بار ابيض او بالسكر بن ابيض ويصب حوله من الداي بالكيكس بلبلة متوسطة بجيلاتي الليمون .

Goupes de nice

كوب دنيس

وهو ان تملأ مقدار ثلثين الكوب بجيلاتي القهوة وقليل من الروم وترش اعلى الجيلاتي بلبس بالقهوة ويوضع من اعلى الجيلاتي كريم شاتلي باللمعة ويخدم في الحال

Coupes Edna may

كوب ادناماي

وهو ان تملأ الكوب بجيلاتي كريم قانيلا وتغطي بكريز مسوي كومبوت وتغطي من أعلى بكريم شاتلي مصبوبة بالسكيس بلونه احمر بپوريه فرومبواز

Coupes Elisabete

كوب اليزابت

وهو ان تملأ الكوب بكومبوت ييجار وبراءحة الكرش وشيرى براندى ويصب فوقها كريم شاتلى باللمعة وترش بقرقة مدقوقة خفيف
ملحوظة : يوجد اليجارو مسوى جاهز فى الزجاجات مثل الكريز عند البدالين

Coupes Emma Calvé

كوب اماكالفى

تملاً نصف الكوب بچيلاى كريم برالينيه ويغطي بكريز مسوى كومبوت ببراءحة الكرش ويكسي الكريز من اعلى بيوريه فرومبواز

Coupes Engenié

كوب انچينى

تملاً نصف الكوب بچيلاى قانيليا ممزوج بابو فروة اجلاسيه مكسر صغير وتغطي الچيلاى بكريم شاتلى ويرش عليها بنفسج مسكر من اعلى

Coupes à la Favourite

كوب الا فافوريت

تملاً الكوب مقدار النصف بچيلاى كريم قانيليا ببراءحة الكرش والمارسكينه ويصب خيط رفيع بدائر الكوب من چيلاى الاناس ومن الوسط يصب بالكيس كريم شاتلى ممزوجة بيوريه فراوله

Coupes germaine

كوب چرمين

تملاً نصف الكوب بچيلاى القانيليا ويرش عليها كريز مسكر نخر فى الكرش وينطى الكريز من اعلى بيوريه مجفف من ابو فروة مثل الشعرية ويصب من الدائر بخيط رفيع بالكيس من كريم شاتلى

Coupes gressac

كوب جريسالك

تملاً الكوب مقدار النصف بچيلاى كريم قانيليا وتوضع فوق الچيلاى مقدار اثنين او ثلاثة بسكويت ماكارو مبلله فى الكرش ويوضع فوقها نصف خوخة مسواة كومبوت وتملاً نصف الخوخه من اعلى بجزوى احمر دى بار ويصب حول الخوخة من الدائر كريم شاتلى بالكيس

Coupes gacques

كوب چاك

وهو ان تملأ نصف الكوب منه جانب بچيلاى والجانب الآخر بچيلاى الفراولة وبينهما يملأ بهاسدوان من الفواكه الطازجة مقطوع قطعاً صغيرة ونخرة فى الكرش والمارسكينه والشراب

Goupes malmaison

كوب مالميزون

يملاً الكوب بچيلاتى قانيلىا ممزوج معها غنب مقشر خالى البذر ومن اعلى سكر فليه الذي يقار له
(غزل البنات)

Coupes marguerite

كوب مارجرىت

وهى ان تملاً مقدار النصف الكوب چيلاتى فراوله ويوضع من الوسط نصف خوخة مسواه فى شراب
القانيلىا وتملاً من الوسط بكرىم شاتلى مصبوبة بالكيس ويرص فى دائر الكوب من الجوانب مقداراً من
الفراوله مخمر فى السكرش والسكر

Coupes Mexicaine

كوب مكسيكيين

يملاً الكوب بچيلاتى اليوسف افندي ممزوج بأنا ناس مقطع قطعاً صغيرة

Coupes Petit duc

كوب بيتى دوک

يملاً الكوب مقدار النصف چيلاتى قانيلىا ويوضع فى الوسط نصف خوخة مسواه بالشراب ويملاً من الوسط
بجروزي أحر دى بار ويصب حوله الخوخه من الدائر چيلاتى بالليمون

Coupes doeul de bébé

كوب ديف دي بيبى

تملاً الكوب مقدار النصف جانب چيلاتى بالاناس والجانب الآخر چيلاتى بالفرومبواز وبين الاثنين
بخط من الفراوله مخمر قليلاً فى عصير البرتقال والسكر ويصب فى دائر الكوب بالكيس كرىم شاتلى ويرش عليها
بنفسج مسكر

Coupes Madame Sans gêne

كوب مادام سان چين

يملاً الكوب مقدار النصف بچيلاتى من القانيلىا ويوضع من الوسط ملععة جروزي أحر دى بارو وينطى
بملعقة شاتلى

Coupes Tutti Foutti

كوب توتى فروتى

ترش فى أرضية الكوب مقداراً من الفواكه المسكرة مقطعة قطعاً صغيره مخمرة فى السكرش والمارسكىنة ويملاً
القالب بچيلاتى فراوله وأنا ناس وليعون موضوعة طبقات وبين كل طبقة يرش بالفواكه المسكرة

Coupes

كوب فينو

تملأ الكوب مقدار التصف بچيلاتي فانيليا ويوضع في الوسط نصف خوخة مسواه بشراب الفانيليا وموضوعة فوقها واحدة من الفراولة لونها أحمر ويصب حول الخوخه بالكيس كريم شاتلي

Gafé Glacé

كافيه اجلاسيه

هو أن تجهز مقدار لتر قهوة فرساوي وتضيف عليه مقدار أربعة لتر لبن حليب ونصف كيلو سكر ويصفى من الشنوار أو الشاشه وتضعه في اناء من الصيني وتضع حوله مقدار من الثلج حتي يبرد جيداً ويقدم منه عند الطلب

Café Glacé à la Crème

كافيه أجلاسيه ألا كريم

وهو كالسابق ذكره ويضاف عليه مقدار ٢ كيلو كريمه لباني

Chocolata Glacé

شكولاته أجلاسيه

هو ان تذيب مقدار ٢٥٠ جرام شكولاته في مقدار نصف لتر شراب وزن ٢٨ بميزان السكر وتضيف عليه ايضاً مقدار ٣ لتر لبن حليب ونصف كيلو كريمه لباني وتصفى وتوضع فوق الثلج لاجل أن تبرد جيداً وتقدم عند الطلب

Bunch Glacé Printanier

بورنش أجلاسيه برينطانيير

هو أن تحضر لتر بن من الشراب بوزن ٢٨ بميزان السكر ثم تضيف عليه $\frac{1}{2}$ لتر عصير فراوله وعصير برتقالتين وليمونتين وتمزج جيداً باليد مع الشراب وتضيف عليه مقداراً من الماء حتى يصير بنسبة ٢٠ بميزان السكر وتضيف عليه كأس من الروم وكوبه من الشامبانيا وتصفى وتدور في ماكينة الچيلاتي وبعد أن ينتهي تمزج معها بياض اثني عشر بيضة مضروبة مارنج وعند الطلب تقدم في كبايات مخصصة للچيلاتي

Surbé au Lecure

سورييه أو لكير

هو ان تحضر مقدار ٣ لتر من الشراب وزن ١٧ بميزان السكر مع عصير ليمونتين اضالياً أو خمس ليمونات بلدي وتضيف عليه مقدار كوبه مارسكيه وتصفى وتمزج في ماكينة الچيلاتي وعند ما تنتهي تمزج معه بياض عشرة بياضات مضروبة مارنج وعموم اصناف الالكير مثل الكرش أو المارسكيه أو الكير اسون وخلافهما بهذه الكيفية

Surbé au Champagne

سورييه بالشامبانيا

هو ان تحضر مقداراً من الشراب وزن ١٧ بميزان السكر وتضيف له عصير ثلاثة ليمونات بلدي وعصير

برتقالتين وتضيف عليه زجاجة شامبانيا وزجاجة صودا وتصفى وتمزج معها بياض اثني عشر بيضة مضروبة مارنج وتعبأ في كوبايات عند الطلب

Geyraniti au Ciron

جرانيتها ليمون

هو ان تحضر مقدار ٣ لتر من الشراب وزن ١٤ بميزان السكر وتضيف عليه عصير ستة ليمونات بلدي وتمزج باليد ثم تصفى في ماكينه الجيلاتى وتضيف لها مقداراً من الثلج والملح من الجوانب وتقلب مراراً بالاسباتول حتى تتجمد وهذه الكيفية تصنع عموم الفواكه الموافقة لعمل الجرانيتها

Geyraniti au Café

جرانيتها كافيه

هو أن تجهز لتر قهوة وتضيف عليه أربعة لتر من الشراب وزن ١٦ بميزان السكر وكيفية الاستعمال مثل السابقة تماماً

Pate de Mande Fondant

استعمال فمضان البات ادماند

وهي عجينة البات دماند فمضان السابق ذكرها واستعمالها كما يأتي
هو ان تحضر فرم مصنوعة من الكبريت والجيس المخصصة لعمل هذه العجينة واذا اردت صنع صنف ممزوج باى نوع من الروائح فتأخذ قطعة من عجين اللوز الفمضان وتضيف لها الرائحة واللون المطلوب وكل رائحة على حسب لونها ثم تقطعها قطعاً صغيرة وتوضعها في الفرمة كل قطعة منها في ثقب وتضع في النصف أي قطعة من الفواكه المسكرة وتطبق الاثنين على بعضهما فتجد ان القطعة اخذت شكل مطبوع وهكذا حتى ينتهي وتترك يوم او اثنين ثم توضعها في الكنديته الباردة السابق ذكرها مدة اثني عشر ساعة ثم ترفع على جريه ويفرد عن بعضه حتى يجف

Le Préparer Pastilles de gomme

اساس بستليه الصمغ

هو ان تحضر مقدار خمسة كيلو صمغ ويوضع في كسارولة عاليه وتضيف عليه مقدار خمسة لتر ونصف من الماء وتوضع على نار هادئة مع استمرار التقليب حتى ينك ثم يصفى بشنوار ويوضع في باسين الاستيم ويوضع تحت الاستيم ماء ساخنة في حلة اخرى ثم تائف حول الاستيم خرقة من القماش لاجل حبس البخار وعندما ينلى الاستيم تضع مقدار اربعة كيلوا سكر مع ٣ لتر ماء مع اضافت ٢٥٠ جرام غسل البطاطس وينلى السكر ويصفى مرة ثانية على النار وينلى حتى يكسر ثم يضاف على الصمغ ويقاب ويترك حتى ينلى الصمغ مع السكر وعندما ينلى يرفع عن النار ويترك مدة ساعة ونصف بعيداً عن النار ثم ترفع الرغوة التي على الوجه وهذه الطريقة يصنع منها الاصناف الاتية :-

Pastilles de Fromboise

بستليه الفروامبواز

هو ان تجهز من اساس بستليه الصمغ السابق ذكرها وتضيف عليها رائحة الفروامبواز وجزء من اللون

الاحمر ويصب في طبلية النشا كما سبق ذكره ثم يصب النشا بفرمة حبس نصف بيضاوي ويترك لثاني يوم في مكان جاف وفي اليوم الثاني يرفع على منخل وينظف بفرشة ويقص منه الزيادة وبعد ذلك يوضع في الكندية الباردة السابق ذكرها ثم يترك مدة ستة ساعات وبعد ذلك يقلب على جرييه ويفرد عن بعضه حتى يجف

Pastilles de Violette

بستليه البنفسج

وهي مثل بستلية فرومبواز بل تضيف على اساس البستليه السابق ذكرها جزء من رائحة البنفسج وجزء من لونه والاستعمال كالسابق شرحه .

Pastilles de Limon

بستليه الليمون

وهي مثل بستليه الفرومبواز بل تضيف على اساس البستلية السابق ذكره جزء من روح الليمون وجزء من لون صفر والاستعمال واحد .

Pastilles de Oranges

بستليه البرتقال

هي مثل بستلية الفرومبواز اما فقط تضيف على اساس البستلية السابق ذكره روح البرتقال ولون البرتقال والاستعمال واحد

Pastilles Calubts

بستليه كلبتس

وهي مثل بستلية الفرومبواز بل تضيف على اساس البستليه السابق ذكره روح شيح وجزء لون اخضر والاستعمال واحد

Reglisse

رجليز وهو العرق سوس

هو ان تحضر مقدار ستة كيلوا ونصف صمغ وتضيف عليه مقدار عشرة لتر ماء في اناء كبير وتضع عليه نصف كيلوا عرق سوس ويفك على نار هادئة ثم يصفى في باسين الاستيم ويوضع تحت الاستيم ماء ساخن في اناء اخر ثم يلف حوله خرقة من القماش لاجل حبس البخار وتسوى مقدار ٣ كيلوا سكر مع اثنين لتر من الماء على النار ويصفى ويرد ثانيا على النار حتى يكسي ويضاف على الصمغ في الاستيم ويقلب ويترك حتى يغلي ثم يرفع عن النار ويترك مدة ساعه ونصف بعيدا عن النار وبعد ما يبرد ترفع من على وجهه الرغوة وتضيف له رائحة التفاح وبصب في النشا كما سبق ذكره في صب النشا وتلف حتى تكون صغيرة مثل المليم ويترك لثاني يوم وفي اليوم الثاني يرفع من النشا وينظف بالفرشة ويتص منه الزبد وبعد ذلك يدهن زيت اللوز لاجل لمعانه

Sencene

سينسن

وهو مثل جليز في استعماله بل تضيف له روح سينس بدلا من رائحة التفاح

« انواع الشكولاتة »

هو أن تحضر مقدار نصف كيلو شكولاته كوفر تير وتوضع في كساروله وتفك على نار هادئة جدا وتضيف عليها مقدار خمسين جرام زبدة كاكاو (بيردى كاكاو) وبعد ذلك تصفى بمنخل سلاك على رخامة نظيفة وتقلب بملعقة حتى تبرد على الكسارولة ثانياً وتوضع في كسارولة اخرى بها ماء دافئ قليلا ويلاحظ اذا زادت درجة الحرارة ايضاً لو أنها . وهكذا الشكولاته تستعمل لانواع كثيرة يصنع منها شكولاته القرفة ويكسي بها الفواكه وخلافه كما سيوضح بعد

شكولاته نوجه

وهو أن تجهز النوجه كما سبق النوضيح وتوضع على الرخامة ويفرد بالمردانة مع رشه بالسكر البدره من أعلا ومن أسفل حتى يصير سمكها ٣ سنتي وتقطع قطعاً متساوية وتغطس القطعة في الشكولاته وترفع بالشوكة المخصصة بالشكولاته ويرص على لوح من الصفيح وهكذا حتى ينتهي جميعها ويلاحظ في فصل الصيف أن توضع في ثلاجة وفي فصل الشتاء تبرد طبيعي

Caramel mou au Chocolat

كراميل مو او شيكولاته

وهو السابق شرحه ويقطع قطعاً مستطيله بطول اربع سنتي متر وبعرض ثلاثة سنتي متر ويكسي بالشكولاته جوفرتير السائله مثل شكولاته النوجا

Ananas Congis au Chocolat

اناناس مسكر او شيكولاته

وهو ان تكسي الاناناس المسكر السابق ذكره وتقطعه قطعاً متوسطه ويكسي بالشكولاته جوفرتير السائله مثل شكولاته النوجا

Boubon le Ciarr

لبكير او شيكولات

هو ان تضع عموم اصناف اللسكر المصبوب في النشا السابق ذكره وينظف جيداً ويكسي بالشكولاته جوفرتير السائله مثل شيكولاته النوجا

Fondanau Choelat

فندنان او شيكولاته

جميع الفندنان المصبوب في النشا السابق ذكره بعد تنظيفه جيداً يكسي بالشكولاته جوفرتير السائله مثل شيكولاته النوجا

Marron entier au Chocolat

ابوفروود مسكر بالشكولاته

هو ان تحضر ابوفروود المسكر السابق ذكره ويكسي بالشكولاته جوفرتير السائله مثل شيكولاته النوجا

طريقة اخرى : - هو ان تحضر ابو فروة وتضعه في ما كينة اللوز الحجر أو تدقه في الجرب دقا ناعما ويصفي بالمدخل ثم تضيف عليه مقداراً من السكر البودرة ويدعك باليد ويضاف عليه جزء من المارسيكه ويفرد على الرخاة ويرش عليه سكر بودرة بسمك ثلاثة سنتي متر ويقطع بالقطاعة على شكل هلالات صغيرة ويكسى بالشكولاته جو فرتير السائلة مثل شكولاته النوجا

يانون اوشكولات

Batton au Chocolat

وهو ان تجهز الجناش الشكولاته السابق ذكره وبعد ان يبرد فوق الثلج يعبا في كيس بيلبله سادة متوسطة وتأتى بكرتونة طولها نحو الاربعين سنتي وعرضها نحو الثلاثين سنتي ويفرد فوقها ورق اجلاسيه وتصب بالكيس سحب عصي بطول الكرتون بجوار بعضه وبسمك اثني سنتي متر وتوضع في الثلاجة حتى تبرد ثم تسخن سكينه في ماء ساخن وتقطع قطعاً متساوية طول اربعين سنتي متر وتكسى بالشكولاته جو فرتير السائلة مثل شكولاته النوجا وتضع من اعلى في الوسط قطعه من البنفسج المسكر ويمكن ان يضاف عليه قليلا من خلاصة القهوة ويسمى باتون كافية ويتغير على انواع كثيره والاستعمال واحده

شكولاته تروف

Chocolat Truffé

وهو كما السابق ذكره وتلف قطع صغيرة مثل البليه وتوضع في ثلاجه حتى يبرد وتحضر الشكولاته الجرانه السابق ذكرها وتأخذ الشكولاته المبرومه وتدهن الواحد بعد الآخرى بالشكولاته جو فرتير السائلة وتبرم على الجرانه وهكذا حتى تنتهي

طريقة اخرى

وهو أن تجهز سكر بودرة وعليه جزء من الكاكاو ويمزج ببعضه جيذا وتبرم الشكولاته فيه بدلا من التروف

روشييه باللوز اوشكولات

Rouché auxomande au Chocolat

هو أن تأخذ من الشكولاته جو فرتير السائلة وتضيف عليها جزء من اللوز الفليه محص ويلف على بعضه وعندما يبرد تقطعه قطعاً بالملقة على شكل أهرامات صغيره على ورق اجلاسيه

روشييه بالبندق اوشكولات

Rouché aux Noisette au Ccocolat

وهو كالسابق تماماً بل تكسر البندق المحمص الى قطع والاستعمال واحد

كريه بالبندق اوشكولات

Carré Naisette au Chocolat

هو أن تفرم البندق بما كينة اللوز فرما ناعما وتأخذ منه الجزء الخشن ويضاف على الشكولاته جو فرتير السائلة ثم يفرد على ورقه اجلاسيه بسمك اثني سنتي متر وعند ما يجف تقطعه قطعاً مستطيلة بطول ثلاثة سنتي متر ويعرض ثلاثة سنتي متر

Le Chocolat grains

شكولاته جرانه لزم العمل

وهو أن تحضر مقدار نصف كيلو شكولاته جوقة تير السائل السابق ذكرها مع مقدار $\frac{1}{4}$ لتر كاكاو سائل ويوضع في باسين وعند ما تبرد تضيف عليها ٢٠٠ جرام سكر بودرة وجزء من الماء وتلف باليد حتى تتجمد ثم تحضر منخل سلك واسع وتوضعه فوق رخامة أو طرايزة عليها ورقة اجلاسيه وتأخذ من الشكولاته وتضعها في المنخل وتضغط بيدك عليها في المنخل فيصير رفيع وتكون بعيدة عن بعضها على الرخامة ويترك حتى يجف

Le Chocolat Feuille

شكولاته لاجال الجاتو

هو أن تحضر شكولاته جوقة تير السائل السابق ذكرها في كسارولة وتترك حتى تبرد ثم تحضر ورقة اجلاسيه مستطيلة بطول اربعين سنتي متر وبعرض ثلاثين سنتي متر على الرخامة أو الطرايزة وتفرد الشكولاته فوقها بسمك $\frac{1}{4}$ سنتي باستعمال الاسباتول الحديد وتترك حتى تجف

Le Chocolat Canel Paur Le gateau

شكولاته قرفه لزوم الجانو

وهو أن تجهز شكولاته جوقة تير السائل السابق ذكرها في كسارولة وتترك حتى تبرد وتوضع على رخامة نظيفة وتفرد بالاسباتول الحديد بسمك $\frac{1}{4}$ سنتي متر وعندما تجف تحضر سكينه مستطيلة رفيعة وتحز بها من الجنب مع جرها الي الآخر وبعد ذلك تبرم الشكولاته حتى تصير مثل القرفه الخشب وهكذا حتى تنتهي

Pate de Ragan

عجين الكثيره

وهو أن تحضر مقدار ٥٠ جرام كثيره وهي تباع عند العطارين والاجر خانات ولونها ابيض ثم تغسلها غسلا جيدا وتضعها في سلطانية صيني وتغطي بالماء وتترك لثاني يوم وفي اليوم الثاني تصفى من المنخل على رخامة نظيفة وتحضر مقدار كيلو ونصف سكر بودره او اثنين كيلو تقريبا وتعجن باليد عجنا جيدا حتى تتجمد مع اضافة جزء قليلا من الزهره .

Le Sucre de Rouchée

استعمال سكر الجبلايه

هو أن تضع مقدار اربعة كيلو سكر في باسين من النحاس الاحمر وتضيف عليه مقدار اثنين لتر ونصف ماء وتضعها على النار حتى تغلي مع استمرار التقليب وبد ذلك تصفى وترد على النار ثانيا مع استمرار غسيل الاحرف بتوطه مبلله ثم تحضر في حله بيضاويه كبيره او باسين مقدار ٣٠٠ جرام سكر بودره وبياض اربع بيضات وتلف بسلك البيض لفا جيدا حتى تبيض وعندما يغلي السكر وعلامه تسويته هو ان تضع اصبعك في السكر وترفعه وتوضعه في ماء بارد فاذا كسر السكر مثل الزجاج على اصبعك فهذه علامه تسويته وعند تسوية السكر يوجد شخصين احدهما يلف في السكر والاخر يصب السكر مع استمرار التقليب بسرعة بالسلك وبعد ذلك يرفع منه السلك وعندما يبرد يقلب في الحله .

Le Sucre Marbe

عماويد السكر المرمر

هو ان تحضر مقدار نصف كيلو سكر في كساروله وتضع عليه مقدار $\frac{1}{4}$ لتر ماء ويغلي على النار مع استمرار التقليب ثم يصفى بشاشة ويرد على النار ثانيا ليغلي مع استمرار غسيل احرف الكساروله وعلامة تسويته مثل تسويه الفنضان السابق ذكره ثم ترفعه عن النار ويقلب بالاسباتول الخشب من الجوانب ومن الوسط حتي يبيض وبعد ذلك تملا فرم برسم عمود وهي الفرمة الخشب توضع في الماء مدة ساعة قبل الاستعمال وتصفى ويصب السكر في هذه الحالة اذا كانت الفرمة من الخشب او الحيس اما اذا كانت من الرصاص فتدهن بالزيت وعند ما يبرد ترفعه من الفرمة

Le Pistaches de Syrie confis

تسكير الفستق الشامي

وهو ان تحضر الفستق المقشر ويحمص في الفرن قليلا ثم تحضر طرط صغيرة وتوضع الفستق في الارضيه دورا واحدا ثم تحضر شراب على النار بعود قائله ويغلي حتى يكون بنسبة ٣٨ بميزان السكر ثم يرفع عن النار ويغطى بورقة اجلاسية ويترك مدة $\frac{1}{2}$ ساعة وبعد ذلك يرش على الفستق في الطرط بقدر ما تغطي خفيفا ويترك لثاني يوم وفي اليوم الثاني تحضر مقدارا من الماء الساخن على الوابور وتضع ارضية الطرطة في الماء حتى يمكنك خلعاها بدون كسر ويوضع فوق جريه سلك على وجهها وتترك حتى تجف

Le amande de Ryrie Confis

تسكير اللوز الشامي

وهو ان تحضر اللوز ويسلق ويقشر ويحمص في الفرن قليلا وكيفية استعماله مثل الفستق

Le noisette de Syrie Confis

تسكير البندق الشامي

هو ان تحضر البندق الابيض النظيف وكيفية استعماله مثل الفستق تماما وجوز الهند ايضا يبشر وكيفية لاستعمال واحد

Rouchée

قعدة جبلاية

هو ان تحضر قعدة من الخشب مساحتها ٢٥ سنتي متر مستديرة ايضا وتحضر اربع اعمدة من الخشب مبرومة بطول كل منهما خمسة عشر سنتي متر ثم تضع الارباع اعمدة في نصف الخشبة الكبيرة في مساحتها المستديرة بنظام وتوضع الخشبة الثانية فوق الاعمدة ويمسرها جيدا ثم تحضر سكر الطفاش السابق ذكره وتقطعه قطعا مثل الدبش وتلصقه ما بين الخشبين على شكل جبلاية وتلصقه بالجلالاس رويال السابق ذكره ويلاحظ ان يكون الطفاش بارزا ثم يترك حتى يجف وتلصق حول الدوائر ورق دائلة

استعمال الزهرية الكثيرة



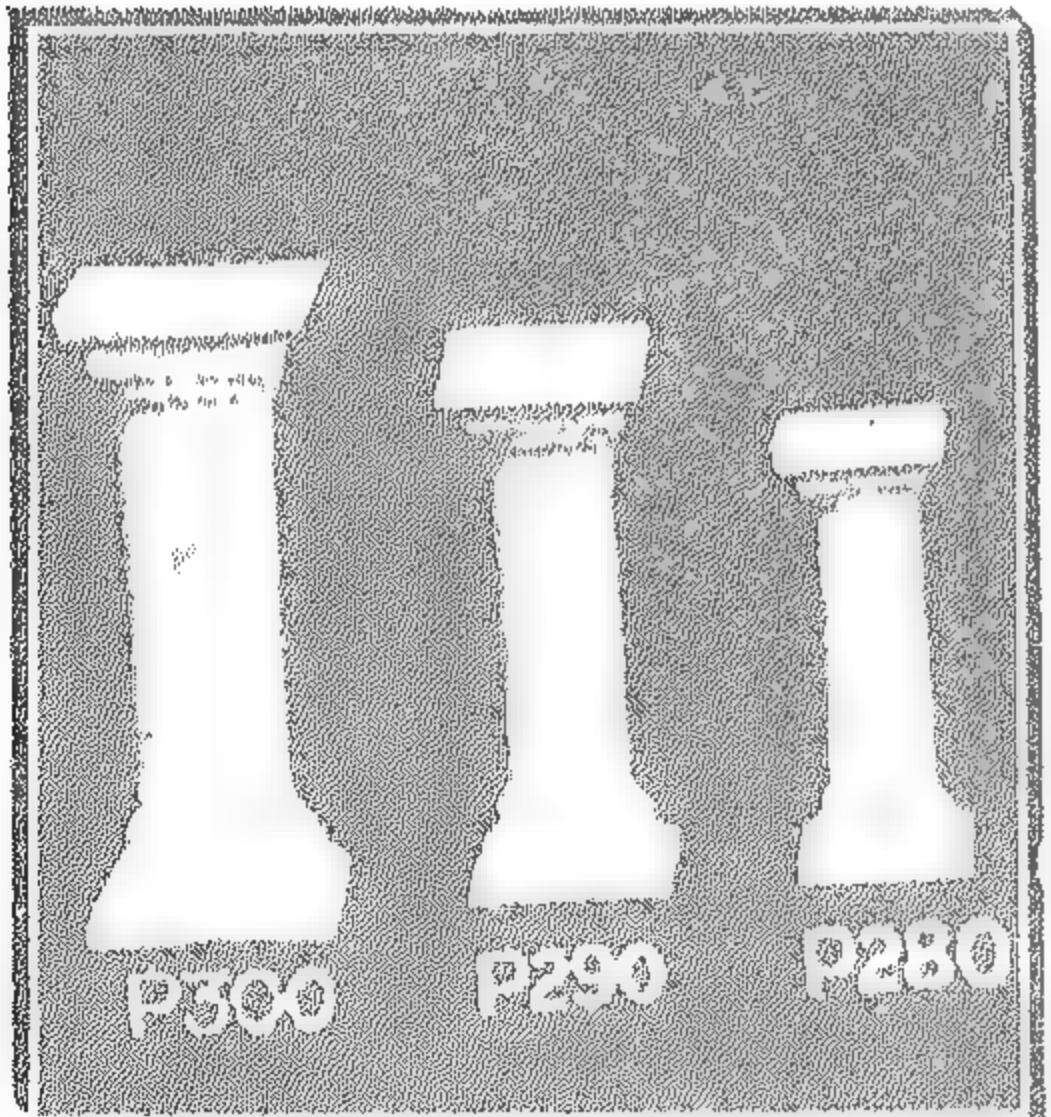
(رسم ١٥٢)

استعمال الزهرية الكثيرة

وهو ان تحضر فرم من الجيس او الخشب مخروطة بشكل زهرة كما هي موضحة بالرسم وتشق علي اثنين بالطول ثم تحضر عجينة الكثيرة السابق ذكرها وتفرد علي الرخامة بالمردانة بسمك نصف سم ثم تكسى القطعتين من الفرمة وتساوى احرفها بالسكينة وتترك مدة اني عشرة ساعة وبعد ذلك تلتصق باجلاس رويال وتترك حتى تجف وتضع قاعدة من الكثيرة لاجل ان توضع فوقها الزهرية كما هي في الرسم وعند ما تجف تلتصق فوق بعضها وتضع لها اذنين على شكل حرف S وتلتصق في الجوانب كما هي في الرسم وترسم من اعلى ومن اسفل والدوائر بالجللاس رويال بكيس ببلبة منقوشة ثم تعلق الزهرية بالورد الاصطناعي .

Colonne en deragan

عماويد من الكثيرة



(رسم ١٥٣)

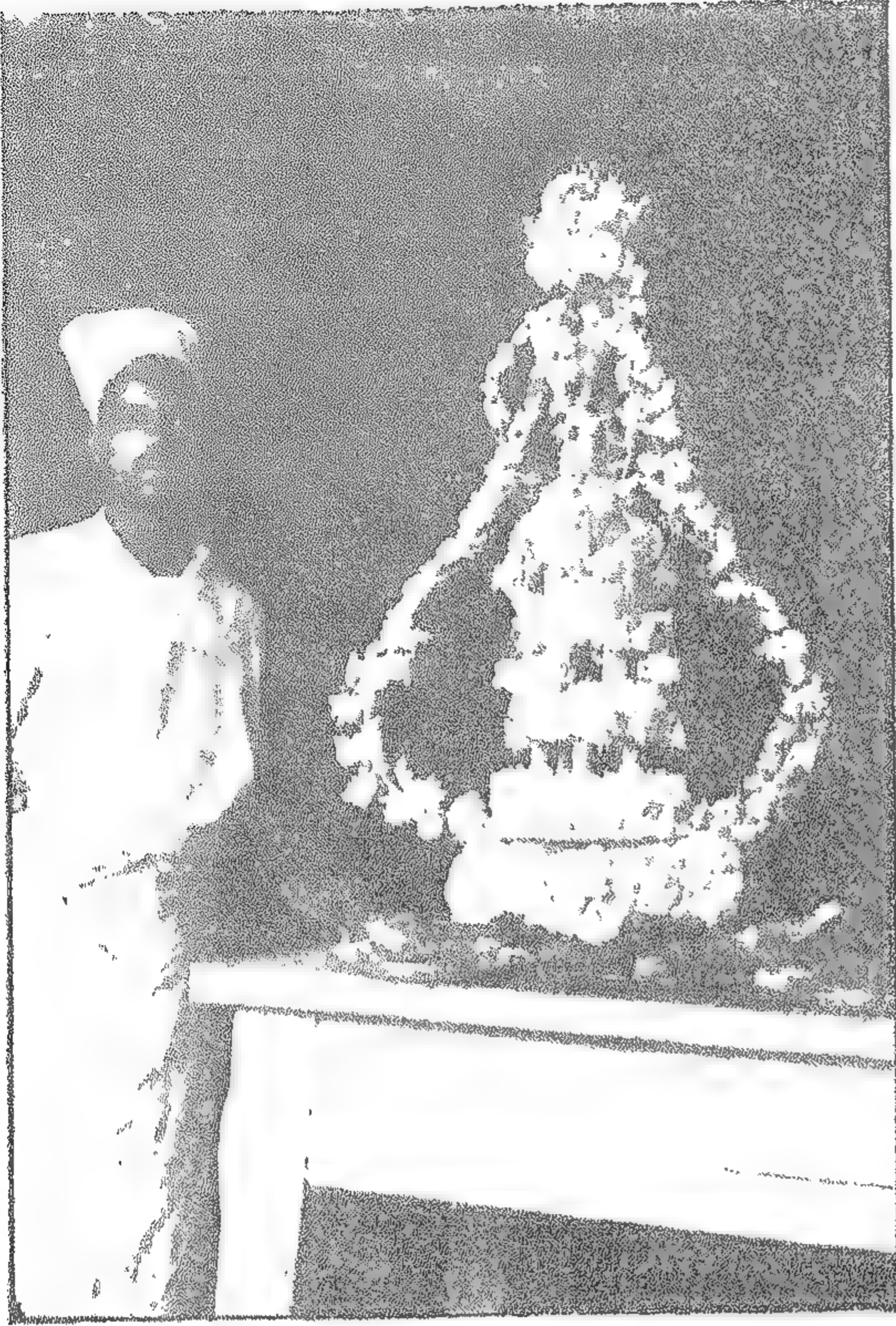
عماويد من الكثيرة

وهو ان تحضر خشبة مبرومة بسمك ثلاث سنتيمترات وطول عشر سنتي متر ثم تحضر الكثيرة السابق ذكرها وتفرد بالمردانة بسمك نصف سنتي متر وتكسى الخشبة بالعجينة بسمك ثمانية سنتي متر وتلتصق الاحرف ببياض بيض وتترك حتى تجف ثم تجهز قطع مربعة ٣ في ٣ سنتي متر وتجهز مربع اخر ٤ في ٤ سنتي متر وعندما تجف تخلع الكثيرة من الخشبة ثم تلتصق المربع الكبير ثم ترسم باجلاس رويال

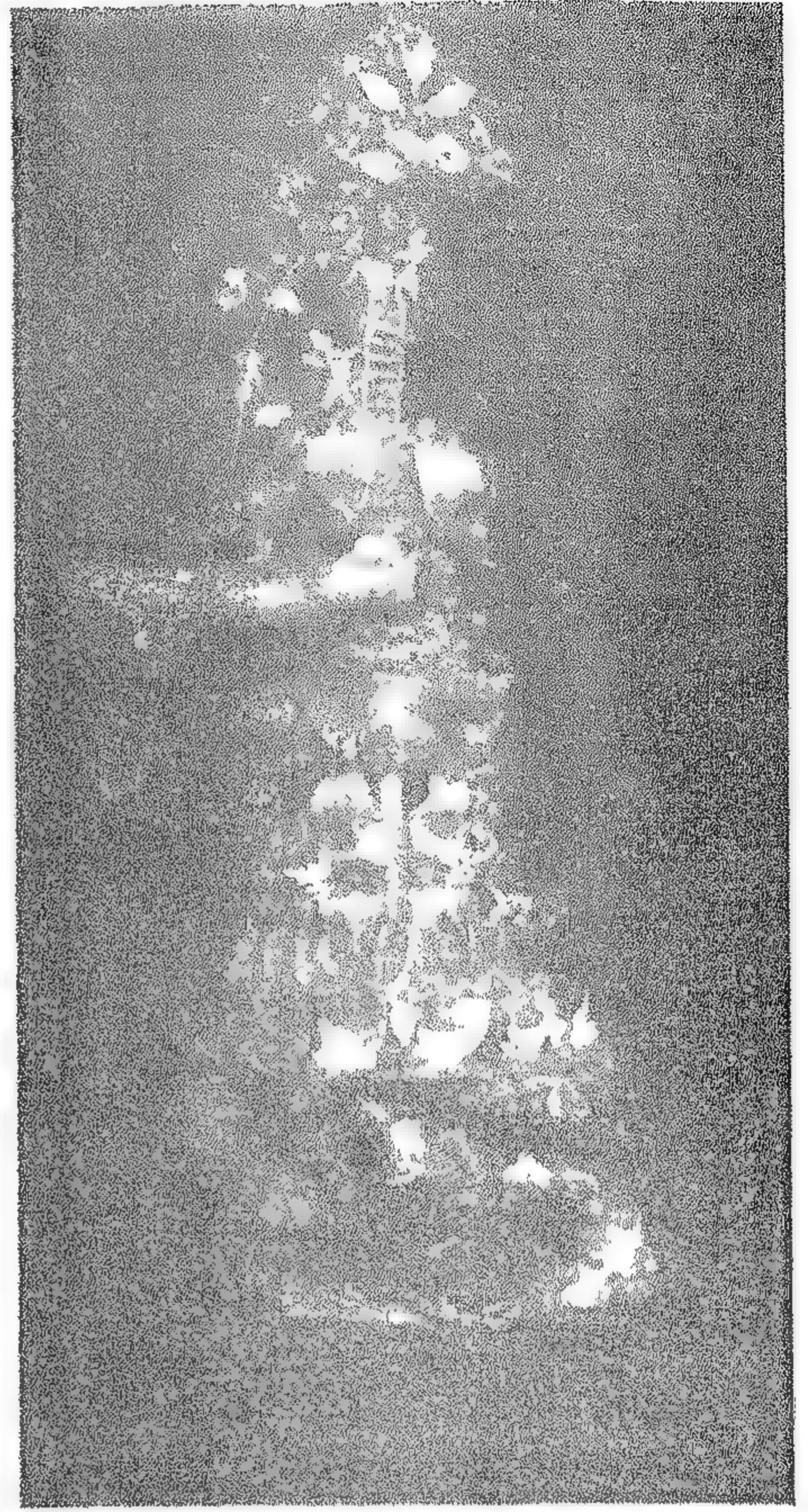
Gateau Mariage

جافوه مريياش

هو ان تحضر ثلاث طرط بودين كيك السابق ذكره وتضع الثلاثة فوق بعض بعد تسويتها الطرطة الاولى اتساعها خمسة وعشرون سنتي متر والثانية عشرون سنتي متر والثالثة خمسة عشر سنتي متر وتترك حتى يبرد وتنظف تنظيفا جيدا من اعلى ومن الدوائر وتدهن بمربة مشمش دهنا خفيفا ثم تحضر عجينة البات دامنند فنضانت السابق ذكرها وترش بجزء من المارسكينة وتفرد بالمردانة علي الرخامة مع رش جزء من السكر من اعلى ومن اسفل



(رسم ١٥٥) جاتوه مرياش
الاسطى طغيان سعيد اثناء العمل



(رسم ١٥٤) جاتوه مرياش

بسمك الح سنتى متر وتكسى جميعها كسيا محكما ثم تأخذ في كسارولة فنضان السابق ذكره وبفكك على النار ويضاف لها قليلا من الزهرة وتكسى الثلاثه طرط بالفنضان وتضعها على جريه حتى تجف . ثم تحضر القاعدة الجبلالية السابق ذكرها وتضع الطرطه الكبيره فوق القعدة ثم تحضر الجلاس رويال السابق ذكره ويملا داخل كيس ببليلة منقوشة رفيعة ويرسم دائر الطرطه من اسفل فوق الخشب رسم مركب فوق بعضه وترسم ايضا احرف الطرطه من اعلى ومن الدوائر مركبا ايضا وتصنع قرطاس ورقه اجلاسيه ويملا بجلاس رويال ثم يقص حرفه رفيع بالمقص لا أجل ان يتساقط منه خيط سميك ثم ترسم جوانب الطرطه بشكل سنائر الجلاس رويال كما وموضح بالرسم ثم تحضر ستة عواميد من الكتيرة السابق ذكرها وتضعها فوق الطرطه موقوفة بنظام وبعد ذلك تضع فوقها الطرطه الثانية وترسم مثل الاولى بنظام وتوضع فوقها اربع عواميد في النصف ويوضع فوقها الطرطه الثالثة وترسم مثل الثانية ثم توضع فوقها من اعلى زهرية من الكتيرة السابق ذكرها مع وضع ملابس مفضض وورق شجر مفضض ورسومات مختلفة من الكتيرة حول الطرطه

Le Sucre Yluirs Caramel

سكر الورد المكراملة

هو ان تحضر مقدار ايتين سكر روس و مكنه وتضع عليها مقدار لتر ماء ومقدار ٢٥٠ جرام عسل بطاطس . ثم توضعها في باسين على انار لتغلي مع استمرار التقليب وترفع الرغوة التي تظهر على وجهه وعند ما يغلي يصفى

بالشاشة وبعد ذلك تحضر كسارولة نحاس احمر وتأخذ من السكر المصفي ويوضع فيها وتوضع على النار وعلامة تسويته هو ان تأخذ علي اصبعك من السكر وهو على النار وتضع اصبعك في ماء بارد فاذا كسر السكر مثل الزجاج فهذه علامة تسويته

Coroucante

اساس السكر وكانت

هو أن تحضر مقدار نصف كيلوا لوز مقشر ابيض ناشف ويفرم في ما كينة اللوز ثم تحضر مقدار ربعمائة جرام سكر بودرة في كسارولة نحاس احمر وتوضع عليها نقطة ليمون وتفكك علي النار علي الناشف حتي تصير مثل العسل ويكون لونه ذهبي ثم تضيف عليه اللوز ويقلب بالاسباتول الخشب ويوضع علي رخامة مدهونة بالزيت وتقلبه بالسكينة ثم توضع علي منخل للعمل ويلاحظ ان يوضع السكر وكانت بجوار الفرن لاجل ان يكون ساخن دائما في منخل او صينية

Le fruits Caramel

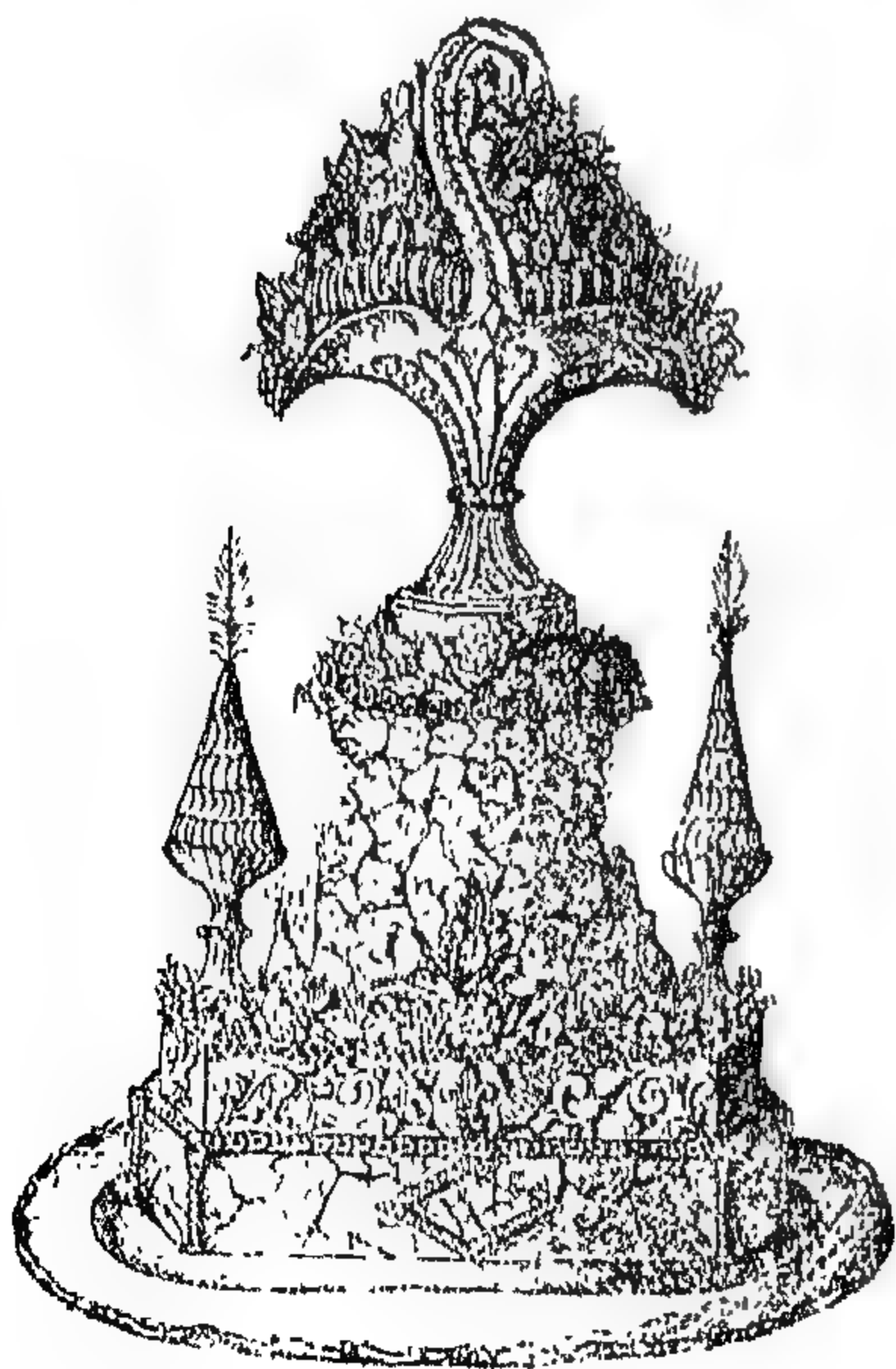
الفروطة الكرمليه

وهي جملة فروطه مسكر محشية بمجينة البات دامت ففضات الناعمة السابق ذكرها . كل لوف علي حسب الفروطة المحشية ويترك حتي يجف ثم تشك كل منها في دبوس سلك مستطيل وتغمس الواحدة في السكر الكرامله السابق ذكره وترشق الدبوس في مصفاة أو منخل لاجل ان يصفى وعند ما يبرد تخلع من الدبوس وتقص القطع الزائدة بالمقص واذا لم يوجد دبوس يرفع من السكر بشوكة الشغل علي رخامة مدهونه بالزيت

carbeille en Coroucante

سبت من الكروكانتي

هو ان تحضر فرمه بشكل سبت من النحاس أو الصفيح وهو خصيصا لعمل الكروكانت وبعد ذلك يدهن بالزيت دهنا خفيفا وتأخذ قدمة من السكر وكانت السابق ذكره وتفرد بالمردانة علي رخامة مدهونه بالزيت بسمك ٣ سنتي



متر وتوضع في الفرمه وهي علي قطعتين ويكسي من الداخل كسيا جيداً وتساوى الاحرف ويترك حتي تجف وعند ما تبرد تخلع من الفرمه ثم تحضر فرمه اخرى مثل صحن الفروطة بطول عشرة سنتي متر وتصنع بالسكر وكانت مثل السبت وتصنع ايضا من السكر وكانت يد من اعلي منحنية كما هو بالرسم . ثم تحضر قعده السكر الجيلايه السابق ذكرها ثم تلتصق القطعتين علي بعضها بالسكر الكرامله السابق ذكرها ثم تلتصق السبت فوق الجيلايه وتلتصق اليد فوق السبت كما هو بالرسم ثم تحضر فروطه كرامله السابق ذكرها وتلتصقها بالسكر الكرامله مع ملا السبت بنظام كما هو بالرسم الصف الاول فصوص برتقال كرامله وآناس وفروطة كرامله فوق منه مهرمه وتصنع ورد من السكر الكرامله احمر وابيض ثم توضع فوق الفروطة من اعلي وترش ورق اخضر من السكر الكرامله بجانب الورد والفروطة وتلتصق من أسفل السبت فروطه

(رسم ١٥٦) سبت من الكركانت

كرمله ملصوقة في الجوانب ثم تحضر الفرمتين الكرو كانت السابق ذكره مثل صحن الفروطة وتلصقها على الخشب فوق الجيلايه بجانب السبت كل احدها في جانب ثم تلصق فصوص يوسف افندي كرماله فوق بعض بترتيب اربع ادوار مهم من اعلي كما هو بالرسم ثم تضع من اعلي نوع سكر اخضر كرماله

طريقة اخرى

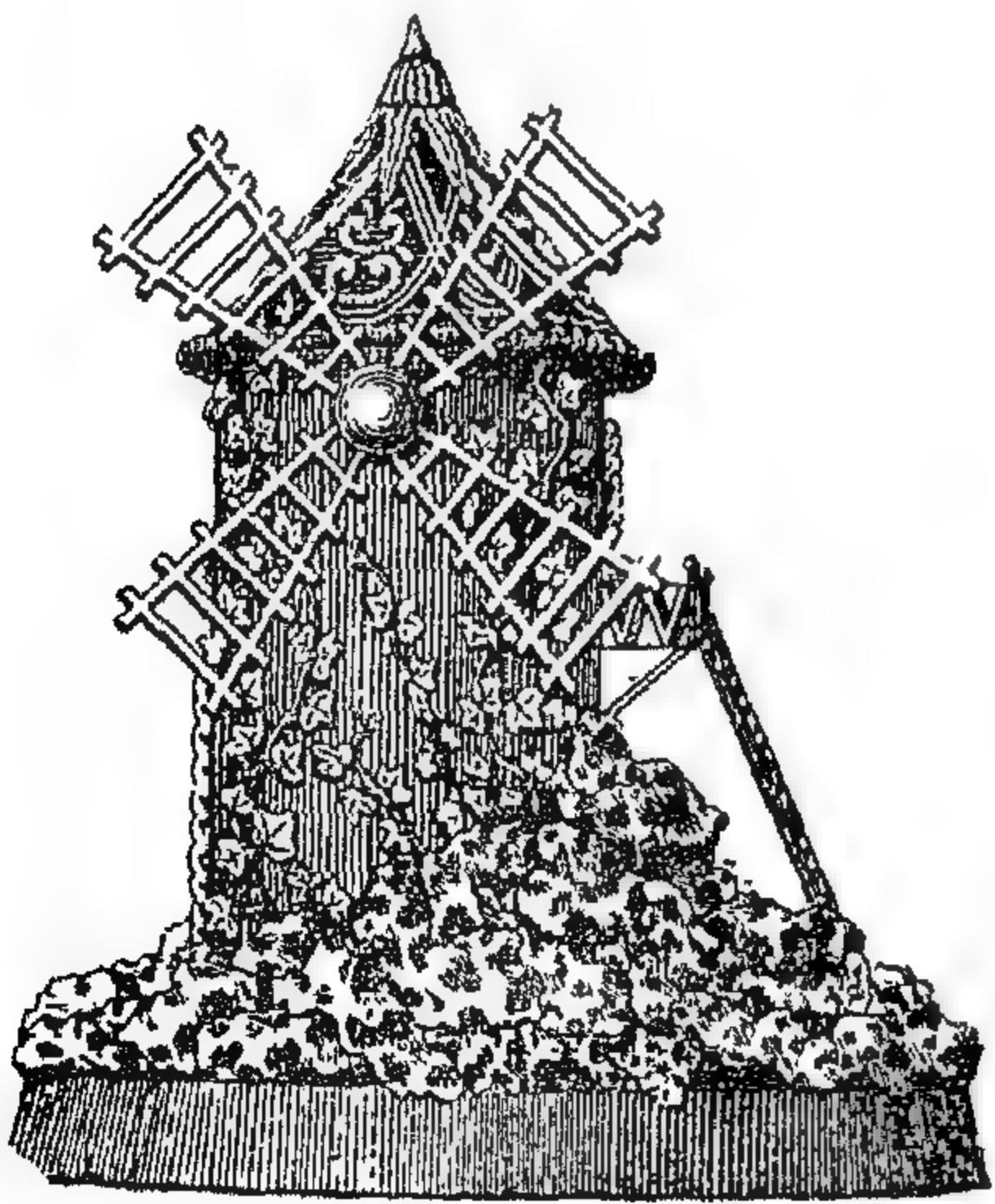


رسم (١٥٧)
طريقة اخرى

هو ان تفرد الكرو كانت السابق ذكره على رخامة بمردانة مدهونة زيت بسمك نصف سنتي متر وتكسي السبت وهو على قطعتين ثم تصنع يد من الكرو كانت وتحضر طرطه باتساع خمسة عشر سنتي متر وارتفاع عشر سنتي متر وتدهن بالزيت وتكسي من الداخل وتساوي الاحرف وعندما تبرد تخلع ثم تحضر قطعة من الخشب مستديرة باتساع عشرون سنتي وتلصق الطرطه فوقها على ورق دائلة بالسكر الكراملة وتلف على طرفها وتلصق الفرمة الاولى فوقها ايضا وتلصق اليد ايضا كما هو بالرسم ثم تأخذ من الفروطة السابق ذكرها وتلصقها برص محكم من اعلي في السبت ثم تجهز عجينة البات دامت فضانت احمر بلي صغير ويدبس في الدبوس السلك ويفمس في السكر الكراملة احمر مثل الكريز ويلصق كما هو في الرسم وتصنع ورد احمر وابيض من الدوائر وورق اخضر من السكر في الدوائر فوق السبت

Maulin d'air

طاحونة هواء



(رسم ١٥٨)
طاحونة هواء

هو ان تحضر الكرو كانت السابق ذكره وتفرده بالمردانة على رخامة مدهونه زيت بطول خمسة وعشرون سنتي متر وبعرض خمسة عشر سنتي متر وبسمك نصف سنتي ثم تلب على علبه مستديرة ملفوفة بالطول وهي ساخنة كما هو بالرسم وتترك حتى تجف وبعد ذلك تخلع ثم تصنع قطعة من الكرو كانت على شكل قمع كما هو في الرسم من اعلي وتصنع ايضا ثمانى قطع من الكرو كانت بطول اثني عشر سنتي متر وبعرض اثنين سنتي متر ثم تقطع اربعة وعشرون قطعة صغيرة ثم تضع كل قطعتين من الطوال بورية على الرخامة وتلصق بالسكر الكراملة السابق ذكره ست قطع من القطع الصغيرة على القطعتين المستطيله الموضوعة على الرخامة بشكل سلم وهكذا الثمانية قطع المستطيلة السابق ذكرها تكون اربع قطع على شكل السلم ثم تلصق على بعضها مثل الصليب كما هو بالرسم ثم تصنع قطعة مثل النصف ريال وتلصق في نصف

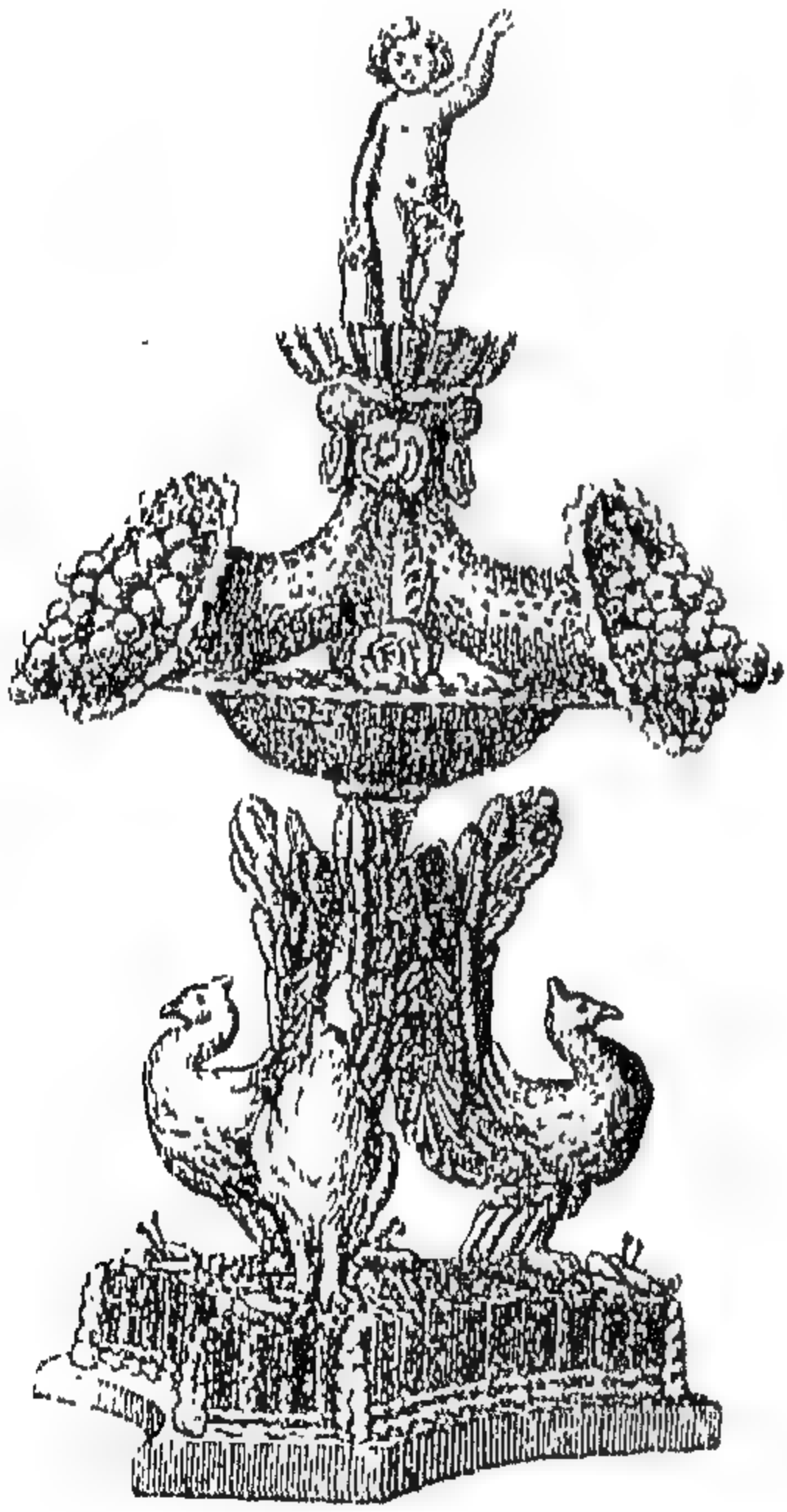
الصليب ثم تجهز عمود طوله ست سنتي وسمكه اربعة سنتي وتضع له سلم مثل النقالي وتضع ايضا قامة مربعة ٤ في ٤ مثل بسطة السلم ثم تجهز قعدة من الخشب مستديرة باتساع ثلاثين سنتي متر وتلصق عليها ورق دانتلة

التركيب هو ان تصنع قطعة الكروكانت المستديرة فوق القاعدة وتلصق عليها بالسكر الكراملة السابق ذكره القطعة المذكورة مثل الفمع ثم تلصق العمود المذكور بجانب القطعة الكبيرة من اسفل القمع وتلصق عليها الصليب في النصف كما هو في الرسم ثم تضع باب صغير من اعلي ويلصق من اسفله بسطة السلم المذكورة وتلصق عليها السلم النقالي بميل وتضع بجانب الطاحونة سكر الجبلالية السابق ذكره من حولها ثم تضع ورد صغير الوان من السكر الكراملة السابق ذكره حول الطاحونة من الجوانب كما هو بالرسم ويرسم من اعلي بجلاس رويال السابق ذكره

Piece Monte

بيس مونتية

تحضيرات الفرم : -- قعدة صفيح مثلثة ارتفاعها ستة سنتي متر منقوشة من الجوانب . فرمه من قطعتين بشكل



طاووس . وفرمه اخري بشكل قمع صغير . وفرمه بشكل صحن مجوف . وفرمه بشكل نفيير وهي من قطعتين . وفرمه صغيرة منقوشة . وفرمه ملاك صغير

العمل : -- هو ان يحضر الكروكانت السابق ذكره ويفرد بالمردانه على رخامة مدهونة بالزيت وتبطن الفرمه المثلثة بالسكر وكانت المفرد بسمك ١/٢ سنتي متر وتصنع منها واحدة وتبطن ست قطع في الطاووس باعتبار الاثنين واحدة وتلصق مثلث منحنى وتصنع واحدة مثل الفمع واخرى مثل الصحن وتبطن ست قطع في النفيير باعتبار الاثنين واحدة فيكون ثلاثة وتبطن الفرمه الصغيره المنقوشة واما الملاك فتصبه في السكر المرمر السابق ذكره

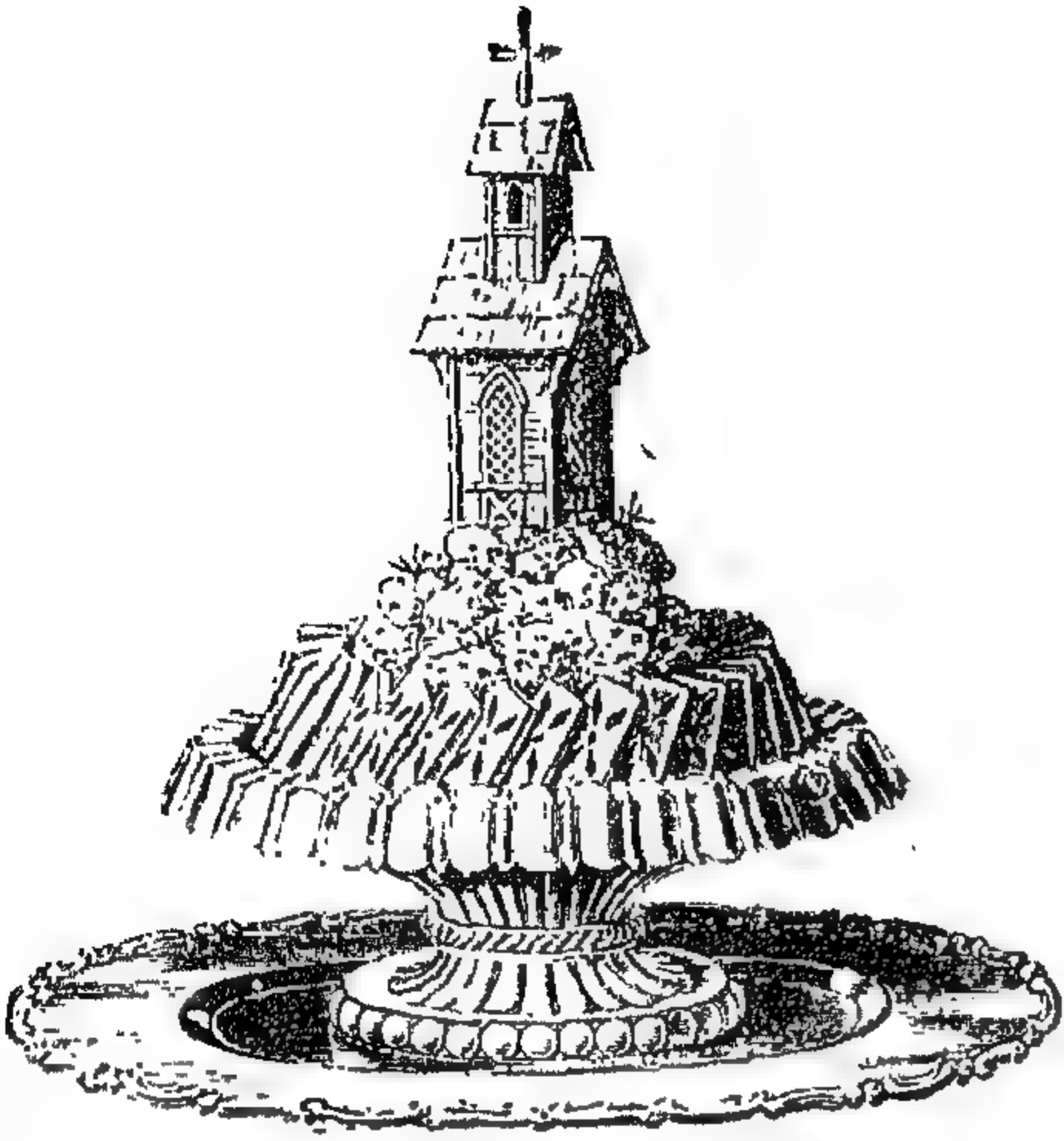
التركيب : -- هو ان تحضر قعدة من الخشب باتساع ثلاثين سنتي متر مستديرة وتغطي بورق الدانتلة ثم تلصق المثلث فوق القعدة بالسكر الكراملة السابق ذكره وتلصق فوقه من اعلى في كل ركن طاووس من الثلاثة وذيل الطاووس متلاصق ببعضه من اعلى ثم تلصق القمع الصغير من اعلى الطاووس ثم تلصق الثلاثة من النفيير فوق الصحن مثلث وتلصق الفرمه الصغيره المنقوشة فوق

النفيير ثم تلصق من اعلى لئلاك ثم عملاً النفيير فروطة كراملة مشككة كالسابق (رسم ١٥٩) بيس مونتية ذكرها ثم تصنع ورد من السكر الكراملة وفي كل ركن من النفيير ورده من اعلى واخرى من اسفل كما هو بالرسم مع ملا الصحن ورد من السكر وتلصق فروطه على المثلث من اسفل كما هو موضعا بالرسم

Petite église

كنيسة صغيرة

هو ان تحضر الجاتوه مرثيه السابق ذكره ويقطع قطعاً مربعة ويصنع اجلاسيه الفنضان الابيض وترسم عليه



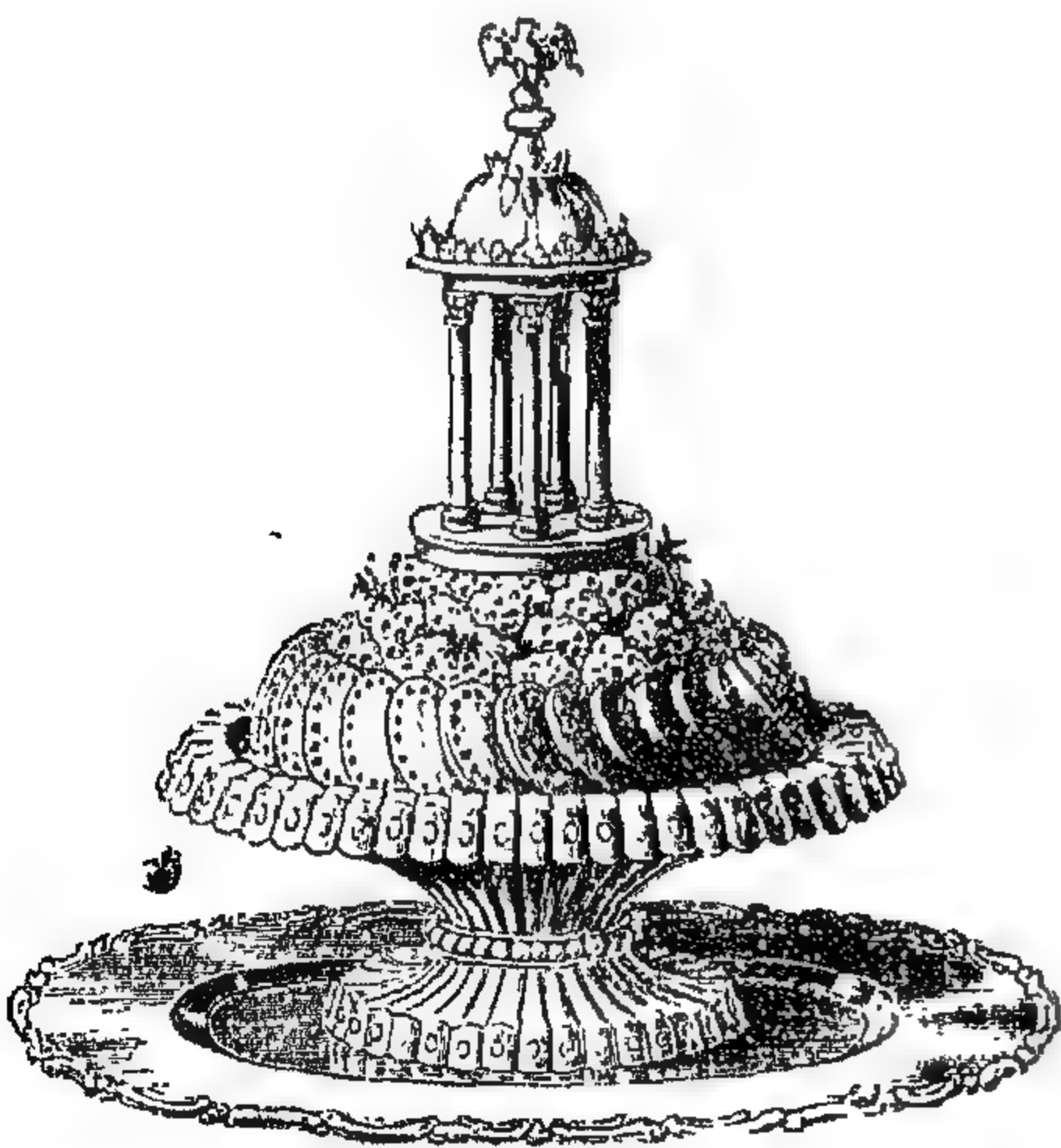
كنيسة صغيرة (رسم ١٦٠)

قطعة كرز مسكر في النصف واربعة قطع كرفس مسكر وتوضع بجوار الكرز بشكل صليب وتحضّر كأس من الفضة وتضع في النصف طرطه صغيرة لكي توضع عليها الكنيسة ثم تحضر ورقه من الكرتون مستطيلة بطول اثني عشر سنتي متر وعرض ستة سنتي متر وتحضر ايضا السكر وكانت السابق ذكره ويفرد على الرخامة مدهونة بالزيت بسمك واحد سنتي ثم تكسى على الورقة السكر وتون اربع قطع رسم الورقه ثم تضع ورقة اخري مربعة وتكسر عليها اثنين بشكل جملون وتصنع ايضا اربع قطع تكون موضوعة بميل لاجل ان تتركب على الجملون وتصنع لكل منها باب في النصف وتصنع الاربع قطع الكبيرة على رخامة مدهونة زيت ثم تحضر سكر كراملة السابق ذكره ويضاف عليه نقطة من

اللون الاحمر ثم تصب في الابواب المفتوحة بشكل الزجاجاة والاربع قطع اخرى ايضا ثم تلتصق الاربعة فوقها الجملون وكذلك الاربع قطع الصغيرة وفوقها الجملون ايضا وتلتصق القطع الصغيرة فوق القطع الكبيرة ثم تصنع صليب من السكر وكانت من أعلى وترسم في دوائر الابواب بجلاس روباو السابق ذكره ثم تضع الكنيسة في السكاسة فوق الطرطه وتهرم حولى الطرطه ببسكويت راشيه السابق ذكره وفي دائر السكاسة يرص الجاتوه بنظام كما هو بالرسم

Petite Cabine

كشك صغير

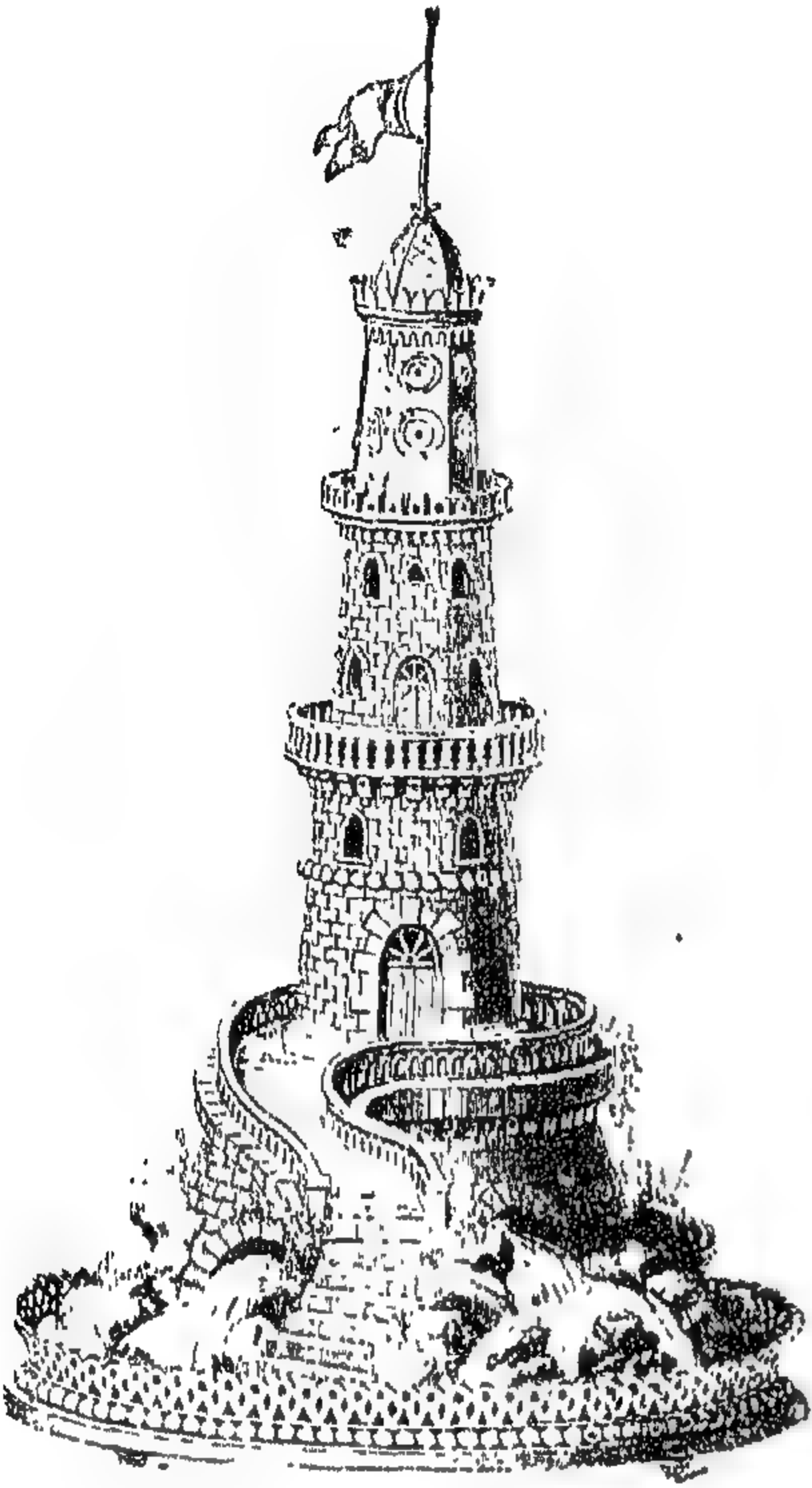


(رسم ١٦١)
كشك صغير

وهو كالسابق ذكره ولكن بدلا من الجاتوه مرثيه سبيلية مستدير كل اثنين مع بعض بالمربعة السابق ذكره مثقوبة وبدلا من الكنيسة تضع كشك من المربع السابق ذكره وهو ان تصب في السكرست اعمدة وتصب فرمة على شكل قبة ايضا وفرمه مستديرة من اسفل القعده ثم تلتصق بجلاس روباو السابق ذكره الاعمدة على القاعده وفوقها القبة وتضع في طرف القبة من اعلى كرنيش من عجينة الكثيره وورقه من الكثيره نزل على القبة واذا لم يوجد سكر مرمر فجهز سكر كرامله السابق ذكره ولونه احمر ثم تصب الاعمدة في فرم من الرصاص واما القبة فتصب السكر على الرخامة وقبل ان يبرد تضعه في سلطانية صغيره وتضع بشكل القبة ويقص منها الزوائد

Piece monté en déragan

بيس مو تتيه من الكتيه



(رسم ١٦٢)

بيس مو تتيه من الكتيه

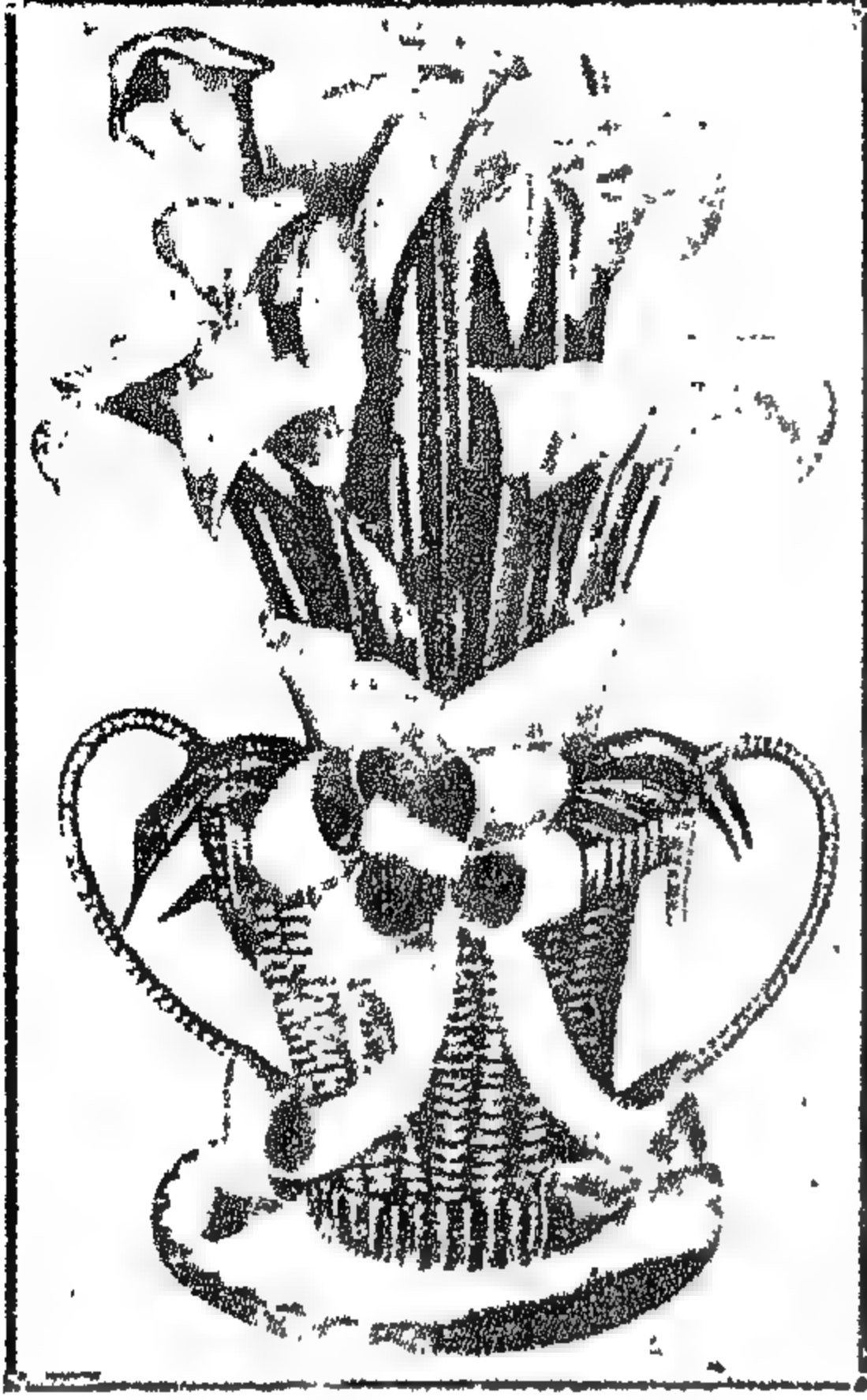
مستديرة باتساع سبعة عشر سنتي متر وتضع الدور الثاني اقل منه في الحجم واكثره نوافذ والدور الثالث يكون مربع الشكل ثم تصنع ايضا قبة وتلصق في النوافذ والابواب ورق شفاف ملون

التركيب : هو ان تضع الفرمة الاولى بعد ما تجف على الترايزتين المصنوع من اسفل وتضع فوق القطعة المستديرة وتصنع له كرنيش من الكتيه ومن اسفل الكرنيش قطع مثل قوالب الطوب وتضع فوقه الدور الثاني وتضع فوقه قطعة مستديرة وكرنيش ايضا وتضع فوقه الدور الثالث ثم تضع القبة وفي دائرها كرنيش وتضع فوقه من اعلى علم واما منظر الماء فهو سكر غزل البنات يوضع في الثقوب بارزا وتضع من اسفله شيكولاته بمبرتي مثل الجبلايه

Corbrille au fluirs

سبت ملو بالزهور

هو ان تحضر قاعدة من الخشب مستديرة مثقوبة من الوسط بميل وهي خصيصا لعمل السكر وتغلب لها خمسة عشر ثقب بين الثقب والاخر اثنين سنتي متر ونصف ثم تحضر خمسة عشر مسمار بدون رأس بطول عشر سنتي متر وبسمك سنتي متر وتدهن الخشبة والمسامير بالزيت وبعد ذلك تسوي السكر السكراملة السابق ذكره وتضعه على رخامة مدهونة زيت في الحال ويقلب بالسكينة على الرخامة وقبل ان يبرد يشد ويطبق حتي يبيض ثم يوضع على منخل سلك مدهون بالزيت بجانب الفرن ثم تشد من السكر ويلف بشكل جبل بسمك سنتي واحد ويلف قرص ويوضع

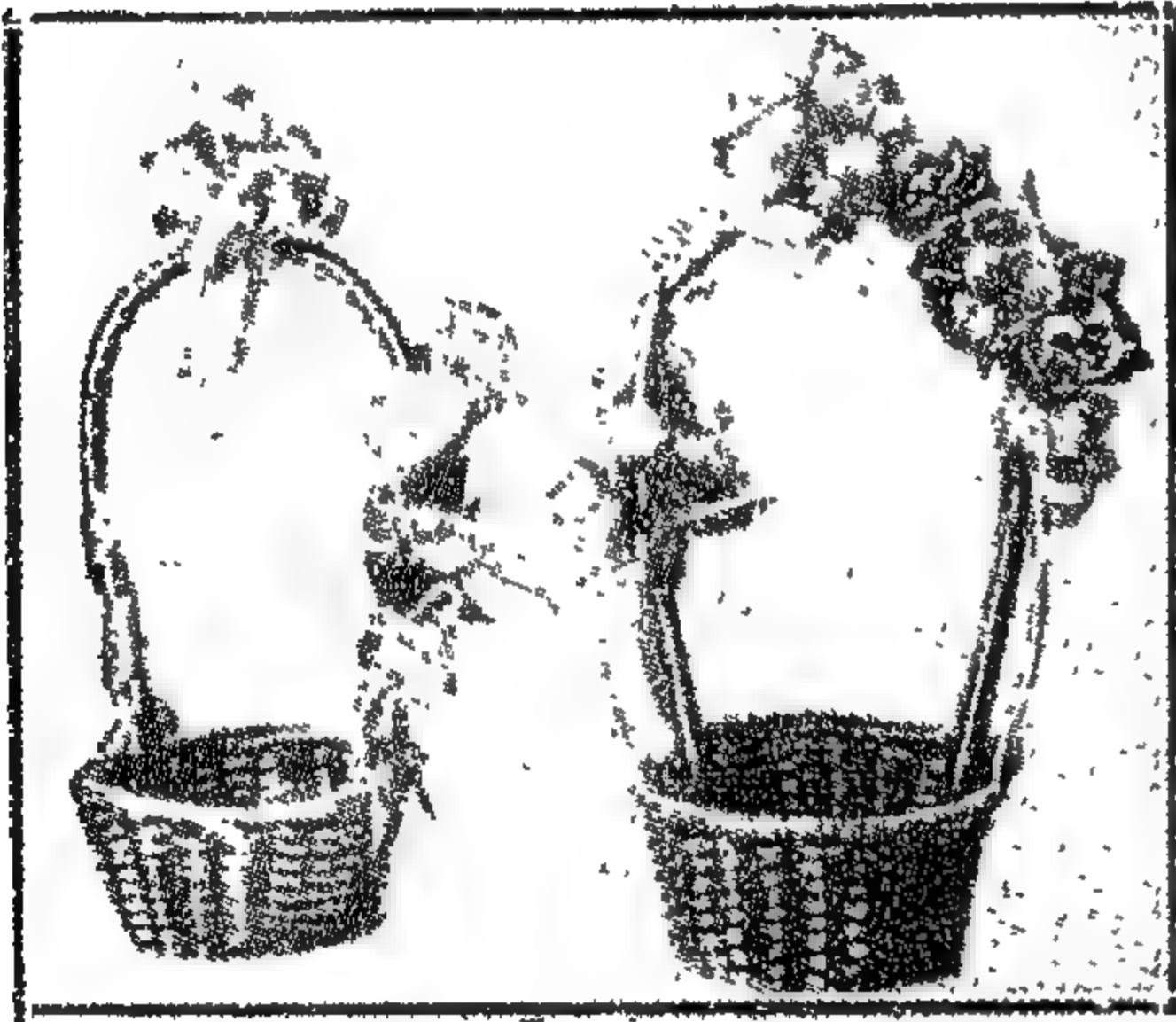


(رسم ١٦٢) سبت مملوء بالزهور

في نصف الخشبة بين المسامير وتسحب ايضا اجبال من السكر ملفوفه بسمك سنتي متر وتجدل على المسامير بالعكس حتي ينتهي بارتفاع المسامير ثم ترفع المسامير ثم تصنع كحكة بشكل الضفيرة الجدولة على وجه السبت من أعلى وتصنع كحكة صغيرة ايضا في أرضيه السبت من أسفل ثم تحضر سلك رفيع وتصنعه يد كما هو بالرسم بالسكر وتلصق اليد من الجانبين وتصنع له ورد وهو ان تسحب ورقة من السكر مستديرة وتلف قرطاس وتميل طرفه الى الخارج ثم تحضر سلك مستديرة صغيره وتكسي بالسكر مع صنع رأس صغير في آخر السلك من السكر وتلصق القرطاس في رأس السلك بالسكر السكراملة ثم تلصق السلك في السبت كما هو بالرسم في وسطه ثم تسحب السكر بشكل شريط ويلف على السلك من أسفل وتصنع فينكات وتلصقها في الشريط بجانبه بشكل فينكة كبيرة كما هو في الرسم وبعد ذلك توضع في الصحن

Corbeille

سبت له يد بالزهور



(رسم ١٦٤) سبت له يد بالزهور

وهو ان تجدل السبت مثل السابق ذكره وبعد انتهائه تحضر سلك وتصنع يد وتكسي بالسكر كما هو بالرسم وتلصق من الداخل مع صنع شريط من السكر ويلصق من أعلى من الجانب وتصنع له فينكة على الشريط وورده من الجانب من أسفل وورقة خضراء من السكر بجانب الوردية كما هو بالرسم

Corbeille

سبت بجنتين



(رسم ١٦٥) سبت بجنتين

وهو ان تصنع خشبة السكر السابق ذكرها باثنين سبت متصلين ببعض والثقب تكون بالفرد وتجدل عليها السكر السابق ذكره ثم تصنع غطاءين مستديره بالسكر وتلصق من أعلى وتصنع قطعة من السكر لترفع الغطاء من الجانب وتصنع يد سلك وتكسي بالسكر وتصنع شريط وفينكة مثل السابق فاذا كان مربع فتكون الثقب مربعة والاستعمال واحد

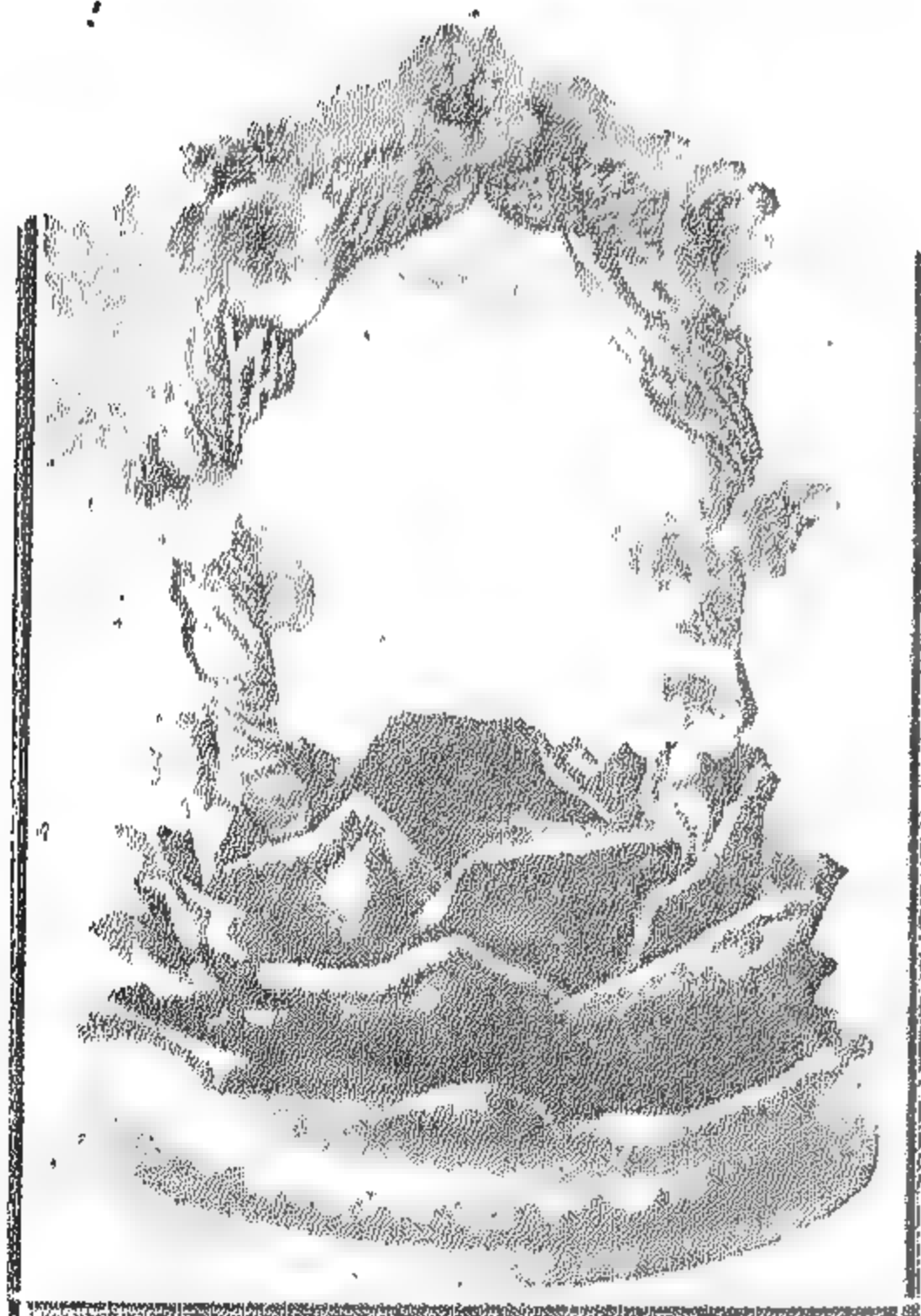


(رسم ١٦٦) بئر الماء

Puis au Reuesseau

بئر الماء

وهو أن تجدل السبت مستديرة كالسابق ذكره وتصنع سلكين مستطيلة وتكسي بالسكر وتلف عليها أيضا شريط لكي يكون السلك مجوف ثم تصنع جملون من السكر فوق السلكين وعجلة مستديرة وتلصق من أسفل الجملون في الوسط وتصنع جردل من السكر وتلصقه على حافة البئر وتلصق خيط ذهبي أو فضي من العجلة إلى الجردل وتصنع ورد وورق أخضر من السكر فوق السلك وفوق الجملون كما هو في الرسم



رسم (١٦٧) الورد الكيرة

Corbeille de fleurs

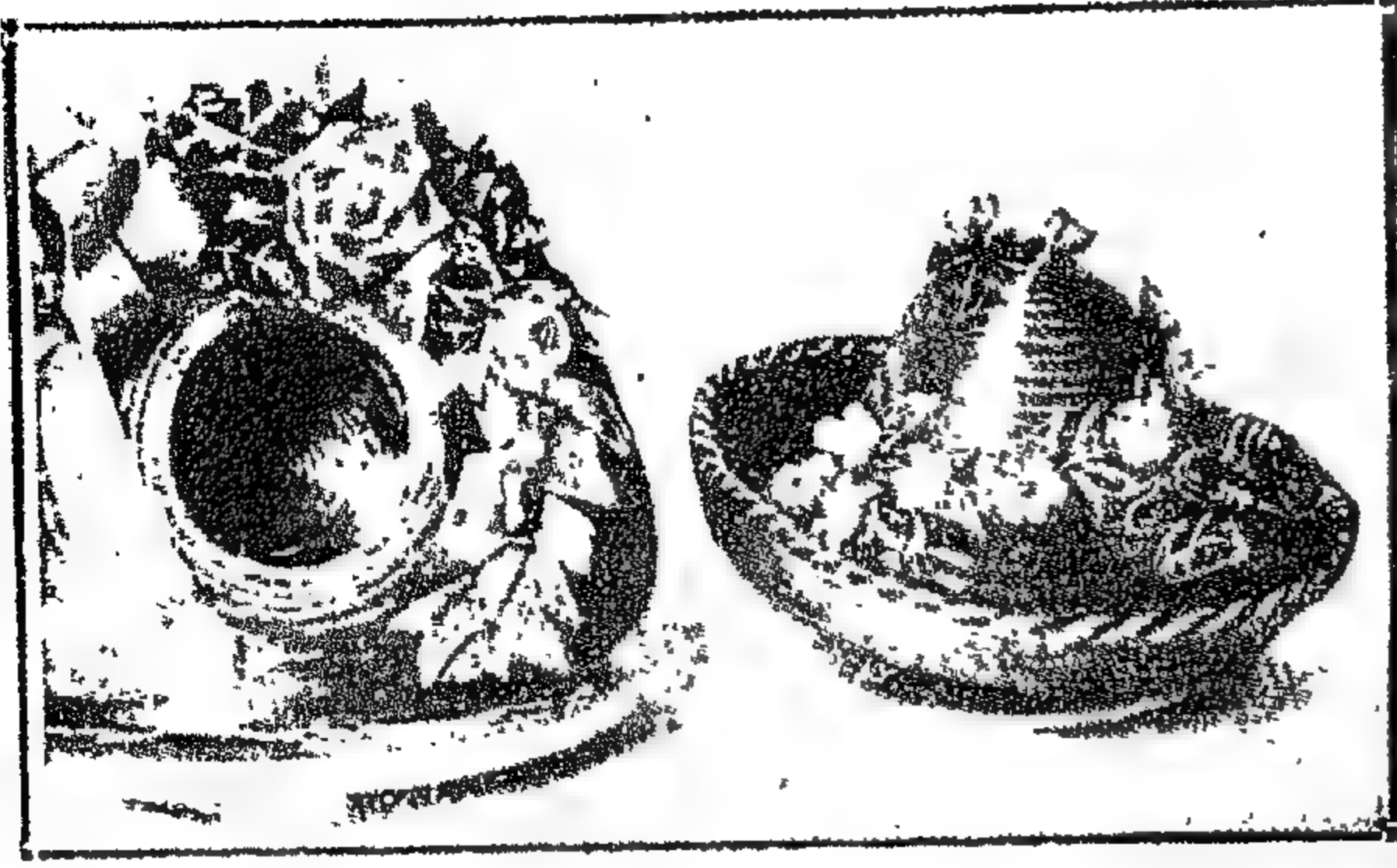
الورد الكبير

وهو أن تحضر سكر السبت السابق ذكره وتسحب يدك ورقة خفيفة ثم تضعها في كف يدك وتثنى الأحرف بشكل مدبب وتجوف الورقة في كفك من الداخل وتصنع جملة أوراق بهذه الكيفية ثم تحضر قاعدة في الخشب مستديرة باتساع عشرون سنتي متر وتضع عليها ورقة دائرية ثم تلصق ست ورقات مستديرة بجوار بعضها على القاعده وبداخل الست ورقات وخمسة أخرى بالعكس وتلصق أيضا بالداخل أربعة وأيضاً أربعة أخرى كما هو في الرسم ثم تصنع يد من السلك وتكسي بالسكر وتلصق في وسط الوردة ثم تلف على السلك شريط من السكر مجوف وتلف عليه فرع ورق أخضر من السكر والزهور

Chapeaux d'enfant

برنيطة اولاد

هو أن تحضر سلطانية يضاوي صغيرة ثم تلف قرص صغير من سكر السبت المجدول السابق ذكره ثم يوضع في ارضية السلطانية وتصنع احبال ملفوفة من السكر بسمك قلم الرصاص وتلف على احرف القرص بداخل السلطانية إلى نهايته ثم تخلع السكر من السلطانية ويقاب ثم تلف على احرفه احبال ملفوفة من السكر بعرض ٥ سنتي متر وترفع الاحرف إلى أعلى بميل مثل البرنيطة وتلف على الاحرف احبال ملفوفة



سته سنتي متر وتصنع ضفيرة باتساع الاحرف وتركب على الاحرف ثم توضع فوقه ورد صغير من اعلى ومن الجوانب كما هو في الرسم

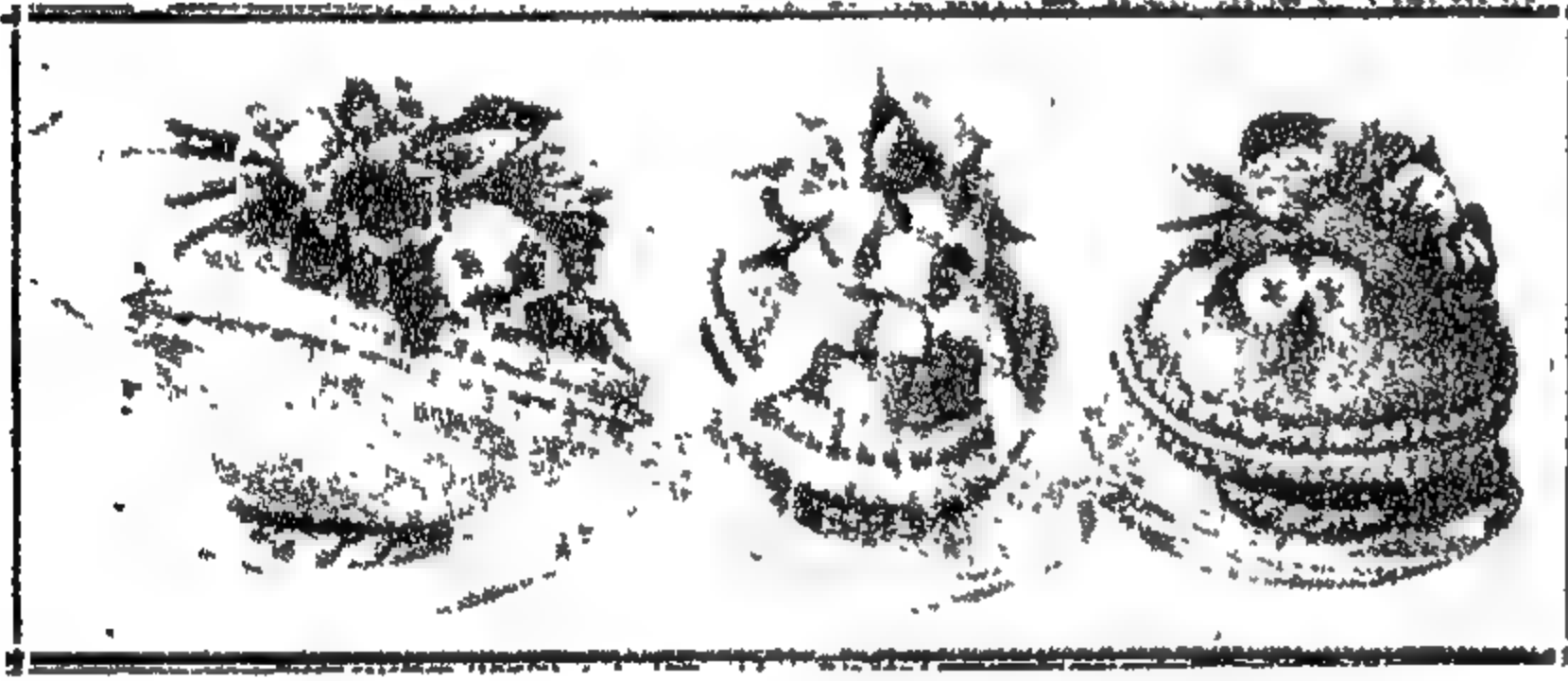
برنيطة نوع اخر

وهو مثل السابق ذكره وانما بدل رفع الاحرف لاعلى يكون مستقيم الى

الامام بعرض عشرة سنتي متر وتثنى احرف رسم (١٦٨) برنيطة للاولاد (رسم ١٦٩) برنيطة للاولاد البرنيطة من اسفل لكي توضع على القاعدة ثم توضع عليها الورد والزهور من السكر وتصنع بجوار الورد شريط وفينكة كما هو في الرسم

Œufs Coroucante

البيض الكروكانت



وهو ان تحضر فرمة البيض وهي خصيصا لعمله ثم يفك السكر وكانت السابق ذكره ويفرد على الرخامة بسمك نصف سنتي وتبطن الفرمة من الداخل وتقص الزوائد بالمقص والفرمة تكون من قطعتين ثم تملأ بموئي ابو فروه مسكرة ثم تلتصق الاثني على بعض بالسكر الكراملة وتصنع لها ضفير من السكر ايضا وتلتصق في ارضية البيضة لكي توضع عليها وتصنع لها شريط مكشكش على الجانب وتصنع ورد وزهور من السكر من اعلى وتصنع شريط بجوار الورد كما هو في الرسم

رسم (١٧٠) البيض الكروكانت

رسم (١٧٠) البيض الكروكانت

Nogot Montelimar

نوجا منتيليمار

هو أن تضع مقدار اثنين كيلو عسل بطاطس أبيض في باسين النوجا وهو خصيصاً للنوجا وله استيم من أسفل محكم ويكون الاستيم مملوء بالماء وترفع الميزان من الاستيم لاجل نصرف النفس ويترك على النار مع استمرار التقليب في العسل بشرط ان يكون الاستيم يغلي تحت العسل على نار متوسطة حين غليان العسل مدة ٣ ساعة مع استمرار التقليب ثم تضرب مقدار بياض ٣٥ بيضة مارتج وتضاف على العسل مع استمرار التقليب حتى يغلي مدة نصف ساعة وبعد ذلك تضع أربعة كيلو سكر في باسين احمر ويضاف عليه مقدار اثنين ونصف من الماء وربعائة جرام عسل بطاطس ويترك السكر يغلي على النار حتي يكسر مثل الزجاج ثم يضاف على العسل وبياض البيض على النار مع استمرار التقليب ثم تحضر كيلو ونصف لوز مقشر أحمر ونصف كيلو فستق مقشر ايضا ويظل بالقشرة الداخلي محمص ويضاف عليه مع استمرار التقليب ثم تحضر طبالي خشب بحرف عالي وارتفاع ثلاثة سنتي متر أو صواني وتغرس في ارضيتها ورقة النوجا وهي تباع في محلات الحلوى والبدالين وتعبأ النوجا وتساوي بمساحة الطبلية وتغرس من أعلى على الوجه ورقة النوجا وقبل ان يبرد يقطع قطعاً مربعة أو مستطيلة كما تحب

ملحوظة اذ لم يوجد استيم تحضر حله وفوقها باسين وتلحم بخرقة من القماش لحبس البخار

Nogat aux oranges

نوجا البرتقال

وهو كالسابق ذكره تماما بل تفرم مقدار نصف كيلو قشر برتقال مسكر فرما ناعما ومثنان جرام كاكاو بودرة في اثناء ضرب العسل ويضاف عليه والاستعمال واحد

Nogat aux Pistaches

نوجا بالفستق

وهو مثل النوجا منتيلمار ويضاف لها فستق فقط ويرفع منها اللوز

Marliten

مرليتون

هو ان تحضر مقدار نصف كيلو لوز مقشر ناشف ونصف كيلو بندق أبيض ثم تضع سبعمائة جرام سكر بودرة في باسين اجبر ويوضع على نار هادئة مع استمرار التقليب حتى يفك ويصير لونه اصفر مستكاوي ثم تحضر اللوز والبندق بعد تحميصه وتوضعه عليه مع استمرار التقليب على النار حتي يحمر وبعد ذلك يقلب على رخامة مدهونة بالزيت أو صينية مدهونة ايضا وبعد ان يبرد يفرم في ما كينة اللوز الحجر حتي يصير ناعما مثل المرهم مع استمرار وضعه في الماكينة ويضاف عليه جزء من القانيليا واذا لم يوجد ما كينه يدق في الجرن دقا ناعما وبعد ذلك يقسم الى قسمين القسم الاول هو ان تسيح مقدار كيلو زبدة كاكاو ويضاف عليه والقسم الثاني هو ان تسيح مقدار كيلو شكولاته جوثرير ثم تبرد الثاني المضاف عليه الشكولاته حتي تهلث ثم تحضر ورقة كروتون مساحتها ٥٠ في ٤٠ ويوضع عليها فرخ ورق اجلاسيه وتفرد الشكولاته فوق الورقة بسمك واحد سنتي والقسم الاول المضاف عليه زبدة كاكاو تضيف عليه مقدار ٢٥٠ جرام فستق اخضر مقشر وتفرد فوق الشكولاته الموضوعة على الورق بسمك ثلاثة سنتي ثم توضعها في التلاجة حتى تجف وعند ما تجف يفرد على وجهها باقى الشكولاته وبعد ذلك تقطع قطعا مربعة أو مستطيلة كما تحب

Caramel moue au Chocolat

كرامله مو وشيكولاته المداغة

هو ان تحضر مقدار كيلو كريمة لباني مع اضافة كيلو ونصف سكر و ٢٠٠ جرام شيكولاته و ٢٠٠ جرام عسل بطاطس ونصف لتر لبن وعود قانيليا ويمزج الجميع ببعض وتغلي على النار مع استمرار التقليب ويصفى بالشنوار ويرد على النار ثانيا حتى يغلي في كسارولة حمراء مع استمرار التقليب ويغسل حيسدا من الاحرف بفوطة مبللة وعلامة تسويته هو ان تحضر مقدار من الماء بالثلج وتأخذ على اصبعك جزء بسيط وتضع اصبعك في الماء المثلج فيتجمد مثل النداعة وبعد ذلك ترفعه من على النار وتضع عليه مقدار ١٠٠ جرام زبدة طازجة وتمزج ببعضه جيدا ثم تحضر صينية زبده مدهونه بالزبدة وتقلب بداخلها وتسوى في الصينية وعندما تبرد تقطع قطعا مربعة وتوضع في كيس ورق

Cramel moue au Café

كرامل مو بالقهوة

وهي مثل السابق ذكرها بل تضيف لها روح القهوة مقدار ٢٥٠ جرام وبدا من الشيكولاته التي مقدارها ٢٠٠ جرام ويكون مقدارها ١٠٠ جرام

Caramel moue au fraises

كرامل مو وفريز

وهو مثل كرامل مو اوشيكولاته السابق ذكره وانما فقط ترفع منه الشيكولاته وتضيف بدلا منها ٢٠٠ جرام فراوله مصفية محفوظة في الملب وبعد ان تسوى تضيف لها جزء لون احمر والاستعمال واحد

Caramel moue au Coco-Nut

كرامل بجوز الهند

هو ان تحضر جوز الهند طازجا ويقشر ثم يشر بشرنا ناعما ثم بعد ذلك تضيف منه مقدار ٣٠٠ جرام على الكرامل مو بدلا من الشيكولاته ثم بوضع على النار ثم يصفى وياخذ منه الخلاصة وترد على النار حتى تسوى وباقي الاستعمال واحد

Condir froide pour le Gouffreuro

الكنديته الباردة لتسكير الكفزية

وهو ان تحضر مقدار ستة كيلو سكر ايض نظيف ويضاف عليه مقدار ٥ لتر ماء وتوضع في باسين مع استمرار التقليب وعندما يغلي السكر يصفى من الشنوار او الشاشة ويرد السكر في الباسين مرة ثانية على نار حامية مع غسيل الاحرف بفوطة مبللة وتضع عليها نقطتين من روح الخل ويوزن بميزان السكر ٣٢ دوجرية ونصف ويصفى في ماجور ويغطى بورقه اجلاسية حتى يبرد ويوضع على أى صنف من الفنتان او الليموني

Le condit choud pour pate fruits

الكنديته الساخنه لزوم البات فريه

وهو مثل الكنديته الباردة السابق ذكرها وانما يكون وزن ٣٣ بميزان السكر ويوضع على الفواكه بعد رفعة عن النار بمدة ثلاثة ساعات ويمكث مدة ثلاثة ساعات ايضا

Pralinés Sauté

براينيه سواتيه

هو ان تحضر مقدار نصف كيلو لوز فرنساوي كبير ويحمص في الفرن ثم تضع مقدار كيلو من السكر على النار في باسين مع نصف لتر ماء وعودا ثانيا و تسوى مثل الفنتان ثم تضيف عليه اللوز المحمص وبعد ذلك يرفع عن النار ويقرب بالاسبابا تول على حرارة النار البسيطة بهدوء وفي الحال يلبس السكر باللوز ويوضع على الرخامة ويغصص عن بعضه وحدة وحدة وهي متلبسة بالسكر وحدة بعد الاخرى والسكر الذي يفضل تحت اللوز يوضع في باسين ويضاف له جزء من الماء ويغلي مرة ثانية مثل الفنتان ويوضع فوقه اللوز ويقرب بهدوء على النار وبعد ذلك يفرد على رخامة وهكذا مرة ثالثة وتنتهي ثم تحضر كيلوا ونصف سكر ويوضع في حلة سكر حمراء وعلية مقدار لتر ماء ويغلي وبعد ان يغلي يصفى ويرد على النار ثانيا ويسوى مثل الفنتان الجامد وتوضع اللوز في باسين وينطق باستمرار وباسين اخر يصب قوقة السكر شيئا فشيئا مثل الخيط ويبطن حتى ينتهي السكر وبعد ذلك يوضع في الكندية السابق ذكره مدة ست ساعات ثم يفرد على جرية حتى يجف

استعمال مثل برالین

فستق يستعمل مثل برالین بندق يستعمل مثل برالین جوز يستعمل مثل برالین

ملحوظة علي الكندسوار الذي يوضع فيه عموم الاشياء القابلة للكنديه

فهو عبارة عن علبة مربعة بميل من الاحرف باتساع ثلاثون سنتي بالطول وبالعرض عشرين سنتي والاحرف علو أربعة سنتي بميل داخلها شبك سلك بحجمها

ترتيب الفئضان ترميمه

هو ان تحضر قنطان جامد من السابق ذكرة وتحضر غلاية عليها كسارولة القنطان وهذه الغلاية خصيصا للفقنطان الترميه وتسلط على الغلاية نفس الغاز حتي تغلي واذا لم يوجد غلاية تضع كسارولة اخرى وبها الفقنطان ثم تسخن الفقنطان مع اضافت جزء من الكرش او المارسكينة وعند مايسخن تحضر شوكة الفقنطان وهي مستديرة مثل الحلقة الصغيرة وهي خصيصا للفقنطان ثم تحضر الواح صغيرة بطول ٣٠ سنتي متر ويعرض ٢٠ سنتي متر لاجل يضع عليه الفقنطان والاستعمال في الاصناف الآتية : —

ترتيب القندان المصبوب في النشاء او الكوتشوك

Rangement le Fondant dans le Coufré Kaoutchou

هو ان تحضر طبليّة خشب بطول ٥٠ سنتي متر وبعرض ٤٠ سنتي متر وارتفاع اربع سنتي متر وتما الطبلية بالمشا الناعم جاف وتسوي الى الاخر ثم تحضر فرم جيس صغيرة وهي خصيصا للفنضان وتحضر ايضا خشبه مستطيلة بطول عرض الطبلية وعرضها اربعة سنتي متر ثم تلتصق عليها الفرم الجيس احدهما بعد الاخرى باللون الاحمر ثم تغرز الفرم في المشا ثقبوب بجوار بعضها الى اخر الطبلية ثم تحضر فنضان من الاباق ذكرة في كسارولة ثم تحضر عليه جزء من المارسكينة أو الكرش والالوان والارواح حسب ما يترأ للصانع وعند ما يسخن جيدا يعبا في قمع الفنضان ويصب في الثقبوب المطبوعة في المشا ويكون داخل القمع خشبه مستطيلة مبروما لاجل عند ما تملأ الثقب يسد ثم تما الثاني وهكذا حتي ينتهي والافضل يوجد كوتشوك بدلا من المشا وهو خصيصا لصب الفنضان وبعد ان تجف الفنضان في المشا يرفع على غربال وينفخ بالمنفاخ بشكل منفاخ الفحم البلدي وينظف بالفرشة ويوضع في الكندية السابق ذكرة وهو الكنديه البارد مدة سب ساعات وبعد ذلك يقاب على جرية سلك ويفرد عن بعضه حتى يجف ويصنع منه الاصناف الاتية

فَنُضَانَ فَأَيْلِيَا

وهو الفمضان الأبيض بل تضيف له جزء من القانيليا وجزء من المارسكرينة ويسخن جيداً ثم يصب في النشا أو الكاوتشوك مثل السابق ذكره

فحصان القرامبواز

وهو كالسابق ذكره بل تضيف له جزء من اللون الآخر بسيط وجزء من روح فرامبواز ويصنع مثل السابق ذكره

Fondant au Pistache

فنضان بالفستق

وهو كالسابق ذكره بل تضيف له نقطة من اللون الاخضر ونقطة من اللون الاصفر فيصير لونه فستقي ويضاف له جزء لكبر شتيريز واستعماله مثل السابق ذكره

Fondant aux ananas

فنضان أو أناناس

وهو كالسابق ذكره ويضاف عليه جزء من اللون الاصفر وجزء لكبر كيميل واستعماله كالسابق ذكر

Fondant aux Fraises

فنضان اوفريز

وهو كالسابق ذكره وتضيف له جزء من اللون الاحمر وجزء من روح الفراولة ويصنع مثل السابق ذكره

Fondant au Month

فنضان بالنعناع

وهو كالسابق ذكره بل تضيف له نقطة روح التفاح والاستعمال مثل السابق ذكره

Trampé Fondant à la Sultane

فنضان ترمبيه سلطانه

وهو ان تحضر عجينة اللوز فنضان ابيض مثل السابق ذكره وتوضع في ما كينه اللوز الحجر وتضيف لها جزء من الماريسكينة وجزء قليل من الشراب ويقطع قطعاً صغيرة وتلف مثل نواية البلع وتصنع ترمبيه في الفنضان الساخن السابق توضيحه وتوضع الواحدة في الفنضان وترفع بالشوكه وترص فوق اللواح الواحدة بعد الاخرى وتصنع بالشوكه لفة بشكل حرف S فوق الواحدة وهكذا الواحدة بعد الاخرى حتي تنتهي وعند ما تحبف توضع في الكنديه البارد السابق ذكره مدة ست ساعات وبعد ذلك تقلب على جزليه سلك ويفرد عن بعضه حتى يحبف

Fondant Trampé Sarah

فنضان ترمبيه ساره

وهو ان تحضر عجينة اللوز فنضان وتضيف عليها جزء من الكريز المسكر مفروم فرما ناعماً وجزء من اللون الاصفر وجزء من الروم وتصنع ترمبيه مثل السابق ذكره بل تضيف له جزء من اللون الاحمر

Fondant Trampé Siciliens

فنضان ترمبيه سيسيلين

هو ان تحضر عجينة اللوز الفنضان ويضاف لها جزء من الكراسون وتضيف عليها لون اخضر وتصنع ترمبيه مثل السابق ذكرها وانما يكون الفنضان لونه اخضر

Fondant Trampé Sigurd

فنضان ترمبيه سيغورد

هو ان تحضر عجينة اللوز الفنضان ويضاف لها روح البنفسج ولون بنفسج وتصنع ترمبيه في الفنضان لون بنفسج مثل السابق ذكره

Fondant Trampé Solferiuo

فندضان ترمييه سلفريو

هو أن تحضر عجينة اللوز الفندضان وتضيف عليها جزء من البرالينيه وتصنع ترمييه في الفندضان الاحمر ويصنع كما سبق ذكره

Fondant Trampé Tieodoras

فندضان ترمييه تيدورا

وهو أن تحضر عجينة اللوز الفندضان وتضيف عليها جزء شكولاته جووثير وتفردها بالمدانه بسمك اثنين سنتي متر وتقطعها قطعا مربعة صغيرة وتصنع مثل السابق ذكره

Fondant . Trampé Préférés

فندضان ترمييه بارفرين

وهو أن تحضر عجينة اللوز الفندضان وتضيف عليها جزء من اللون الاحمر وتبرم مثل نواية البلح وتصنع ترمييه فندضان احمر وعندما تخرج من الكساروله توضع على لوز مفروم وملون بلون احمر وتلف على اللوز حتى تلتصق به واحدة بعد الاخرى حتى ينتهي

Fondant Trampé Préférés

فندضان ترمييه بارفرير

وهو كالسابق ذكره تماما وانما يكون لون العجينه اخضر ولون الفندضان اخضر ويلف على فستق اخضر ناعم

Fondant Trampé Choua

فندضان ترمييه شوا

وهو أن تحضر عجينة اللوز الفندضان ويضاف عليها جزء من اللون الاصفر وجزء من الكرش ويلف مثل البليه ويصنع ترمييه فندضان لون برتقالي وعند خروجه بالشوكه من الفندضان يلف على لوز فليه محمص وهكذا حتى ينتهي

Fondant Trampé Pre Cotlan

فندضان ترمييه بريه كتلان

وهو عجينة اللوز الفندضان بل تضيف لها روح كافيه وتصنع كما سبق ذكره ترمييه في فندضان كافيه

Fondant Totti Frutti aux ananas

فندضان توتي فروتي بالاناس

هو أن تحضر كساروله بها فندضان ابيض كالسابق ذكره وتضيف لها جزء من الكرش ثم تحضر اناناس مسكر مقطع قطعا مربعة وبعد ان يسخن الفندضان جيداً يوضع عليه الاناناس وتحضر اربع قطع من الخشب مربعة مساحتها ٣ في ٣ سنتي متر ويوضع على رخامة مع وضع ورقة اجلاسيه من اسفل على الرخامة وعندما يسخن الفندضان جيداً يصب في وسط المربع بمساحة الخشبة ثم تحضر عجينة البات دامت فندضات السابق ذكرها وتفرم

في ماكينة اللوز الحجير او تدق في الجرن دقا ناعماً ثم تضيف عليها جزء من المارسكرينة وتلون بجزء من اللون الاصفر مثل الالاناس وتفرد بالمدانة بسمك نصف سنتي وتدهن وجه الفنضان بجزء من الشراب ثم يكسى وجه الفنضان بعجينة اللوز المفرومه ثم تقلب وبعد ذلك تكسى الوجه الآخر ايضا ثم تقطع بالسكينة قطعا مربعة مساحتها ٣ في ٣ سنتي متر ويترك حتي يجف مدة يوم على جريه سلك ثم يوضع في السكنديه البارد السابق ذكره مدة ست ساعات وبعد ذلك يقلب على جريه سلك ويفرد حتى يجف

Fondant Totti Erutti aux Cerise

فنضان توتي فروتي أو كرين

وهو كالمسابق ذكره نأما في الاستعمال بل يوضع بدلا من الالاناس كرين مسكر مقطع قطعا صغيرة ويلون الفنضان بلون احمر وتلون عجينة اللوز ايضا بلون احمر ويصنع مثل السابق ذكره

Fondant Totti Frutti au Pistache

فنضان توتي فروتي بالفستق

وهو مثل السابق ذكره بل يوضع بدلا من الالاناس فستق مقشر اخضر ويلون الفنضان بلون اخضر وتلون عجينة اللوز ايضا بلون اخضر ويصنع كالمسابق ذكره

Fondant Totti Frutti au abricot

فنضان توتي فروتي بالمشمش

وهو مثل السابق ذكره بل يوضع بولا من الالاناس مشمش مسكر مقطع قطعا مربعة ويلون الفنضان بلون اصفر وكذلك عجينة اللوز بلون اصفر ويصنع كالمسابق ذكره

Trampé geonni

ترمبيه جوانيه

هو ان تحضر مقدار كيلو سكر في كسارلة وتضع عليه جزء من الماء ويغلي على النار مع تنظيف الاحرف دائما بفوطه مبللة ويصفى ثم يرد على النار ثانيا ويغلي حتى يكون بنسبة ٥٠ يميزان السكر ويرفع عن النار ويضاف اليه روح القهوة فرنساوي حتى يكون بنسبة ٤٠ يميزان السكر ثم تحضر طبلية خشب مملوءة بالنشا ويثقب في النشا الفرع الجيس مستطيله او مربعة ثم تضع السكر في العمع وتصب في الثقوب في النشا حتى ينتهي وينخل على وجهه جزء من النشا ويترك الى اليوم الثاني في جهة جافة ويترك لليوم الثاني وفي اليوم الثاني يرفع على منخل وينظف بفرشه صغيرة الواحدة بعد الاخرى بهدوء وبعد ذلك نحضر الفنضان وتجهيزات الترمبيه مثل السابق ذكره والفنضان يكون بالقهوة ويصنع مثل الترمبيه السابق ذكره ويوضع في السكنديه البارد مدة ست ساعات

Trampé Chartreuse

ترمبيه شارتريز

وهو مثل جوانيه السابق ذكره بل يسوى السكر حتى يكون بنسبه ٤٣ يميزان السكر وتضيف عليه شرتريز حتى يكون بوزن ٤٠ يميزان السكر ويصنع ترمبيه ويكون لون الفنضان ابيض وباقي المعدل مثل السابق ذكره

Trampé Panedictine

ترمبيه بنديكيتين

وهو مثل السابق ذكره بل يوضع له بدلا من الشارتريز جزء من البنديكيتين ويصنع كالسابق ذكره ويكون لون الفنضان اصفر

Trampé Kime¹

ترمبيه كيميل

وهو مثل السابق ذكره بل يضاف له كيميل بدل من البنديكيتين ويصنع كالسابق ذكره

Trampé Kirsch

ترمبيه كرش

وهو مثل السابق ذكره بل يضاف له كرش بدلا من الكيميل ويصنع مثل السابق ذكره

Trampé Mareskina

ترمبيه مارسكينة

وهو مثل السابق ذكره بل يضاف له مارسكينة بدلا من الكرش ويصنع كالسابق ذكره

Trampé au Cognac

ترمبيه كونيالك

وهو مثل السابق ذكره وتضع له بدلا من المارسكينة كونيالك ويصنع كالسابق ذكره

Trampé au Rhum

ترمبيه روم

وهو كالسابق ذكره بل يوضع بدلا من الكونيالك روم ويصنع كالسابق ذكره

Trampé au Manth

ترمبيه نعناع

وهو مثل السابق ذكره بل يوضع له بدلا من الروم قليلا من روح النعناع ويصنع كالسابق ذكره

Tramé Crème de Cacao^o

ترمبيه كريم كاكاو

وهو كالسابق ذكره بل يوضع له بدلا من روح النعناع كريم كاكاو ويصنع كالسابق ذكره

Geleé d abricot Trampé

چليه مشمش ترمبيه

هو ان تحضر مقدار كيلو بولب مشمش مثل السابق ذكره ويصفي بمنخل سلك ويضاف عليه مقدار ٦٠٠ جرام سكر ويوضع في كسارولة حمراء مع استمرار التقليب وعندما يهلب يرفع عن النار ويضاف له روح مشمش ويصب في النشا السابق ذكره ويترك مدة اربع ساعات وبعد ذلك يرفع على منخل او غربال وينظف بالفرشه وبعد ذلك يصنع ترمبيه في الفنضان السابق ذكره ويكون لونه مثل المشمش ويوضع في الكندية الباردة السابق ذكره مدة ست ساعات وبعد ذلك يقلب على جرية ويفرد عن بعضه حتى يجف

Geleé d ananas Trampé

چليه دي اناناس ترمبيه

هو ان تحضر مقدار علبتين اناناس كبيره وتصفي بمنخل سلك لكي ياخذ منه الخلاصة ويضاف عليها مقدار ٣٠٠ جرام سكر وتوضع في كساروله حمراء ثم توضع على النار مع استمرار التقليب وتفك مقدار ٢٠ جرام چليه دي چابون على النار وتصفي بالمنخل ويضاف عليها وبعد ذلك يسوى على النار ويصب في النشا مثل السابق ذكره وتكون الفرمة الحليس المطبوعه في النشا مستديره والاستعمال مثل السابق ذكره ترمبيه في الفضان ويكون لون الفضان اصفر

Geleé d Fraises Trampé

چليه دي فريز ترمبيه

هو ان تحضر مقدار اقه فراولة او علبتين چودى فريز وتصفي جيدا ويصنع مثل چليه دي اناناس ويصنع ترمبيه ايضا مثل الاناناس ولون الفضان يكون احمر

Geleé d Fram boise Trampé

چليه دي فرامبواز ترمبيه

هو ان تحضر مقدار اقه توت شامي وهو الفرامبواز وهو مثل چليه دي اناناس في كل استعماله ويصنع ايضا ترمبيه بالفضان الاحمر

Celeé d grosilles Trampé

چليه دي جروزاي ترمبيه

هو ان تحضر مقدار اقه جروزاي ويصنع مثل السابق ذكره ويصنع ايضا ترمبيه فضان لون احمر

Tourna Trampé aux amande

تورنا ترمبيه باللوز

هو ان تأخذ من الجليه دي اناناس المصبوب بالنشا السابق ذكره وتحضر الفضان الساخن ولون اناناس وتضع الواحد في الفضان وتخرجها بالشوكه وتلف بسرعه على لوز ناعم ويلون بلون احمر خفيف، وهكذا الواحد بعد الاخرى حتى ينتهي وبعد ذلك تأخذ الصمغ السابق ذكره في كساروله ثم يغطس فيه ويرفع على جريه سلك ويترك حتى يجف

Tourna Trampé aux Pistaches

تورناه ترمبيه بالفستق

وهو مثل السابق ذكره باللوز بل يكون لون الفضان اخضر وبدلا من اللوز فستق ناعم اخضر ويصنع مثل السابق ذكره

Pate aux Fruits amandé

بات أوقريه امنديه

هو ان تأخذ مقدار كيلو من بولب مشمس السابق كره ويصفي ويوضع في كساروله وتضيف عليه مقدار ٦٠ جرام سكر ويغلى على النار باستمرار التقليب حتى يهلب وبعد ذلك يرفع عن النار ويضاف له روح الليمون ثم تحضر طباالى خشب مملوءه بالنشا كما سبق ذكره ثم تحضر فرم جيس بشكل الكومثري الصغيره وتغرس في النشا حتى

تطبخ ثم توضع الشمس في القمع وتصب في الثقوب في النشا مقدار نصفها ثم تضع لوزة مقشرة بيضاء في النصف وملا النصف بالشمس أيضاً ويترك مدة أربع ساعات وبعد ذلك يرفع من النشا ويوضع على غربال وينظف بالفرشه ثم تحضر سكر سنتر فيش وتحضر أيضاً حله او باسين بها ماء على النار وتضع الشمس في منخل ويوضع على البخار حتى يعرق جميعه ويرم فوق السكر السنتر فيش حتى يتلبس فيه السكر ويرص على جريه حتى يجف ويوضع في الكنديه الساخن السابق ذكره مدة ثلاث ساعات .

Dattes Confiseurs

البلح السمانى المسكر

وهو مثل مربة البلح السمانى اما عند نزع النوايه من البلح تحضر مقداراً من السكر تلى النار بوزن خمسة عشر بميزان السكر ويوضع البلح في ماجور ويضاف عليه قليلاً من القرفة والقرنفل ويضاف عليه أيضاً الشراب ويترك لليوم الثاني وفي اليوم الثاني يوضع البلح في مصفاه ثم تأخذ الشراب ويغلي ويزاد بالسكر ويغلي حتى يكون بوزن عشرون بميزان السكر وهكذا مدة ثلاثة ايام اخرى ويغلي ويزاد عليه السكر حتى يصل الى اربع وثلاثون بميزان السكر وفي آخر يوم يضاف عليه مقدار ٢٠٠ جرام عسل بطاطس

Dattes Confiseurs

بلح مسكر

وهو ان تحضر البلح السابق ذكره ويوضع على جريه حتى يبرد ويجف ويتبن في سكر سنتر فيش رفيع ويغرز في البلح من الجهتين لوزة وفستقه محصه

Dattes en Condir

بلح كنديه

وهو ان تحضر البلح الاجلاسيه السابق ذكره ويوضع على جريه بقرب من مكان حار حتى يجف ثم يوضع في الكنديه البارد السابق ذكره مدة اثني عشر ساعة وبعد ذلك يفرد على جريه حتى يجف ويغرز من الجهتين لوزة وفستقه .

Dattes glacée

بلح اجلاسيه

وهو ان تحضر البلح السابق ذكره في الطريقة الاولى ويوضع على جريه حتى يجف ثم يصنع اجلاسيه مثل المارون الاجلاسيه ثم تغرز من الجهتين لوزة وفستقه
ملحوظة : — ترتيب البلح الاجلاسيه قبل الكنديه في السلسلة

L'usage Monbardy

استعمال ابوفروه

يوجد ابوفروه في جميع اوربا واما يوجد صنف جيد في بلده تسمى مونباردى
هو ان تحضر مقداراً من ابوفروه ويقشر من القشرة الخارجية ثم يوضع في مقدار من الماء مدة اثني عشر ساعة وبعد ذلك تحضر مرميته من النحاس وداخل المرميته ست طاسات الطاسة الاولى تكون مركبة على حافة

الثانية وهكذا واحد فوق الأخرى وبين الطاسة والأخرى ست سنتي متر وبعد ذلك تملأ الطاسات أبو فروة وتملا لمريته بالماء ويغطي بخرقة من القماش ويغلي على النار مدة ١ ساعة وتغير الماء في مدة النصف ساعه ثلاثه مرات ويصفي من الماء ويضاف له ماء ساخن ثم تحضر طشت من النحاس وله ماسورة من الأسفل في الجانب وتسد بغلة ثم تغلي شراب على النار بوزن ست عشر بميزان السكر مع إضافة عودين من القانيليا ويوضع السكر في الطشت ويخرج الطاسة الأولى من أبو فروة وينزع منه القشر بدون تكسير وتنزع منه القشرة الرفيعة من الجوانب ويوضع في الشراب وعند ما ينتهي تحضر طشت ثاني كبير ويملا نصفه بالماء ثم تضع الطشت الصغير فوق حافه الكبير وتسد الجوانب بخرقه من القماش مبللة ويغلي على النار مدة ساعة وثاني يوم تصفي الشراب من الماسورة في باسين ويزاد بمقدار من السكر ويغلي حتى يكون بوزن عشرون بميزان السكر وفي اليوم الثالث خمسة وعشرون بميزان السكر وفي اليوم الرابع ثلاثون بميزان السكر وفي اليوم الخامس خمسة وثلاثون بميزان السكر وفي اليوم الأخير يغضاف عليه الشراب ومقدار ٢٠٠ جرام عسل البطاطس وهو يغلي

أبو فروة طريفه أخرى : — وهو مثل السابق ذكره في كل استعماله وانما بدلا مايسوى بالماء يسوي بالبخار والبخار عبارة عن علبه مربعه بارفف مثل الدولاب ويعبأ ويسلط عليها الاستيم بالنفس والماء الساخن أبو فروة طريقه أخرى : — وهو بعد ان يسوى أبو فروة ويقشر يوضع في سبت من السلك ويكون الشراب في حلة بعد الوزن وكل يوم يغلي مثل الطريقة السابق ذكرها

تصبير الماروني في العلب

هو ان تضع الماروني في مصفاة ويغلي الشراب وعند ما يبرد يرص أبو فروة في العلب ويضاف عليه الشراب ويضاف عليه مقدارا من عسل البطاطس ويسد سدا محكما ويغلي في المرقية السابق ذكره في الباب الاول في المربعه

Marron Glacie

ماروني اجلاسيه

هو ان تضع أبو فروة في مصفاة وتضع الشراب في باسين ويضاف عليه قليل من السكر ويغلي على النار مع تنظيف الاحرف بفوطة مبللة اثناء الغليان وعلامة تسويته هو ان تأخذ على اصبعك من السكر وهو يغلي وتطبق اصبعك فاذا وجدت عرق فهذه علامة تسويته وبعد ذلك يرفع عن النار ويوضع أبو فروة في باسين ويميل ميل بسيط وتقلب بالاسباتول الخشب من الجوانب ويحجز أبو فروة بالقصاصة لاجل عدم تفلييه ويقلب بالاسباتول من الجوانب حتى تظهر قشره خفيفه فوق السكر فيرفع أبو فروة بالقصوصه من السكر ويوضع على جرية سلك وهكذا حتى ينتهي ويترك حتى يجف فتظهر قشرة بيضاء فوق أبو فروة وبعد ذلك يلف بورقة اجلاسيه شفاف وفوقها ورق مفضض

تبخير الفواكه الطازجه بكبريت العمود

هو ان تحضر دولاب محكم ويكون بداخله ارفف من السلك بين الرف والاخر خمسة سنتي متر ثم ترص الفواكه في الارفف وهي طازجه قبل العمل ثم تشعل فحم بلدي في دفاية ثم تضع فوق الفحم الكبريت عمود ويقفل بالدولاب مدة خمس دقائق ويرفع وبعد ذلك يستعمل للتسكير

تسكير الفواكه الطازجة

Avan Cé Le Confiseurs Fraise

تسكير المشمش الطازج

Confiseurs d Abricots Fraise

هو ان تحضر المشمش الطازج الكيرولة لحميه كثيرة ثم تشق المشمش من جنت واحد وتخرج النوايه بهدوء لاجل عدم تكسير المشمش ثم تضع محل النوايه ربع مشمشه في الداخل بحساب ثم تحضر باسين به ماء على النار ويغلي بهدوء ثم تضع المشمش اجزاء متواليه مدة دقيقه وهو ان يرفع الجزء ويوضع الثاني وهكذا حتى ينتهي ثم تحضر شراب بوزن خمس عشر بميزان السكر وتوضع المشمش في ماجور ويضاف له الشراب وتغطي بورقة اجلاسيه وتترك لليوم الثاني وفي اليوم الثاني تصفى الشراب من المشمش في باسين وتضع الشراب على النار مع اضافة جزء من السكر ويغلي بوزن سبعة عشر بميزان السكر ثم يوضع فيه المشمش ويغلي غلوة واحدة ويرفع وبرد في الماجور مرة ثانية وهكذا يغلي كل يوم مدة ست أيام ويكون في اليوم الاول بوزن عشرون بميزان السكر في اليوم الثاني ثلاثه وعشرون بميزان السكر وفي اليوم الثالث ستة وعشرون بميزان السكر وفي اليوم الرابع تسعة وعشرون بميزان السكر وفي اليوم الخامس اثنين وثلاثين بميزان السكر وفي اليوم السادس ستة وثلاثين بميزان السكر وفي اليوم الاخير تجد ان المشمش قد جف

تسكير المانجا

Confiseurs de Mango

وهو ان تحضر مقداراً من المانجا قبل نضجها على الشجر وتقشر بالسكينة وبعد ذلك تغرز بعود خشب رفيع مثل عود الكبريت ثم تحضر باسين به ماء على النار وعند ما يغلي الماء يوضع فيه المانجا مدة أربع دقائق على نار هادئة ثم ترفع في مصفاة وتصنع شراب على النار بوزن ستة عشر بميزان السكر ويغلي كل يوم مثل تسكير المشمش في كل استعماله

تسكير التفاح

Confiseurs de Pommes

هو ان تحضر التفاح الامريكاني وتشق الواحدة على اثنين من الطول ويقشر من الخارج ويترك فيه البذر واستعماله مثل تسكير المشمش في كل استعماله

تسكير الخوخ الكبير

Confiseurs de Pêches grand

هو ان تحضر الخوخ الكبير وتشق على اثنين ويخلى من البذر وتسكيره مثل تسكير المشمش في كل استعماله

تسكير الكمثرى

Confiseurs de Paire

وهو ان تحضر الكمثرى وتقشر من الخارج وتظل صحيحة ويترك فيها العنق ثم تجوف بحرف السكينة من أسفل وتغرز بعود رفيع من الخشب مثل عود الكبريت من الجوانب ثم توضع في باسين ويضاف لها مقداراً من الماء وتغلي على النار مدة خمسة عشر دقيقة ثم ترفع في مصفاة وتسكيرها مثل المشمش في كل استعماله

Confiseurs de Fignevert

تسكير التين الاخضر

هو ان تحضر التين البرشومي الاخضر قبل نضجه على الشجر ويغلى على النار مدة ثلاثة دقائق ويرفع على مصفاة وتسكيره مثل تسكير المشمش في كل استعماله

Confiseurs de Cerises

تسكير الكرينز

هو ان تحضر الكرينز الطازج الفرنساوي وهو أبيض اللون ويخلى من البذر وتكون الكريزة صحيحة ويغلى على النار مدة عشر دقائق ويرفع على مصفاة وتسكيره مثل تسكير المشمش في كل استعماله مع إضافة نقطة من اللون الاحمر

Confiseurs de Tomate

تسكير الطماطم

وهو ان تحضر الطماطم الايطالي ثم تضع مقدارا من الماء على النار يغلي ويوضع فيها الطماطم وتغلي مدة دقيقة والعمل هو ان توضع في شراب وزن سبعة عشر بميزان السكر وتترك لليوم الثاني وهكذا كل يوم يغلى ويزاد عليه في العيار مثل تسكير المشمش في كل استعماله

Confiseurs d'Ananas

تسكير الاناناس

وهو ان تحضر الاناناس الطازج ويقشر وينظف من النقط السوداء وتزرع منه القطعة الخشبة من الوسط بقطاعة التفاح المستطيلة ويقطع قطعا مستديرة او مربعة ويغلى في ماء على النار مدة عشرون دقيقة على نار متوسطة وترفع في مصفاة وتسكيره مثل المشمش في كل استعماله

Confiseurs d'Batate

تسكير البطاطه

هو ان تحضر البطاطه وتسلق وتقشر وتقطع قطعا مستديرة بسبك ثلاثة سنتي متر ثم تحضر شراب وزن خمسة عشر بميزا . السكر مع عود فانيليا وتوضع البطاطه في الشراب وتترك لليوم الثاني وتغلي مدة اربعة ايام كل يوم غلوة واحدة مع اضافة قليلا من السكر حتى يصل الى درجة ثلاثين بميزان السكر وفي اليوم الاخير من النهاية يصنع بسكر اجلاسيه مثل المارون اجلاسيه

Confiseurs d'fraises

تسكير الشليك

وهو ان تحضر الفراوله الانجليزى الكبير ذات اللحمية السمكة وتنظف من العنوق ثم تضع في ياسبن مقدارا من الماء ويغلى على النار وعند ما تغلي يضاف عليها الفراوله مدة دقيقة وترفع بالمقصوطة على مصفاة وتحضر شراب درجة ثمانية عشر بميزان السكر ثم تضع الفراوله في ماجور وتضع فوقها الشراب وتغطي بورقة اجلاسيه وتترك لليوم الثاني وفي كل يوم يغلى الشراب ويزاد بقليل من السكر وجزء من اللون الاحمر مثل ترتيب الكرينز المسكر

تسكير الفواكه الخضراء

Senainoraue le fruit en sels

السنموره لتصبير الفواكه الخضراء

وهي توجد في محلات الحلوى احواض رخام مربعة واحواض اسمنت مربعة لاجل تصبير الفواكه الخضراء العجرج اذا لم يوجد هذا الطلب يصنع في برميل خشب العمل : — هو ان تحضر الملح الرشيدى ويبلل في حلة كبيرة وبعد ان يبلل يوزن بدرجة عشرة بميزان الملح واذا لم يوجد ميزان ملح فتضع بيضه في الماء المالح وعندما تظهر البيضه فوق وجه الماء فهذا علامة العشرة دوجريه تمام وهذه السنموره تصبر فيها جميع الفواكه الخضراء العجرج للتسكير وهذه الفواكه تمكث في الماء مدة اربع اشهر مع تغيير السنموره كل شهر مرة واذا أردت ان تصنع الفواكه بسرعة فتمكث في السنموره مدة خمسة عشر يوم

Confiseurs de Melon

تسكير الشمام

هو ان تحضر الكند للوه وهو الشمام الصغير وهو قبل نضجه على الشجرة ويقشر بالسكينة ويحز العنق بسكينة باتساع القرش صاغ ويخرج منه البذر ويفسل بالماء ثم تضع الشمام في السنموره السابق ذكرها المعدة لتسكير الفواكه ويترك مدة خمسة عشره يوما وبعد انتهاء هذا تخرج من السنموره في حلة كبيرة ثم تضع عليه ماء وتغلي على النار مدة ساعتين على نار متوسطه وعلامة تسويته هو ان تفرز فية السكر دان فيظهر علامة تسويته وبعد ذلك يرفع عن النار ثم يوضع في الحوض الرخام او برميل او حلة ويصب عليه ماء باردا باستمرار حتى ينحلى من الملح ويحلو وهو على الافل يكون تحت الماء مدة أربع وعشرون ساعه ويصب عليه الماء باستمرار وبعد ذلك يوضع على جريه سلك وتضع شراب على النار بوزن ١٧ بميزان السكر وتضع الشمام في ماجور مرتفع ويوضع عليه السكر حتى يغطى الشمام ويغطى بورقه اجلاسيه وفي اليوم الثانى يصفى من السكر ويزاد مقدارا من السكر ويوزن بقدر تسعة عشر بميزان السكر وبهذه الكيفية يغلى كل يوم غلوه واحده لمدة ست ايام حتى يصل الى درجه ست وثلاثون بميزان السكر وفي اخر يوم يضاف مع الشراب جزء من كريم طرط قليل

Confiseurs de Caur de Postegues

تسكير قشر البطيخ

هو ان تحضر البطيخ البلدى ويكون قشره سميك وترفع منه اللحميه الحمراء ثم تقشر القشره الخضراء من الخارج وتأخذ القشره بعد تقشيرها وهي توضع في السنموره السابق ذكرها وتسكيره مثل الشمام في كل استعمال واذا اردت ان يكون القشر احمر فيضاف له قليلا من اللون الاحمر

Les noms de fruits Confiseurs

اسماء الفواكه المعدة للتسكير

Les Cidra

الخضراء

السدر

Modrine

الاخضر

اليوسفي

Oranges	البرتقال الاخضر
Figues	التين »
Coursse de Citron	قشر الليمون الاضاليه »
Citron	الليمون »
Oranges Yafui	البرتقال اليافاوي »

قبل ان تمسك في السمورة تفرز بمبر غرز بسيطه وتترك في الملح مدة خمسة عشر يوما ويخرج من الملح وتساق على النار مدة خمس ساعات وبعد ذلك تسكر مثل الشام في كل استعماله واذا أردت ان تضع الفواكه في الملح كثير فتترك مدة اربعة شهور مع تغيير السموره كل شهر مرة

Conservatian de taus les fruits en boites تصبير عموم الفواكه في العلب

هو ان تضع عموم الاصناف المسكرة الخضراء وتغلي الشراب مع اضافت جزء من عسل البطاطس وجزء من كريم طورط ويغلي على النار ويصفى ويترك حتى يبرد ثم يضاف على الفواكه في العلب ويسد سدا محكما ويغلي في الاستيم مدة عشر دقائق

انواع الشراب

Sirop de Fraises

شراب الفراولة

هو ان تحضر مقدار اربعة اقات من الفراولة وتنظف من العنق جيدا وتغسل وتوضع في ماجور ويضاف عليها مقدار اثنين كيلو سكر سنتر فيش وتمزج ببعضها وتترك لليوم الثاني وفي اليوم الثاني توضع في مصفاة وتأخذ الخلاصه وتضع عليها مقدار اربعة كيلو سكر ويضاف لها مقدار ستة لتر من الماء ويضاف عليه ايضا مقدار ٤٠٠ جرام عسل البطاطس ويغلي على النار مع استمرار التقليب وترفع الرغوة التي تظهر على الوجه وبعد ان يغلي يوزن السكر بعبار اربعة وثلاثين بميزان السكر ويرفع عن النار ويصفى بكيس من الصوف وهو خصيصا لعمله وضع جزء من اللون الاحمر ويوضع في ماجور ويغطى بورقة اجلاسيه ويترك لليوم الثاني وبعد ذلك تفك مقدار عشرة جرام من ملح الليمون في ماء ساخن ويضاف على الشراب ويقلب ثم تحضر زجاجة نظيفة من الداخل بالاسبيرتو الابيض ويبا وتقل الزجاجة بقله محكمة واذا لم يوجد فراولة طازجة تضيف له روح الفراولة مع زيادة ملح الليمون قليلا

Sirop de grandin

شراب الرمان

هو ان تحضر الرمان ويصفي منه الماء مثل شراب الفراولة واذا لم يوجد رمان يضاف له روح الرمان وانما لم يضاف عليه ملح الليمون

Sirop de Fromboise de Syrie

شراب التوت الشامي

وهو ان تحضر مقدار اربع اقات من التوت الشامي واستعماله مثل الفراولة في كل استعمالها

Sirop T`amr Hendi

شراب التمر هندي

هو ان تحضر مقدار ايتين من التمر هندي ويفك عن بعضه وتغطي بالماء ويترك لليوم الثاني وفي اليوم الثاني يصفي بمصفاة ويوضع عليه مقدار خمس كيلو سكر ويضاف له مقدار ٤٠٠ جرام عسل بطاطس واربعة لتر من الماء ويغلي على النار وعلامة تسويته مثل الفراولة في كل استعمالها

Sirop de Flaurs

شراب الورد

هو ان تحضر مقدار ايتين من الورد البلدي وتدعك بمقدار كيلو سكر بيدك ويضاف عليها مقدار لتر من الماء ويعصر باليد لكي يؤخذ من الخلاصة ويضاف له خمسة لتر من الماء ومقدار ٤٠٠ جرام عسل بطاطس وستة كيلو سكر ويغلي على النار ويضاف عليه زجاجة ماء الورد وجزء من اللون الاحمر وردي ويسوي مثل الفراولة في كل استعماله واذا لم يوجد الورد فماء الورد يكفي

Sirop de Vi ollett

شراب البنفسج

وهو ان تحضر مقدار نصف اقة ورد البنفسج واستعماله مثل الورد تماما في كل استعماله واذا لم يوجد بنفسج يضاف له روح البنفسج ولون بنفسجي ايضا

Sirop de Oranges

شراب البرتقال

هو ان تحضر مقدار عشرين برتقاله وتصفى من الماء ويضاف لهار مقدار ثلاثة كيلو سكر وخمسة لتر ماء ومقدار ٤٠٠ جرام عسل البطاطس ويغلي على النار وترفع الرغوة التي تظهر على الوجه ويه زن بعيار اربعة وثلاثين بميزان السكر ويصفى بالكيس الصوف ويترك لليوم الثاني وفي اليوم الثاني يضاف له مقدار عشرة جرام من ملح الليمون ويعبأ في الزجاج مثل الشراب السابق ذكره واذا لم يوجد برتقال يضاف له روح البرتقال

Sirop Mandrine

شراب اليوسفي

وهو مثل شراب البرتقال في كل استعماله

Sirop d Ananas

شراب الاناناس

هو ان تحضر مقدار أربعة من الاناناس وتقشر وتنظف من النقط السوداء ويبشر بمبشرة ويوضع في باسين ويضاف عليه مقدار ستة لتر من الماء و٤٠٠ جرام عسل البطاطس وستة كيلو سكر ويغلى على النار وبعد ذلك يصفى ويوضع على النار يغلى حتى يصل الى درجة أربعة وثلاثين بميزان السكر ويصفى في ما حور ويترك لليوم الثاني وفي اليوم الثاني يعبأ في الزجاج مثل الشراب السابق ذكره واذا لم يوجد أناناس طازج فيحضّر أناناس في العلب واذا لم يوجد هذا يضاف على الشراب روح الاناناس وجزء من اللون الاصفر

Sirop d Abricats

شراب المشمش

هو ان تحضر مقدار ثلاث اقات من المشمش الطازج ويغسل غسلاً جيداً ويوضع في باسين مع اضافة أربع لتر من الماء واثنين كيلو سكر ويغلى على نار هادئة وبعد ان يغلى مدة ٢ ساعة على النار يصفى بالسكيس الصوف وتوضع الخلاصة في باسين على النار ويزاد عليه اربع كيلو سكر واثنين لتر ماء و٤٠٠ جرام عسل بطاطس ويغلى على النار حتى يصل لدرجة أربعة وثلاثين بميزان السكر وبعد ذلك يصفى في ماجور ويترك لليوم الثاني وفي اليوم الثاني يعبأ في الزجاج مثل الشراب السابق ذكره ويضاف له مقدار خمسة عشر ملح الليمون قبل التعبئة

Sirop de Péches

شراب الخوخ

وهو مثل شراب المشمش في كل استعماله

Sirop de mango

شراب المانجا

وهو ان تحضر مقدار ثلاثين من المانجا الطازجة ويتزع منها القشر والبذر وتقشط اللحيمه بالسكينة وتوضع في باسين احمر ويوضع عليها مقدار كيلو سكر وثلاثة لتر من الماء ويغلى مدة خمسة عشر دقيقة على نار متوسطة ويصفى بشاشة لاستخراج الخلاصة ثم يرد في باسين احمر ويوضع عليه مقدار ثلاثة كيلو سكر مرة ثانية واربع لتر من الماء و٥٠٠ جرام عسل البطاطس وتغلى على النار حتى تصل الى درجة أربعة وثلاثين بميزان السكر وبعد ذلك يصفى في ماجور ويغطي بورقة أجلاسيه ويترك لليوم الثاني وفي اليوم الثاني تضيف له ٥٠ جرام ملح الليمون ويفك بماء ساخن ويصفى على الشراب ويمزج ببعضه ويعبأ مثل الشراب السابق ذكره

Sirop de Yroppe

شراب العنب

هو ان تحضر مقدار ثلاثة اقات من العنب الحصرم الاخضر مع اقين من العنب الطازج وتفرط جميعها من العنوق وتوضع في ماء وبعد غسلة يوضع في باسين ويضاف عليه مقدار اثنين كيلو سكر واربع لتر ماء ويغلى على النار حتى يسوى ثم يصفى بشاشة لاستخراج الخلاصة منه ويوضع في باسين اخر ويضاف عليه ثانيا مقدار أربعة كيلو سكر و٥٠٠ جرام عسل بطاطس وثلاثة لتر ماء ويغلى على النار حتى يصل الى درجة أربعة وثلاثين بميزان السكر ويصفى في ماجور ويترك لليوم الثاني وفي اليوم الثاني يعبأ في الزجاج مثل الشراب الاخر

Sirop de Ciron

شراب الليمون

وهو ان تحضر عشرين ليمونة ااضاليه وتغسل على مقدار ستة كيلو سكر روس ثم تاخذ القشر ويدعك في السكر على الناشف قليلا ويضاف له مقدار سبعة لتر ماء ومقدار ٤٠٠ جرام عسل البطاطس ويغلى على النار حتى يصل الى درجة اربعة وثلاثين بميزان السكر وبعد ذلك يصفى في ماجور ويغلى بورقة اجلاسيه ويترك لليوم الثاني وفي اليوم الثاني يعبا في الزجاج مثل الشراب الاخر

Sirop de Grosilles de Bar

شراب الجروزاي دي بار

وهو ان تحضر مقدار اربعة اقات من الجروزاي وينظف جيدا ويوضع في ماجور به ماء ويغسل جيدا وبعد غسله يصنع واستعماله مثل شراب الفراوله تماما
ملحوظه : الجروزاي على صنفين احدهما ابيض والاخر احمر ويضاف عليه جزء من اللون الاخر

Sirop des Amande

شراب اللوز

هو ان تحضر مقدار اقة من اللوز المقشر الحلو ونصف اقة لوز مر ويوضع في ماء بارد مدة ست ساعات ثم تقشره وبعد التقشير يضاف له مقدار نصف كيلو سكر بودره ويوضع في ماكينة اللوز الحجر وهي خصيصا لعجينة اللوز واذا لم توجد الماكينة يدق في الجرن حتى يكون مثل المرهم ثم تحضر مقدار ستة كيلو سكر وتوضع في باسين ويضاف على اللوز مقدار ثلاثة لتر من الماء ويصفى بالشنوار او بمنخل حرير ويضاف على السكر في الباسين مع مقدار قشر اربعة ليمونات بلدي او اثنين ااضاليا ويضاف عليها ثانيا مقدار ثلاثة لتر من الماء و ٢٠٠ جرام عسل بطاطس وتوضع على النار مع استمرار التقليب حتى يفك السكر بشرط ان لا يغلي السكر وبعد ذلك يصفى في ماجور ويغلى بورقة اجلاسيه ويترك لليوم الثاني وفي اليوم الثاني يعبا في الزجاج مثل الشراب الاخر

Sirop de Fraise Froid

شراب الفراوله البارد

هو ان تحضر مقدار اربع اقات من الفراوله ويضاف لها مقدار ثلاثة كيلو سكر سنفريش وتقلب وتترك الى اليوم الثاني وتوضع مقدار ثلاثة كيلو سكر في باسين ويضاف عليها ثلاثة لتر ماء ومقدار ٣٠٠ جرام عسل بطاطس ويفكك على النار بشرط ان لا يغلى السكر ويصفى عليه خلاصة الفراوله وجزء من اللون الاحمر مع عشرة جرام من ملح الليمون وتوزن بدرجة خمسة وثلاثين بميزان السكر وتصفى في ماجور وتعبا في زجاج مثل الشراب الاخر

Sirop d Oranges Froid

شراب البرتقال البارد

وهو ان تحضر مقدار عشرين برتقالة وتستخرج منها الماء ويستعمل مثل شراب الفراوله

جميع الشراب الذي من الفواكه المصنوع على البارد

وهو: اليوسفي — المشمش — الجروزاي — الليمون — العنب — الخوخ — الرمان — التوت الشامي — الالاناس

شراب الطماطم

هو ان تحضر مقدار اقة من الطماطم الناضجة وتضيف عليها مقدار ١٢ كيلو سكر واربعة لتر من الماء وتوضع على النار وتغلى حتى تسوى وبعد ذلك تصفى بشاشة وتأخذ الخلاصة منها وتضيف لها ثانيا مقدار اربعة كيلو وثلاثة لتر ماء و ٥٠٠ جرام عسل بطاطس ويغلى على النار حتى يصل لدرجه ٣٤ بميزان السكر ويضاف له جزء من اللون الاحمر و ١٠ جرام من ملح الليمون وتفك بماء ساخن ويضاف عليه ويصفى في ماجور ويغطي بورقة اجلاسيه ويترك لليوم الثاني وفي اليوم الثاني يعبأ في الزجاج مثل الشراب الآخر

Geleé d' Abrecots

چايه مشمش

وهو ان تحضر ست اقات من المشمش الطازج ويغسل بالماء ويوضع في باسين ويضاف عليه مقدار ١٠ لتر من الماء ويغلى على النار مدة نصف ساعة بهدوء وبعد ذلك يصفى المشمش بالشاشة مطبقة على اثنين وتصر جيدا لاجل ان يستخرج منها الخلاصة ويوزن كل كيلو منها مقدار ٤٠٠ جرام سكر ويغلى على النار في باسين من النحاس الاحمر وياخذ على كل كيلو ١٢ جرام چليه دي چابون وتفك بجزء من الماء على النار ويصفى ويضاف على المشمش في الباسين ويترك على النار حتى يغلى وعلامة تسويته هو ان تاخذ جزء بسيط منه في اناء صغير ويوضع على الثلج فاذا صار سميكاً مثل الچليه فهذه علامة تسويته ثم يرفع عن النار ويترك حتى يبرد قليلا ويعبأ في البرتمانات وعند ما يبرد تصنع ورقة من الاجلاسيه مستدير وتغمس في الاسبرتو الابيض وتوضع فوق وجه البرتمان ويسد سدا محكما ويغلى في البرمبة مثل المرببات

Gelée d' Oranges

چليه البرتقال

هو ان تحضر مقدار عشرين برتقالة بلدي وتصفى من الماء ثم تأخذ من على وجه البرتقال بسكينه الحضر وتوضع في باسين ويضاف عليه مقدار ٢ لتر ماء و ٣٠٠ جرام سكر ويغلى على النار ويصفى بشاشة ثم يضاف عليه ماء البرتقال وتوضع على كل كيلو مقدار ٣٠٠ جرام سكر ويضاف ايضا على كل كيلو ١٢ جرام چليه دي چابون ويصفى ثم يوضع على النار ويغلى ثم تحضر القشرة الرفيعة الصفراء التي على وجه البرتقاله وتقطع بسكينه رفيعة قطعاً مثل الشعر ويغلى على النار ثم يصفى من عليه الماء ويضاف على الچليه وهو على النار والترتيب كما سبق ذكره

Geleé d' Oranges amér

چليه الالارنج

وهو ان تحضر مقدار ٢٠ من الالارنج ومقدار ١٠ من البرتقال وتصرها من الماء والاستعمال مثل

چليه البرتقال

جليه الشليك

Geleé de Fraises

وهو أن تحضر مقدار ٤ اقات من الشليك في ماجور وبعد تنظيفها يضاف عليه اقتين سكر وتمزج بعض وتترك لليوم الثاني وفي اليوم الثاني توضع في مصفاة وتأخذ الخلاصة وتوضع في باسين نحاس احمر وتزاد بالماء حتى تكون الخلاصة ٥ لتر وتوضع على النار يغلى ثم يضاف على كل كيلو مقدار ١٢ جرام جليه دي چابون وتصفى الخلاصة بالشاشة ثم يترك يغلى على النار ثانيا والاستعمال والترتيب كما سبق ذكره

جليه فرامبواز

Geleé de Framboise

وهو مثل جليه الشليك في كل استعماله

جليه الكراز

Geleé de Ceriss

وهو أن تحضر مقدار اقتين من الكراز وتنزع منها النوى وتقطع قطعاً صغيرة وتوضع في باسين مع إضافة ستة لتر ماء ويغلى على النار حتى يصير على أربع لتر ماء وبعد ذلك يصفى بشاشة بجهتين ويضاف على كل كيلو ٣٠٠ جرام سكر واثنى عشر جرام جليه دي چابون والاستعمال مثل الشليك مع إضافة جزء لون احمر

جليه المانجا

Geleé de mangos

وهو أن تحضر مقدار عشرين من المانجا الصفراء الناضجة وتنزع منها القشر والنوى وتجرد اللحمية بسكينة من القشر والنوى وتوضع عليها مقدار أربع لتر ماء ويضاف عليه ايضاً ٥٠٠ جرام سكر في باسين ويغلى على النار ويصفى بشاشة بجهتين وبعد ذلك يضاف على كل كيلو ٣٠٠ جرام سكر بعد التصفية ويضاف على كل كيلو اثنى عشر جرام جليه دي چابون والاستعمال والترتيب كما سبق ذكره

جليه التفاح

Geleé de Pommes

وهو أن تحضر مقدار ثلاث اقات من التفاح الامريكانى وتقطع على أربع بدون تقشير ويوضع في باسين أو حلة ويضاف عليه سبع لتر ماء ويغلى على نار هادئة حتى يصل الماء الى أربع لتر ثم يصفى بشاشة ذات وجهين ويضاف على كل كيلو مقدار ٣٠٠ جرام سكر وعلى كل كيلو ايضاً عشره جرام جليه دي چابون والاستعمال واحد

جليه الخوخ

Geleé de Pêches

وهو أن تحضر مقدار أربع اقات من الخوخ وتقطعها بسكينة قطعاً بدون تقشير ومعها البذر والاستعمال مثل جليه التفاح

جليه الاناناس

Geleé de ananas

وهو أن تحضر مقدار اقتين أناناس طازجه وتفشرها وتنظفها وتفرمها بسكينة فرماً ناعماً ويضاف عليها مقدار

أربعة لتر ماء وتوضع في باسين على النار يغلي حتي يرسى الى النصف وبصفي بشاشة ذات وجهين ويضاف على كل كيلو مقدار ٣٠٠ جرام سكر واثنى عشره جرام جليه دي چا بون والاستعمال واحد

Geleé de Coings

جليه السفرجل

وهو أن تحضر مقدار خمس اقات سفرجل ويقطع على أربعة كل واحدة منها ويغسل ثم يوضع في أناء كبير ويضاف عليه اثنى عشر لتر ماء ويترك على النار حتي يرسى الى ست لتر ماء وبصفي بشاشة ذات وجهين مع العصير حتي يستخرج منه الخلاصة ويوضع في باسين وتضاف على كل كيلو من المستخرج ٤٠٠ جرام سكر ويترك يغلي على نار متوسطة مع رفع الرغو التي على وجهه وعلامة تسويته كما سبق ذكره ويعبأ في البرطمانات ايضا

Pulbe d Abricats

پولب المشمش

وهو أن تحضر اربع اقات من المشمش من أوربا وانزع منها البذر ثم ضيف عليه لتر من الماء ويغلي على نار حامية لمدة خمسة دقائق وضيف على كل كيلو مقدار ١٠٠ جرام سكر ويرفع عن النار حتى يبرد ويعبأ في العلب ويغطى ويلحم الغطاء وتغلى داخل الماء مدة خمسة دقائق

Pulbe de mango

پولب المانجا

وهو ان تنزع المانجا من القشر والبذر ويقطع بسكينة من اللاحمية وتوزن كيلوا مانجا ثم تضيف عليه مقدار ١٠٠ جرام سكر ورابع لتر ماء ويغلي على النار مدة اربع دقائق والترتيب مثل السابق ذكره

Pulbes de groseilles

پولب الجوز وزاي

وهو أن تحضر الجوز زاي وتنظفه من العنوق وتغسله وتوضعه في باسين ثم تضيف على كل كيلو مقدار ١٠٠ جرام سكر ويغلي مدة ثلاث دقائق والترتيب مثل السابق ذكره

Pulbes de Framboise

پولب الفرامبواز

هو مثل الجوز زاي في كل استعماله

Plubes de Coings

پولب السفرجل

وهو ان تحضر مقدار عشر اقات من السفرجل وتغسل غسلا جيدا ثم توضع في حله مملوءه بالماء وتترك على النار تغلي مدة ساعة وبعد أن تسوى ترفع ثم تقشر القشرة الخارجية وتأخذ القلب على نظافه وتصفي من المنخل وضيف على كل كيلو مقدار ٢٠٠ جرام سكر وتضيف عليه ايضا على كل كيلو ربع لتر من ماء السفرجل ويغلي مدة خمس دقائق والترتيب كالسابق ذكره

Pulbe de Pommes

بولب التفاح

وهو ان تحضر مقدار ثلاثة اقات من التفاح الامريكاني ويقطع على اربع قطع بدون تقشير ثم توضع في باسين او حلة وتضيف عليه لتر ونصف ماء ويغلى على النار حتى ينضج ويصفى بالمنخل واستعماله مثل بولب السفرجل وترتيبه ايضا

Pulbe de melon

بولب الشمام

وهو ان تحضر الشمام ويشق وينظف منه البذر ثم تقشر اللحمية من القشرة وتوضعه في باسين واستعماله وترتيبه مثل بولب السفرجل

Conservation de Compate d abricot en Boite كمبوت المشمش في العلب

وهو أن تحضر مقداراً من المشمش طازج وتشق المشمشة على اثنين وتزع منها البذر وتحضر حلة بها ماء على النار ويغلى وبعد ان يغلي توضع المشمش في الماء قليلا مدة دقيقة ويرفع وهكذا حتى ينتهي على مصفاة وتكون محضر شراب وزن خمسة عشر بميزان السكر ثم تضع المشمش في ماجور وعليه الشراب ويغطي بورقة اجلاسيه لليوم الثاني وفي اليوم الثاني تحضر شراب وزن ثلاثين بميزان السكر ثم يرص المشمش في العلب ويصب فوق منه الشراب وعند ما يبرد يغطي ويلحم الغطاء ثم توضع العلب في الماء وتغلي مدة عشر دقائق وبعد ذلك ترفع حتى تبرد في الهواء

Compate de Coings

كمبوت السفرجل

وهو ان تحضر مقدار اربع اقات من السفرجل وتشقها على ثمانية قطع بالطول وتقشر وتنظف من القلب ثم يوضع في وعاء بعد غسله ويغطي بالماء ويغلى على النار مدة عشرون دقيقة ثم يوضع في مصفاة وتجهز شراب وزن خمسة عشر بميزان السكر ويوضع السفرجل في ماجور وعليه الشراب ويغطي بورقة اجلاسيه مدة سبع ساعات ثم تحضر شراب وزن خمسة وعشرون بميزان السكر ثم يصفى الشراب على مصفاة ويرص في العلب ويصب فوق منه الشراب الثاني واستعماله وترتيبه مثل السابق ذكره

Compate de mango

كمبوت المانجا

وهو ان تحضر مقداراً من المانجا غير ناضجة ثم تقشرها وتنزع لحيتها على اربعة بالطول وتغليها في ماء مدة دقيقة ثم توضع في مصفاة وبعد ان تصفى تصنع مثل السفرجل والترتيب مثل السابق ذكره

Compate d Fraises

كمبوت الفراولة

وهو ان تحضر مقدار اثنين من الفراولة وتنظفها من العنوق وتغسلها ثم توضعها في ماجور ويرش عليها مقدار نصف كيلو سكر وتترك لليوم الثاني وفي اليوم الثاني توضع في مصفاة وتأخذ الماء المستخرج منها ثم توضع على النار وتزاد

سكر حتى يصير بنسبه عشرون بميزان السكر ثم تضيف عليه جزء لون احمر وتوضع الفراوله في العلب وعندما يبرد الشراب يصب فوقه في العلب ويغلى ويلحم الغطاء ثم يغلى في حلة بها ماء على نار مدة عشر دقائق

Compate de Cerises

كمبوت الكراز

هو ان نحضر ايتين من الكراز وتنظفها من العنوق ويغلى على النار بالماء مدة عشر دقائق وتوضع في شراب وزن خمسة عشر بميزان السكر لليوم الثاني وفي اليوم الثاني يوضع الكراز في مصفاة وبعد ذلك يوضع في العلب ويصب فوقه شراب وزن اربعة وعشرون بميزان السكر ممزوجا بقليل من اللون الاحمر وعندما يبرد يسد ويلحم الغطاء ويغلى في حلة داخل ماء مدة عشر دقائق

Compate de Prune Vert

كمبوت القراصيه الخضراء

وهو ان نحضر مقدار ايتين قراصيه خضراء غير ناضجه وتغلى على النار مدة دقيقتين وترفع على مصفاة واستعماله وترتيبه كالسابق ذكره

Compate de Pommes

كمبوت التفاح

وهو ان نحضر مقدار ايتين من التفاح الامريكاني وتشق كل منها على اثنين بالطول وتخلى البذر من الوسط ويقشر ثم يغلى على النار مدة دقيقتين ويضع له شراب على النار وزن عشرون بميزان السكر ويصب فوق التفاح في ماجور من الفخار لثاني يوم وفي اليوم الثاني يصفى من الشراب ويرص داخل العلب ويصب فوقها شراب اخر وزن ثلاثين بميزان السكر ويلحم الغطاء والاستعمال كما سبق ذكره

Compote de Péches Entier

كمبوت خوخ مجيح

هو ان نحضر مقدار ايتين خوخ كبير ويقشر ثم يغلى على النار في ماء مدة خمسة دقائق ويوضع في مصفاة ثم تضع شراب وزن عشرون بميزان السكر ويرص الخوخ في العلب وعليه الشراب بعد ان يبرد ثم يغلى ويلحم الغطاء ويغلى داخل الماء مدة خمسة عشر دقائق

Péches France en Boite

خوخ فرنساوي

الخوخ الفرنسي هو كبير الحجم ذات لون ابيض تاخذ الخوخ وتضعه بماء يغلى غلوة واحدة ثم يرفع من على النار وتنزع القشرة الرفيعة وتصنع على النار شراب وزن مائة عشر بميزان السكر ويصب فوقه شراب لليوم الثاني وفي اليوم الثاني تضع الخوخ على مصفاة وتضع الشراب على النار وزن ثلاثين بميزان السكر ثم يرص الخوخ في العلب ويصب عليه الشراب بعد ان يبرد ويلحم الغطاء والاستعمال كالسابق ذكره

Péchea Califronia

خوخ كليفرونية

وهو خوخ كبير الحجم وان العلبة التي سعتها لتر لا تسع من اكثر اربع خوخات وهو ان نحضر الخوخ ويقشر والاستعمال مثل الخوخ الفرنسي

Compate de Paire

كمبوت كمثري

وهو ان تحضر مقدار ايتين من الكمثر مسكات وتقشرها وينزع منها البذر وتغليها علي النار مدة دقيقتين مع قليل من عصير الليمون وتوضعها في مصفاة ثم توضع في ماجور ويصب فوقها شراب وزن عشرون بميزان السكر وتترك لليوم الثاني وفي اليوم الثاني توضع علي مصفاة ويغلي شراب وزن ثلاثين بميزان السكر وعندما يبرد ترص الكمثر في العلب ويصب فوقها الشراب وزن ثلاثين بميزان السكر والترتيب كما سبق ذكره

Compate de Paire en Boite entier

كمثرى كمبوت صحيحة

وهو ان تحضر مقداراً من الكمثرى الايطالي ونقشرها بدون تقطيع ويظل بها العنق ثم تيلي البذر من اسفل بسكينة وتضعه في ماء مزوجا بقليل من عصير الليمون ويغلي علي النار مدة دقيقتين واستعمالها وترتيبها مثل كمبوت الكمثرى السابق ذكره

Compate de ananas en Boita

كمبوت اناناس صحيح في العلب

وهو ان تحضر واحدة من الاناناس الطازج وتقشرها وتنظف من البذور السوداء من الجوانب وتخلي من النصف بقطاعة التفاح ويغلي علي النار في باسين مدة عشر دقائق ثم تصنع شراب علي النار وزن ستة عشر بميزان السكر وتضع الاناناس في ماجور ويصب فوقه الشراب لليوم الثاني في العلب ويصب فوقه شرابا باردا وزن ستة وعشرون بميزان السكر والترتيب مثل السابق ذكره

Comipated ananas Tranche

اناناس ترنش

وهو مثل السابق ذكره وانما فقط تقطعه قطاعا مستديرة

Compate de Cantalop France

كمبوت شمام فرنساوي

وهو ان تحضر الكندلاوه وهو الشمام الفرنساوي ذات الحية بيضاء مقدار أربعة من الشمام وتقشرها من القشر وتقطعها مثل فصوص البرتقال ثم يغلي في ماء علي النار مدة دقيقتين ثم توضع في مصفاة وتضع علي النار شراب وزن ثمانية عشر بميزان السكر ثم تضع الشمام في ماجور ويصب عليه السكر لثاني يوم وفي اليوم الثاني يرص الشمام في العلب ويصب فوق منه شراب بارد وزن ست وعشرون بميزان السكر علي الشمام في العلب والترتيب مثل السابق ذكره

Confitures de Dattis

مربه البلح الثاني

وهو ان تحضر ايتين من البلح الثاني ويقشر سكينة الخضار في ماء مع جزء شبه زفرة أثناء التقشير وبعد ما ينتهي ترفعه من الماء في وعاء آخر ويغلي بالماء ويوضع علي نار حامية يغلي مدة أربع ساعات باستمرار ويوضع عليه عصير اربع ليمونات بلدى وعلامة تسويته تغرز عود من الخشب مثل عود الكبريت فاذا غرزت فهذه علامة

تسويته وتنزع منها النوى بشرط ان تكون الباحة سليمة ثم تحضر ايتين سكر وتوضعها في باسين وتضيف عليه مقدار ثلاثة لتر من الماء ثم يغلي على النار مع اضافت مقدار ١٠٠ جرام عسل البطاطس او عصير ليمونتين بلدى او ٢٥ جرام كريم طرط وقليل من القرفة الخشب والقرفة ثم تضيف عليه البليح ويغلي على نار هادئة حتى ينقص الى مقدار ثلاثة كيلوا وبعد ذلك يوضع في مصفاة ثم تغرز في البليح لوزة وفستقه حمصه او قطعة قشر اليوسفي وتوضعه على النار مدة اثني عشر دقائق ثم يرفع عن النار ويوضع في ماجور حتى يبرد ثم يعبأ في برتمانات ويسد بسدادة محكمة مع وضع ورق اجلاسيه قبل سد البرتمان مدهونه بالاسبيرتو الابيض ثم تحضر حلة من النحاس وتوضع على شبك من الخشب في ارضيته وتوضع فيها ماء مقدار نصف البرتمان وتوضعه على النار وبعد ان يغلي الماء يترك مدة عشر دقائق ويرفع ثم توضع في جهة رطبه مع مراعاة النظافة

Confitures de Dattis

مربة البليح الزغالول

وهو مثل السابق ذكره وانما فقط يسلق البليح مدة ثلاثة ساعات بدلا من اربع ساعات

Sonfitures d Abricat

مربة المشمش

وهو ان تحضر مقدار ايتين مشمش طازجا وتنزع منها النوى وتضعها في ماجور وتضيف له اقة سكر بودرة وتمزج ببعض ويترك لليوم الثاني وفي اليوم الثاني تضع المشمش في مصفاة وتأخذ الماء المستخرج منه وتضيف عليه مقدار اقة سكر ونصف لتر من الماء ويغلي على نار حامية وعلامة تسويته هو ان تأخذ من السكر على اصبعك وهو يغلي وتوضعه في ماء بارد فاذا كسر مثل الزجاج فيضاف عليه المشمش وجزء من عسل البطاطس او كريم طرط ويغلي مدة عشر دقائق ثم يرفع من على النار ويوضع في ماجور حتى يبرد ويقلب مرارا بالاسباتول ويعبأ مثل الطريقة الاولى

Confiture d abricats aux amande

مربة مشمش باللوز

هو مثل مربة المشمش السابق ذكره وانما فقط تضيف عليها مقدارا من اللوز المقشر

Confitures d Abricats Passe

مربة مشمش مصفية

هو ان تحضر مقدار اقة من المشمش وتسلقها على النار مدة عشر دقائق ثم يرفع من الماء ويصفي على منخل ويوضع مقدار ٤٠٠ جرام سكر على النار يغلي بربع لتر ماء حتى يكسر مثل الزجاج ثم تضيف عليه المشمش المصفي ويغلي مدة عشر دقائق وتضيف عليه مقدار ١٠٠ جرام عسل بطاطس او كريم طرط بعد ان يبرد ويعبأ في البرتمانات مثل السابق ذكره

Confitures de Coings Carre

مربة السفرجل المقطعه

هو ان تحضر مقدار اربع اقات من السفرجل وتقشر تقشيرا نظيفا وتقطع قواما مربعا مثل زهر الطاولة مع النظافة النامة ثم توضع السفرجل في باسين من النحاس الاحمر ويضاف عليه مقدار ثلاثة لتر ماء ويغلي على النار مدة عشرون

دقيقه ويغرز بعود من الخشب مثل عيدان الكبريت في السفرجل فاذا انغرز بسهولة فهذه علامة تسويته ثم تضع القشر في باسين احمر بعد الغسيل ويضاف عليه مقدار ثلاثة لتر ماء ويترك على النار حتى يغلي وينقص على مقدار اثنين لتر ماء ثم يصفى جيدا ويضاف عليه مقدار اثنين كيلو سكر ويغلي على نار حامية مع التقليب بالاسباتول الخشب ويضاف عليه مقدار ١٠٠ جرام عسل البطاطس ويغلي على النار مدة ١ ساعة ثم توضع في ماجور حتى يبرد ويعبأ في البرتمانات كما سبق ذكره

Confitures de Coings Passe

مربّة السفرجل المصفية

وهو ان تحضر مقدار خمسة اقات من السفرجل ويغسل غسلا جيدا ويوضع على النار بدون تكسير ويغلي مدة ساعة حتى ينضج مع تغطيتها بالماء وهو يغلي وبعد ذلك ترفعة من على النار وتقشر القشرة الاولى منها وتأخذ الحمية السفرجل على نظافة وتصفى بمنخل سلك وتوزن على كل كيلو من السفرجل المصفى مقدار ٧٠٠ جرام سكر ويضاف عليه مقدار اثنين لتر ونصف ماء السفرجل ويوضع على النار مع استمرار التقليب في الباسين على النار ويضاف عليه مقدار ١٠٠ جرام عسل البطاطس وعلامة تسويته عندما يصير سميكاً ثم ترفعة من على النار وبعد ذلك يعبأ في البرتمانات كما سبق ذكره

Confitures d Oranges Hachée

مربّة البرتقال المفروم

وهو ان تحضر مقدار عشرون برتقاله يفاوى وتقطعها اربع قطع بالطول وتنزع منها اللحمية ويقطع البرتقال قطعا رفيعه ويوضع على النار في باسين من النحاس الاحمر ويغطى بالماء ويغلي على نار متوسطة مدة ساعة حتى ينضج وتصر ماء البرتقال ثم يصفى عليه بعد النضج وتقريبا يكون الماء اربع لتر ثم يضاف عليه مقدار اثنين سكر ويغلي على النار مع التقليب في الارضية ويضاف عليه مقدار ١٠٠ جرام عسل البطاطس او ٢٥ جرام كريم طرطوا وعصير ليمونتين بلدى وعلامة تسويه الاربعة لتر ترسى لثلاثه تقريبا ويعبأ في البرتمانات كما سبق ذكره ملحوظة الفائدة مرارة القشر

Confitures d Oranges Roule

مربّة البرتقال الملفوف

وهو أن تحضر مقدار عشرون برتقالة ابوصره أو يفاوى وتقطعها على أربعة بالطول وتنزع منها اللحمية ويلاحظ عدم تقطيع القشرة ثم توضع في باسين من النحاس احمر على نار متوسطة مدة ساعة حتى ينضج وبعد ذلك يصفى ويوضع في مصفاة حتى تجف من الماء وتمسك احدها وتلف حول بعضها وتشك بالدوبارة أو الخيط لاجل عدم الفك من بعضها ثم تحضر شراب على النار وزن خمسة عشر بميزان السكر وتضع البرتقال في ماجور ويصب عليه شراب بميزان السكر ويغلي بورقة أجلاسيه لليوم الثاني وفي اليوم الثاني يصفى الشراب في مصفاة ثم تغلي الشراب وتزود له السكر حتى يصير وزن عشرون بميزان السكر وفي اليوم الثالث بوزن خمسة وعشرون بميزان السكر وفي اليوم الرابع بوزن ثلاثون بميزان السكر ثم يضاف عليه مقدار ٢٥ جرام كريم طرط أو مقدار ١٠٠ جرام عسل البطاطس حتى ينتهي . وعندما يبرد يلف منه الدوبارة ويرص في البرتمانات كما سبق ذكره

صوص شو كولات

Sauce Chocolat^t

هو أن تذوب مقدار ٢٥٠ جرام شو كولاته او ١٠٠ جرام كا كاو من النوع الجيد في مقدار ثلث لتر من الماء* ويضاف عليها مقدار من السكر برائحة الفانيليا ويغلي بهدوء على نار هادئة مدة ٢٥ دقيقة وأخيرا تضيف عليها مقدار أربعة ملاعق من الكريمة وقطعة من الزبدة وزنها مقدار ٣٠ جرام وهي تستخدم لانواع الحلوي

صوص سبايون صلصه سبايون

Sauce Sabayon

هو ان تضع في باسين او حلة بيضاويه نظيفة مقدار ٢٥٠ جرام سكر بودرة وصفار ثماني بيضات وتمزج ببعضها جيدا بالسلك ثم تضيف لها مقدار ربع لتر من النبيذ الابيض ثم يوضع الباسين في حلة اخرى بها مقدار من الماء الساخن على النار ويضرب ضربا جيدا بالسلك حتى ينعم ويصير مثل الباندا سبانيا ويمكن ان يضاف له اي روح من الروائح مثل الكرش او المرسكينة او الروم او قليل من قشر الليمون او البرتقال او الكيراسون وهي تستخدم لانواع البودين

صوص ابريكو صلصه مشمش

Sauce abricat^t

هو ان تصفي من المنخل او الشنوار مقدارا من المشمش الطازج او مربة مشمش ويمزج بشراب من السكر درجة ٢٨ بميزان السكر ويغلي على النار بهدوء وتنظف الرغوة التي على وجهه وعندما تصير الصلصه سميكه يضاف لها اي نوع من الروائح مع قليلا من عصير اللوز وهي تستخدم لانواع البودين ساخنة او باردة

صوص سريز صلصه كرين

Sauce Sraise

هو ان تسوى مقدارا من الكرين كمبوت وبعد اتمام نضجة ويرسي على قليل من الشراب تمزج عليه قدر الشراب چلية دى جروزاي ويضاف له قليلا من رائحة الكرش وهي تستخدم ساخنة او باردة

صوص فريز . صلصه فراولة

Sauce Fraise

هو ان تصفي من المنخل او الشنوار مقدارا من الفراولة ويمزج بمقدار من الشراب ويضاف لها قليل من برائحة الكرش وهي تستخدم ساخنة او باردة

صوص فرامبواز

Sauce Framboise

وهو مثل فريز السابق ذكره

صوص جروزاي

Sauce Groseille^e

هو ان يذيب مقدارا من الجليه دى جروزاي بقليل من الشراب ويضاف له مقدارا من رائحة الكرش وهذه الصلصه يمكن ان تربط بقليل من الاراروت وهي تستخدم ساخنة او باردة

Sauce Oranges

صوص اورانج

هو ان تصفى متدارا من مربة البرتقال من الشنوار او المنخل ويمزج معها مقدار الثلث صلصة مشمش ويضاف لها قليلا من رائحة الكيراسو وهي تستخدم ساخنة او باردة

Sauce Crème à l'Anglaise

صوص كريم الانجليزي

هو ان نضع مقدار صفار ٨ بيضات ومقدار ٢٠ جرام دقيق ، ٣٠٠ جرام سكر بودره وتمزج مع بعضها جيدا بالسلك ثم نضيف عليها مقدار لتر لبن حليب مغلي على النار مع استمرار التقليب بالسلك وتوضع على نار هادئة مع استمرار التقليب حتى تربط بدون ان تغلى ثم ترفع عن النار ويضاف لها اي نوع من الروائح وتصفى من الفوطه او الشنوار وهي تستخدم ساخنة او باردة

Sauce Noisette

صوص نوزيت

هو ان تجهز مقدار نصف لتر صوص كريم الانجليزى كالسابق ذكرها وتمزج معها مقدار ملعقتين من بندق مربة برالينه مدقوق دقا ناعما وهي تستخدم ساخنة او باردة

Confitures de Fraises

مربة الشليك

وهو ان نحضر مقدار أربع اقات من الشليك وتنظفها من العنق ثم تغسلها جيدا وتوضعها في ماجور ويضاف عليه مقدار ايتين سكر وتمزج مع الشليك وتترك لليوم الثانى وفى اليوم الثانى توضع في مصفاة وتأخذ الماء المستخرج منه ويضاف عليه اقة سكر ومقدار ١٠٠ جرام عسل البطاطس أو ٢٥٠ جرام كريم طرطويووضع على النار مع استمرار التقليب وعندما ينلى يترك على النار حتي يكسر كما سبق ذكره ويضاف عليه الشليك ويترك على النار مدة اثني عشر دقيقة مع التقليب بالاسباتول في الارضية وعندما ينتهى يرفع عن النار ويوضع في ماجور ويقلب مرار حتى يبرد ويعبأ ابرتمانات كما سبق ذكره ويضاف له جزء لون احمر

Confitures Grosulles

مربة الجروزي

الجروزاي وهو على صنفين وشكله مثل عنب الديب وهو يوجد في اوروبا وخصوصا في فرنسا واستعماله مثل مربة الشليك

Confitures de Framboise

مربة فرامبواز

هو مثل الشليك في كل استعماله

Confituaes de Cerises

مربة الكراز

وهو ان نحضر مقدار ايتين من السكر ازل وتنزل منها النوى ويوضع في باسين ويضاف عليه مقدار آمن الماء ويترك على نار

هادئة مدة نصف ساعة وبعد تسويته يكون الماء الموجود فيه مقدار اربعة اتر ثم يضاف على كل كيلو مقدار ٤٠٠ جرام سكر ويغلي على النار مع استمرار التقليب مع اضافة ١٠٠ جرام عسل البطاطس أو ٢٥ جرام كريم طرط أو عصير ليمونتين بلدي وعلامة تسويته مثل الشليك ويعبأ في البرتمانات كما سبق ذكره ويضاف عليه جزء لون أحمر

مربة مانجا

Confitures de mangos

وهو أن تحضر مقدار عشرين من المانجا الناضجة وتنزع منها القشر والنوى وتجرد منها اللحية بسكينه ويضاف الى كل كيلو مقدار ١٠٠ جرام سكر بودره وتوضع على النار الحامية مع استمرار التقليب مدة ١٢ دقيقة ويضاف عليها مقدار ١٠٠ جرام عسل البطاطس أو ٢٥ جرام كريم طرط أو عصير ليمونتين وبعد أن يبرد يعبأ في البرتمانات كما سبق ذكره

مربة قراصية خضراء

Confitures Prune Vert

وهو أن تحضر مقدار ايتين قراصية خضراء وتوضعها في ماء ويغلي مدة دقيقة ثم تنزع منها القشرة الخارجية وتشق كل واحدة على اثنين ونحلي من النوى ثم تضع مقدار ٨٠٠ جرام سكر في باسين ولتر ونصف ماء ويغلي على النار مع استمرار التقليب ويضاف مقدار ١٠٠ جرام عسل بطاطس أو ٢٥ جرام كريم طرط أو عصير ليمونتين بلدي ويغلي السكر حتى يكبر ويضاف عليه القراصية ويغلي على نار هادئة مدة ١٢ دقيقة وبعد أن يبرد تعبأ في البرتمانات كما سبق ذكره

مربة التفاح المقطع

Confitures de Pommes carré

وهو أن تحضر مقدار ايتين من التفاح الامامية وتقطع على اربع قطع بالطول وقشرها ثم تمسك الواحدة ونقطعها ترش بالعرض بسمك نصف سنتي وتوضع في باسين مع مقدار ٥ لتر ماء ويغلي على النار مدة ٣ التسويه ويضاف عليه كيلو ونصف سكر وتغلي على النار مع استمرار التقليب بالاسباتول الخشب مع اضافة مقدار ١٥٠ جرام عسل البطاطس أو ٢٥ جرام كريم طرط وتسويته كما سبق ذكره ويعبأ في البرتمانات مثل الطريقة الاولى

مربة الخوخ

Confitures de Pêches

وهو أن تحضر مقدار ايتين من الخوخ وتقشرها وتقطع مثل فصوص اليوسفي وتوضع في باسين على النار مع ٣ لتر ماء وتترك على النار تغلي وبعد ان تنضج يضاف عليه مقدار كيلو سكر و ١٠٠ جرام عسل البطاطس أو ٢٥ جرام كريم طرط أو عصير ليمونتين بلدي وتسوي مثل المرات السابقة ذكرها وتعبأ في البرتمانات

مربة الكشمري

Confitures de Paire

وهو أن تحضر مقدار ايتين كمثري وتقشرها وتقطع والاستعمال مثل مربة التفاح

Confitures de ananas

مربة الاناس

وهو ان تحضر الاناس الطازج ويقطع وينزع منه النقط السوداء التي في الجنب وتشقه على اربعة بالطول ثم تخلي منه العرق الخشب الوسطاني وتفرم بالسكينة فرما ناعما متوسطا ثم يوضع في باسين على النار يغلي ويضاف علي كل كيلو اناناس مفروم مقدار اربعة لتر ماء ويوضع علي النار يغلي حتى يرسى على لترين ونصف ثم يضاف عليه مقدار ٧٠٠ جرام سكر وتحضر مقدار ١٢ جرام چليه دي چابون وتفك علي النار يجزء من الماء ويصفي علي الاناناس وتسوي مثل المربات الاخرى ويعبأ في البرتمانات كما سبق ذكره

Con'itues We pe chena

مربة الوشنة

وهو ان تحضر مقدار افه من الوشنة وتنقعها في ماء مدة اثني عشرة ساعة وتنزع منها النوى وتكون صحيحة ويضاف عليها اربعة لتر ماء في باسين ويغلي علي النار حتى يرسى على اثنين لتر ويضاف اليه كيلو ونصف سكر مع مقدار ٢٠٠ جرام عسل البطاطس أو ٢٥ جرام كريم طرطو وتسوي مثل المربات الاخرى وتعبأ في البرتمانات كما سبق ذكره

Confituses Bambozia

مربة البمبوزية

وهو أن تحضر مقدار ايتين من البمبوزيه وهي على نوعين حمراء وسوداء وتشرطها بالسكينة من الجوانب وتوضعها في ماجور وترش عليه كيلو سكر وتترك مدة ١٢ ساعة وبعد ذلك توضع في مصفاة ثم توضع البمبوزيه في باسين بعد ما تصفى، ثم توضع عليها مقدار اربع لتر ماء ويغلي علي النار حتى يرسى الى اثنين لتر ثم يضاف عليه الشراب المستخرج منه ويضاف عليه ايضاً نصف كيلو سكر ومقدار ١٠٠ جرام عسل البطاطس أو ٢٥ جرام كريم طرط أو عصير ليمونتين بلدى وتسوي مثل المربات الاخرى وتعبأ في البرتمانات كما سبق ذكره

Confitures de Fleurs d'Oranges

مربة زهر البرتقال

وهو ان تحضر مقدار ايتين من زهر البرتقال ويوضع في ماجور بعد النظافة ثم تضع فوقه كيلو سكر ويدعك باليد حتى يدبل ثم تعصر الزهر لاجل ان يستخرج منه الخلاصة وتأخذ الزهر في باسين بعد العصير ويضاف له ستة لتر ماء ويغلي علي النار حتى يرسى الي اربع لتر ماء ويضاف عليه اثنين كيلو سكر ويضاف عليه ايضاً خلاصة الزهر ويغلي علي النار مع استمرار التقليب ويضاف علي كل كيلو مقدار ١٢ جرام چليه دي چابون مغلى مصفى وتسويته مثل المربات الاخرى ويعبأ في البرتمانات كما سبق ذكره

مربة زهر الليمون - مربه زهر السفرجل - مربة الليمون الهندي - مربة الليمون الحلو - مربة زهر التفاح - وهو كالسابق ذكره في استعمالها وترتيبها

Confitures Rose Egypte

مربة الورد البلدى

وهو ان تحضر ايتين من الورد البلدى وتقي الورق جيداً وتنسلها في الماء وتوضعها في ماجور وعليه مقدار كيلو سكر سنتر فيش ويدعك باليد حتى يدبل ويعصر حتى يستخرج مافيه من الماء ثم تضع الورد المصنوع في باسين أو حلة علي النار ويضاف عليه مقدار خمسة لتر ماء ويغلي علي النار حتى يرسى الى ثلاثة لتر ثم يضاف عليه كيلو سكر ويضاف ايضاً الخلاصة ويغلي علي النار مع استمرار التقليب ويضاف عليه ٢٠٠ جرام عسل البطاطس أو ٢٥ جرام كريم طرط أو عصير ليمونتين بلدى وجزء لون احمر وتسوي مثل المربات الاخرى وتعبأ في البرتمانات كما سبق ذكره

مربة التوت البلدي

Confitures de Framboise

وهو ان تحضر مقدار ايتين من التوت البلدي والاستعمال مثل مربة الشليك

مربة الطماطم

Confitures de Tomatis

هو ان تحضر مقدار ايتين من الطماطم الايطالى وهو بشكل البلح الزغلول وهي ذات حلاوة ولحميه كثيرا وهو ان توضع ماء على نار ويوضع فيها الطماطم ويغلى على النار مدة دقيقة حتى يسهل عليك نزع القشرة الرفعة وبعد ذلك تقطعها ترش رفيع وتوضع فى باسين مملوء اربعة لتر ماء ويغلى على النار حتى يرسى الى ثلاثة لتر ويضاف عليه كيلو ونصف سكر مع استمرار التقليب ويضاف ايضا مقدار ٢٠٠ جرام عسل البطاطس او ٢٥ جرام كريم طرط وتغلى المربة على النار حتى تستوى مثل المربات الاخرى ونعافى البرتمانات كما سبق ذكره ويضاف عليه جزء لون احمر

مربة طماطم بوريه

Confitures Tomates Purée

وهو ان تحضر مقدار ايتين من الطماطم الايطالى فى وعاء ويضاف عليه لتر ونصف ماء ويغلى على النار ثم يصفى بمصفاة وتحضر كيلو ونصف سكر على النار ويضاف عليه مقدار ٢٠٠ جرام عسل البطاطس او ٢٥ جرام كريم طرط ويغلى على النار حتى يكسر ويضاف عليه الطماطم ويبدأ فى البرتمانات كما سبق ذكره

شتتي على الطريقة الانجليزية

Chutny à l'Anglaise

وهو ان تحضر مقداراً من الفواكة المسكرة من جميع الفواكه وتقطع قطعاً مربعة وتوضع فى ماجور ثم تحضر كيلو سكر ويصنع شراب وزن ستة وعشرون بميزان السكر ويبل مقدار ٢٥ جرام مستارده ومقدار ٢٠٠ جرام عسل البطاطس وجزء من الصلصة الانجليزية وتضع الشراب فوق الفواكه ويغلى غلوه واحدة ثم يرفع وعند ما يبرد يعبأ فى البرتمانات كما سبق ذكره

كراز بالكنياك

Cerises au Cognac

وهو ان تحضر مقداراً من الكراز بنوقه من النوع الجيد ويوضع فى برتمانات كبيرة الحجم او برميل صغير تضع فوق منه مقدار نصف كنياك ونصف اسيرتو ابيض ويكون مغطى الكراز الى اعلى وتقل البرتمانات ثم تغطى من الداخل بورقة اجلاسيه ويحفظ لوقت الطلب

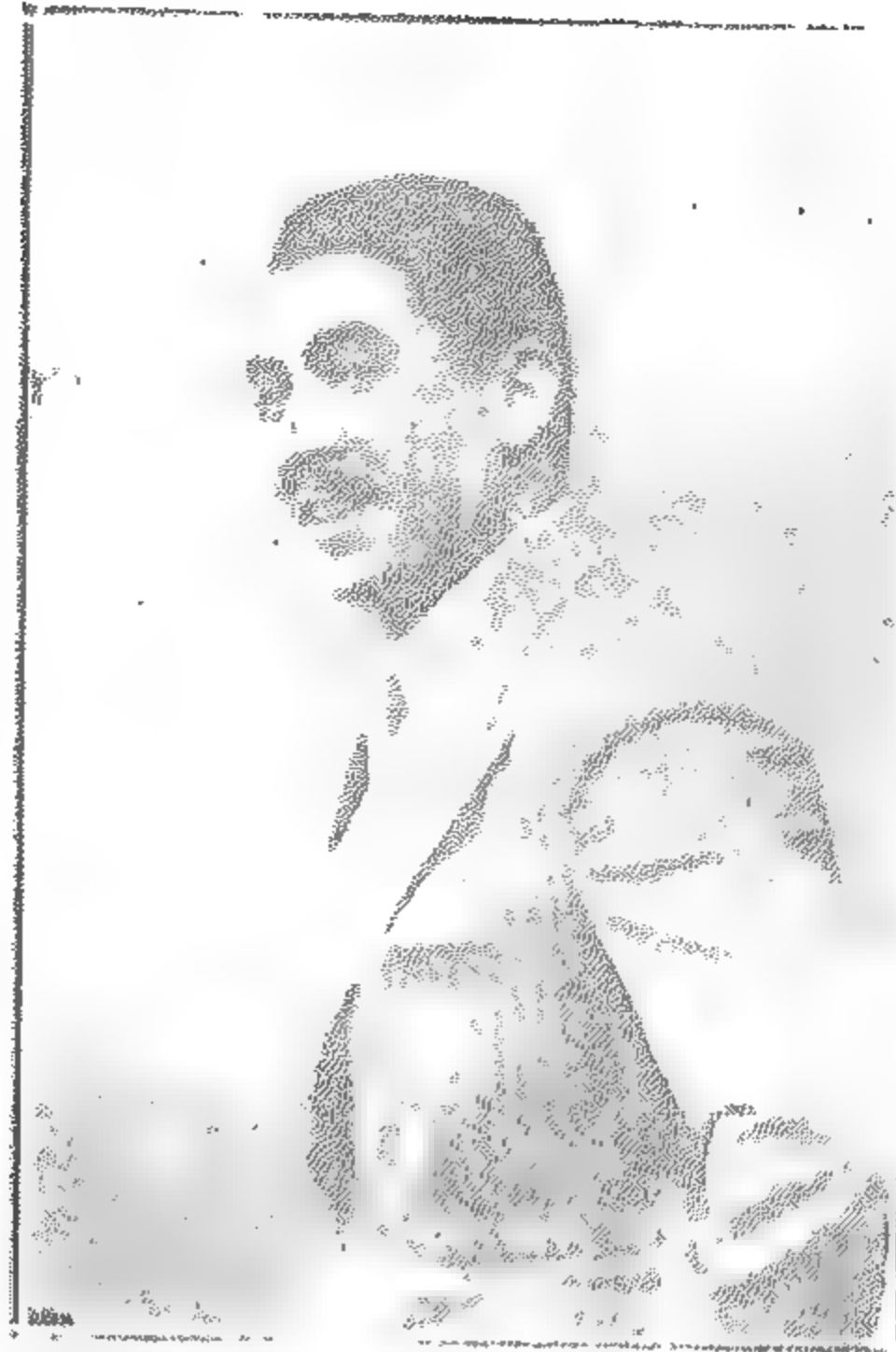
ملحوظة : — عمل بسكويت چيانيت الانجليزى الموضح تحضيراته فى صفحه ٩٦٩ مرة

العمل : يدخل الدقيق على الرخامة ويفحر من الوسط وتوضع الا شياء المذكورة كلها فى النصف وتعبجن حتى مزج وتترك فى الثلاثه مدة ساعه وبعد ذلك تفرد على الرخامة بالمردانة وتقطع بقطاعه باتساع النصف ريال وتدخل فى فرن هادىء حتى يسوى ويحبب وعند خروجه من الفرن تحضر اجلاس هالوپماء ظهر البرتقال المذكور سا بقا وتدهنه من اعلى بالفرشه

مشاهير طهارة مصر والإسكندرية



محمد يوسف من مشاهير الأطباء
في الدقهية الإفرنجية بمصر



علي الدله الشهير في عمل الولائم
والحفلات وমেهد حفلات الخاتمة
الملكية وصاحب محل علي الدله بشارع المناخ



السيد اسماعيل طاهي بولوكاندة شبرت
والسكوتنتان وبالمناخ الملكية سابقا



خليل الجداوي طاهي بمربات
السدة الحديد



علي محمد مسداني خاوان خضوي
بالمناخ الملكية سابقا



سيد أحمد طاهي نجيب باشا عالي
وبالمناخ الملكية سابقا



حسين الحريري من مشاهير الطهاة
بمصر



محمد ابراهيم العجوز
من مشاهير الطهاة والحلوانية بمصر



غزوز عبد العزيز اختصاصي
لعمل الولائم والحفلات
ومتعدد حفلات الحكومة بمصر



علي عبدالهادي حلواني شهير بمصر



علي محمد عيّد و
طاهي السير فيكتور هراري باشا
طاهي رسل باشا حاكم دار مصر
ومن مشاهير الطهاة بمصر



محمد عبد الجواد عفيفي طاهي بكلوب محمد علي



محمد طارق و الحاج اسماعيل رمضان
طاهي الشواربي باشا من مشاهير الطهاه



محمد توفيق طاهي عبود باشا
ومن مشاهير الطهاه بمصر



عبد خيري طاهي زكي بك وبصا و الحاج متولي موسى طاهي حسين باشا صبري
ومن مشاهير الطهاه بالاسكندريه ومن مشاهير الطهاه بالاسكندريه



الحاج محمد السيد من مشاهير طهه
الاسكندريه



محمد سالم من مشاهير طهه
الاسكندريه



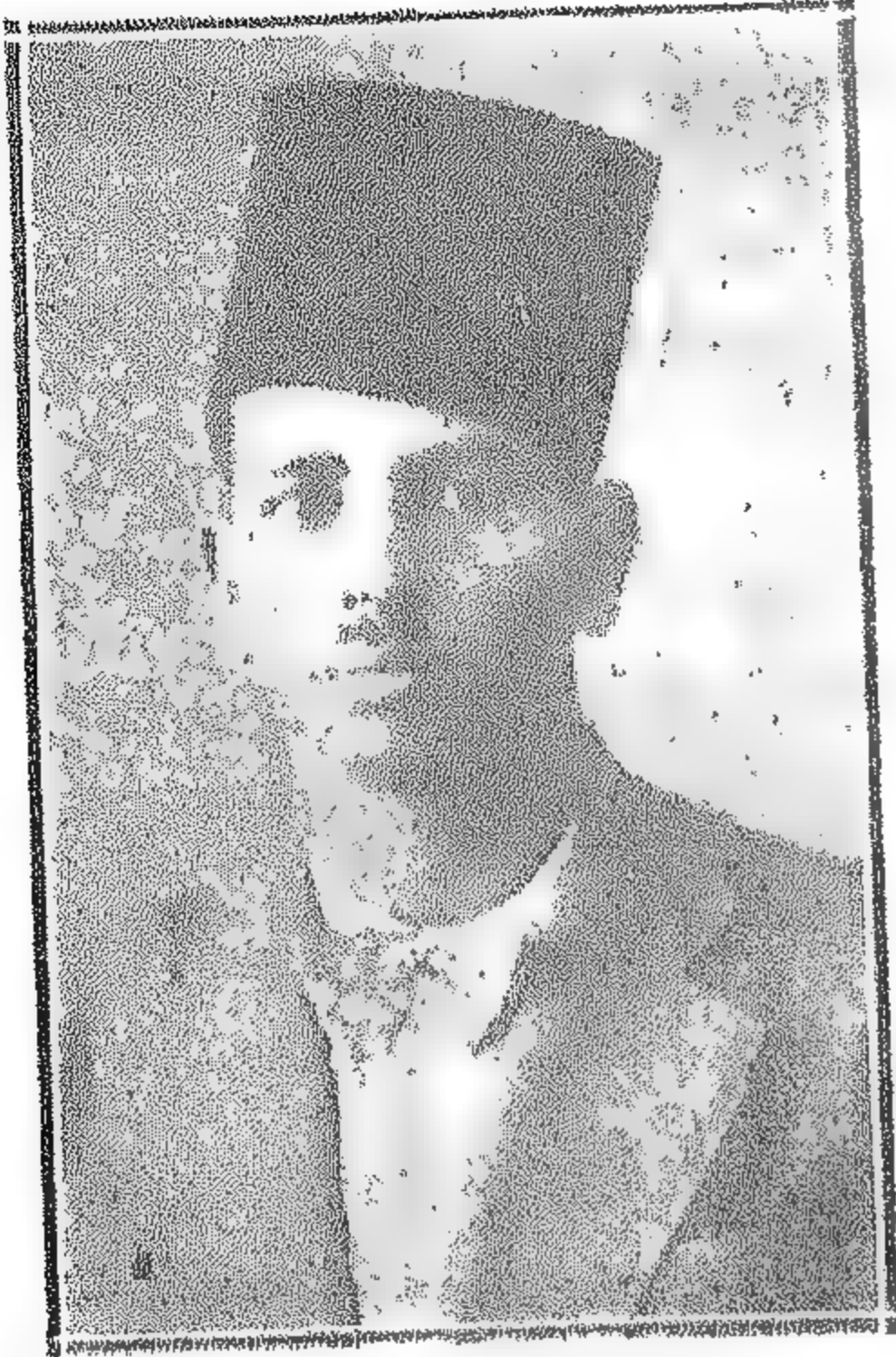
برغوص اكلان من طهه
الاسكندريه



عبدون محمد سليمان و حسن محمود
طهه بلوكاندة الملك داود بالقدس الشريف



امام محمد حمزه طاهى يوسف قطاوي باشا ومن مشاهير
الطهه بمصر واحمد اسماعيل جلواني خصوصي المرحوم
السلطان حسين وابوزيد امين



أحمد خليل عبد الكريم
من طهاه اسكندريه



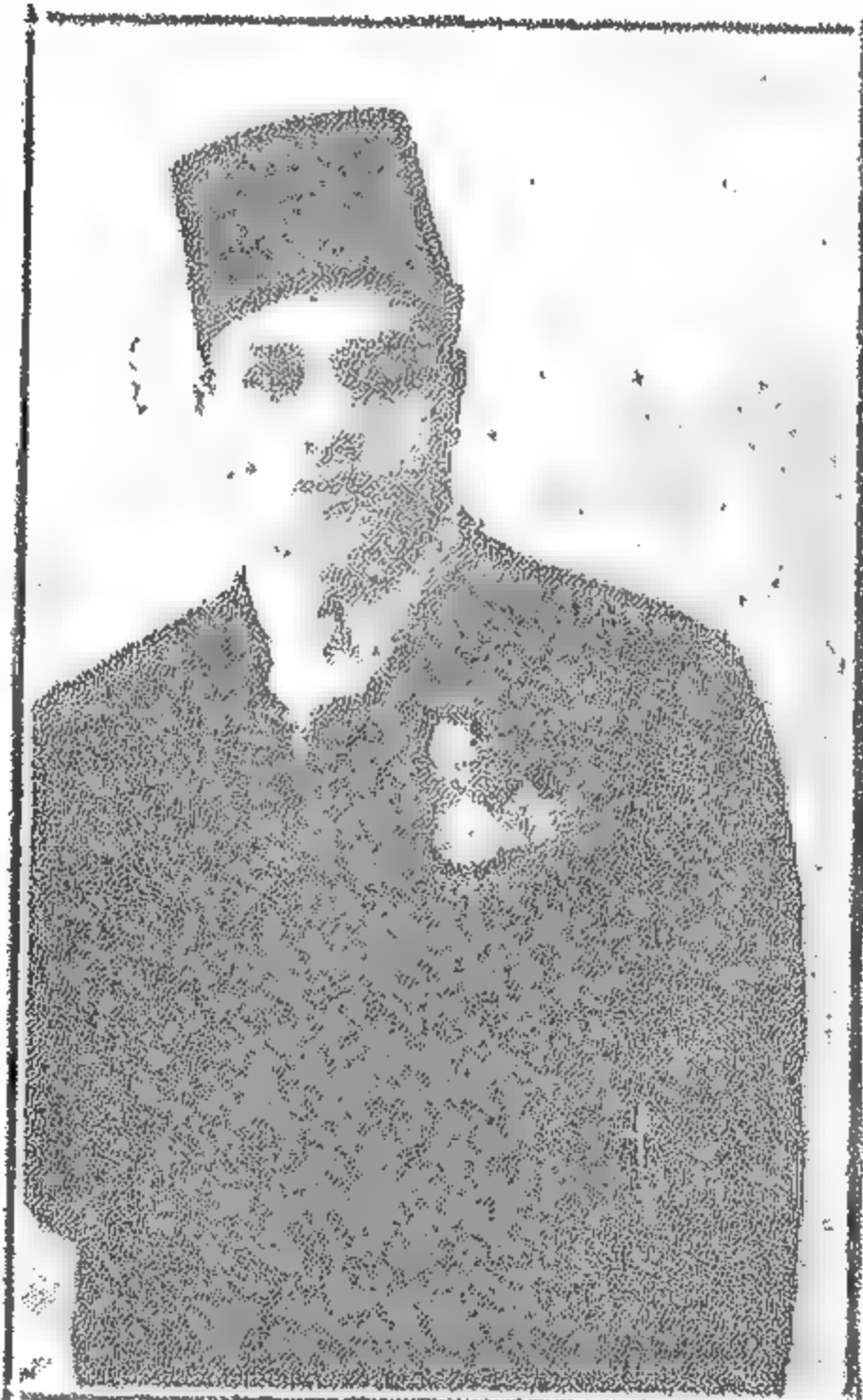
فرغلى محمد مرغني طاهى بمصر



الحاج عبد النبي عبد الله عشمي عبد الرحيم
باشا صبرى سابقاً ومن مشاهير طهاه مصر



حسين أحمد
طاهي الاميرة نازلي حليم



محفوظ عزوز عبد العزيز
اختصاصى لعمل الولائم والحفلات
ومن مشاهير طهاه مصر



عباس أحمد
من مشاهير طهاه مصر

صور بعض مشاهير طهاة مصر



(١) محمد ابو باطه (٢) احمد خليل (٣) الحاج عبد الله عبد الله (٤) قمصان عبد السيد
طاهي محمود سامي باشا من مشاهير طهاة مصر من مشاهير طهاة مصر طاهي دائرة المرحوم عمر باشا سلطان

(٥) محمد احمد مبروك : طاهي دائرة المرحوم فتح الله باشا بركات . ومن مشاهير طهاة مصر .
(٦) مصطفى قناي : طاهي مدير كومبانية قنال السويس
وحائز على المدايه الذهبية من معرض باريس

(٨) الحاج سليمان شركس
طاهي بالمطابخ الملكية سابقاً
ومن مشاهير الطهاة بمصر

(٧) ابو زيد امين
طاهي السير فيكتور هراي باشا
وبالمطابخ الملكية سابقاً



صورة لمشاهير طهاة الاسكندرية

- (١) سيد بدوى طاهى بالمطابخ الملكيه سابقا (٢) عبد العزيز التركى طاهى بالمطابخ الملكيه
- (٤) حسن نخامة طاهى فهمى بك ويصا (٥) احمد نخامة طاهى السكاكيتى بانا (٦) حامد زعزوع من مشاهير طهاة الاسكندرية
- (٧) احمد عبد الواحد من مشاهير طهاة الاسكندرية (٨) على احمد الحلوانى من مشاهير الطهاة (٩) سيد غرب من مشاهير الطهاة

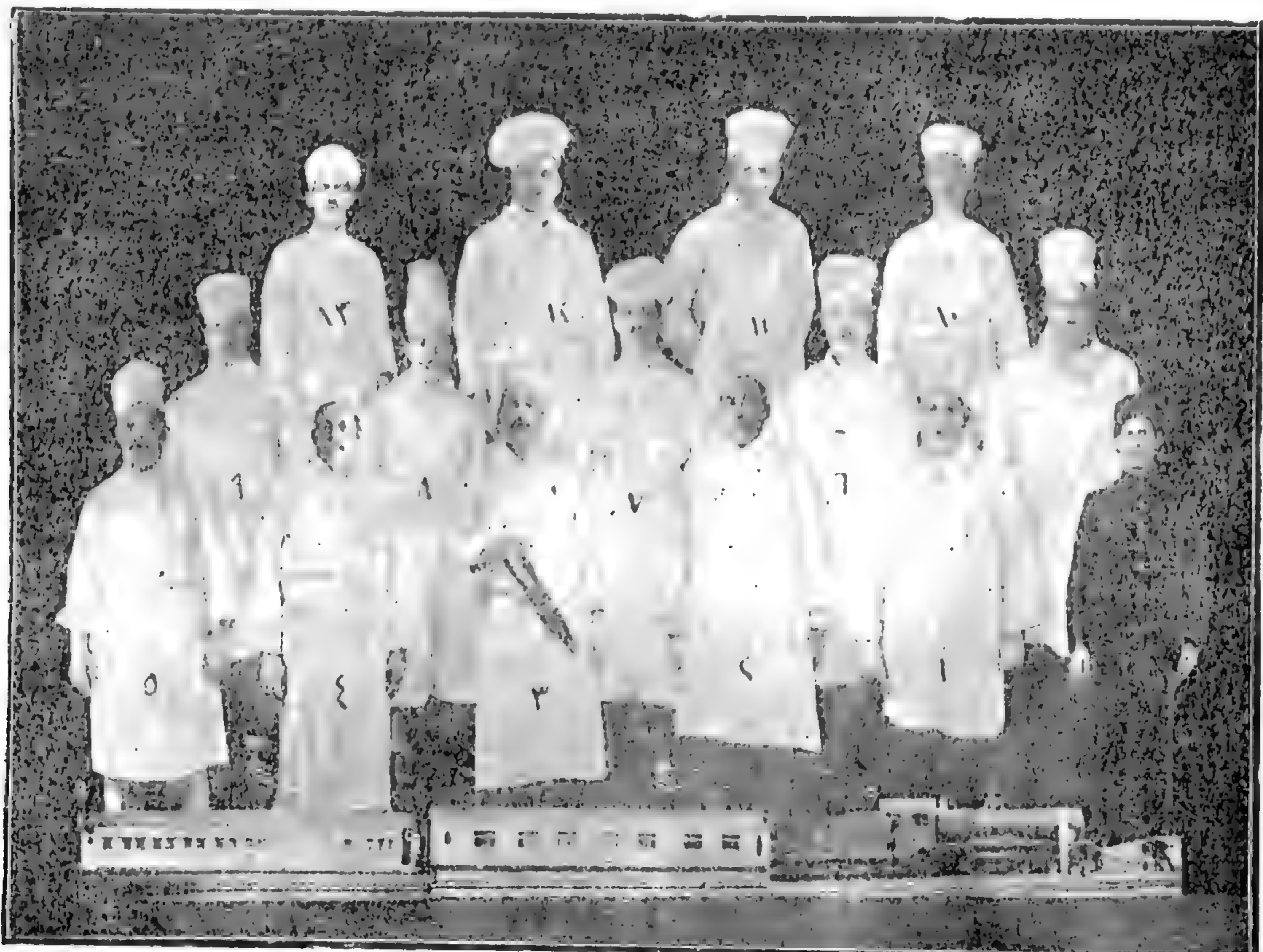
- (١٠) بشير سليم من مشاهير طهاة اسكندرية (١١) عوض ابراهيم طاهى صاحب الدوله عبد الفناح باشا يحيى
- (١٢) سلطان محمد سلطان من مشاهير طهاة مصر (١٣) زكى محمد السيد طاهى مدرسة رأس النين الثانوية
- (١٤) جرجس اسعد من مشاهير طهاة اسكندرية



عبد الشافي الشير بالمشري
طاهي جورجى عيد ومن مشاهير طاهاه مصر

اسماعيل محمد اسماعيل طاهي
باسكندرية

على احمد الحلواني
من مشاهير طاهاه مصر



(جميع طاهاه عربات السكة الحديد)

- (١) خليل الجداوى (٢) احمد كحكا (٣) محمد المني (٤) عبد الوهاب (٥) عبد الفنى (٦) محمد حسين
(٧) احمد نسيت (٨) احمد مصطفى (٩) عبد الفنى عبد الحميد (١٠) محمد معينه (١١) عبد الحميد
(١٢) احمد الجداوى (١٣) فوزى رضوان (١٤) رمضان ابراهيم



محمد حسن الرشيدى اختصاصى
بعمل الولائم والحفلات بمصر



محمد متولى
طاهى بلو كائدة الكوكتيلات



زكى محمد السيد طاهى مدرسة رأس التين الثانوية باسكندرية

الفهرس

صفحة		صفحة	(١)	صفحة
٧٠٤	انواع لحم الخنزير	٨٠	انواع المكرونة	١ الباب الاول في انواع النوازل
٧١٥	انواع البودان العادي	٨٦	انواع المعجن	١ الفصل الاول في انواع المسلوقات
٧١٦	انواع العيديور	٩٢	انواع البوريك	١٤ الفصل الثاني في انواع البيض
٧١٨	انواع الفراخ البولارد	١٠٦	انواع اللحوم	٢٤ الفصل الثالث في انواع السمك
٧٤٢	انواع صدور فراخ	١٢٥	انواع الكوستليته	٥٠ الفصل الرابع في انواع الصلص
٧٥٣	انواع الفراخ السوتي اي	١٤٣	انواع اللحوم بالصلصة	٥٩ الفصل الخامس في باب تحضيرات
	انواع الفراخ التي بالصلص	١٥٥	انواع الخضار	مختلفة
٧٧٨	انواع الفراخ الكناكيت	١٩٩	انواع الصلواته	٢٢٩ الباب الاول في انواع الجرناثير
٧٩٣	انواع الفراخ الباردة	٢٠٥	انواع الحلو	(الفصل الاول)
٨١١	انواع البط البارد	٢٢٥	انواع الخشاف (الكومبوت)	٢٥٣ الفصل الثاني في انواع الزبدة
٨١٣	انواع كبدة الاوز السمين	٣١٨	انواع الكونسوميه	المركبة
٣١٢	النوع الثاني في تسوية	٣٣١	انواع الشوربة الكونسوميه	٢٥٨ الفصل الثالث في انواع الماريناد
	طماطم الشوربة		الخصوصة لاهره	والسومير
٨١٤	انواع طيور الصيد	٣٣٨	انواع الشوربة المربوطة	٢٦٠ الفصل الرابع في انواع اساس
٨٢٠	انواع السمك البارد	٣٦٩	انواع البوريه	الجليه وتكريره
٨٢٢	انواع الباتيه	٥٨٦	انواع الكوت ديقو	٢٦٢ الفصل الخامس في باب تجهيزات
٨٢٦	انواع السلاطة	٣٧٢	انواع لورد يقر ساخنه مختلفه	مختلفة لاجل الجرناثير
٨٣٤	انواع السلاطة البسيطة	٣٩٩	انواع البيض	٢٦٦ الفصل السادس في انواع الموس
٨٣٦	انواع الخضروات الافرنجية	٤٢٨	انواع البيض المسلوق وكيفية عمله	والموسيلين والسوفليه البارد
٨٤٤	انواع الجزر	٤٥٦	انواع السمك	٢٦٨ الفصل السابع في اساس الصلص
٨٤٦	انواع الكرفس	»	انواع السمك الصول الصحيح	النوع الثاني في انواع الشرب
٨٥١	انواع الكرنب الاحمر		(سمك موسى)	التي بالتريه
٨٥٥	انواع السبانخ	٥٢٣	انواع السمك الصول البارد	٤١ انواع سمك الجبرى
٨٩٥	انواع الحلو	٥٧٦	انواع اللحوم	٤٣ انواع السمك الصول
٨٩٧	انواع المعجن	٦٣٧	انواع اللسان البقري	٤٩ انواع السمك المرحان
٩١٤	انواع الجاتو	٦٨٢	انواع اللحوم الضاني	٥٦ انواع الصلص المعجمي
٩٣٢	انواع الجاتو الصغير	٦٩٩	انواع الصدراي الدوش الضان	٦٦ انواع الارز وكيفية تجهيزه
٩٤٩	انواع البسكويت الناشف	٧٠٣	انواع مختلفة للضان	٧٧ انواع الارز المعجمي

صفحة	صفحة	صفحة	صفحة
٦٣٧	٣٠٤	١٩٠١	أنواع البودين
٦٣٨	٣١٦	١٠٠٤	» السوفليه
	٣٧٢	١٠٢٣	» الجليه
٦٤٠	٣٧٣	١٠٣٠	» الجيلاتى
	٣٧٣	١٠٣٦	» » المختلفه
٦٤١	٣٧٣	١٠٤٢	» صلاطه الفواكه
٦٤٤	٤٤١	١٠٦٢	» الشيكولاته
٦٤٦	٤٥١	١٠٨٩	» الشراب
٦٤٦	٥٢٧	١٠٨٨	السموره لتصبير الفواكه
٦٤٦	٥٤٠ - ١		الخضراء
٦٤٨	٥٤٠ - ٥	٩٤٩	الاكسندرا
٦٤٨	٥٤٦	٩٨١	الاصناف التى يدخلها السكر
٦٥٠	٥٥٧	١٠٩٨	البرتقال الفاوى
٦٥١	٥٦١	٦٥	الطعميه او الفلافل
	٥٦٥	٨٤	فته
٦٦١	٥٦٨	١٢٠	المروحة الضان
٦٦٤	٥٧٠	١٣٦	الكفته
٩٦٧	٥٧٤	١٤٨	المخ
٦٦٩	٥٧٤	١٤٨	الكلاوى
٦٦٩	٥٧٤	٢٠٥	البليج الرمادى
	٥٧٥	٢١٩	الماطيه
٦٧٠	٥٧٥	٢١٩	الماطيه بالفواكه
٦٧٠	٥٧٥	٢٢٠	الماطيه بالبرتقال
٦٧٢	٥٧٥	٢٥٨	الماريناد الوقتى
٦٧٣	٥٧٥	٢٥٩	السوميرلا جل ملىح اللحم
	٥٨٣		واللسان
٦٧٩	٥٩٢	٢٦٠	الجليه
٦٨٣	٦٠٦	٢٦٧	الموسلين
٦٨٥	٦٠٧	٢٦٧	السوفليه البارد
	٦٠٨	٥٢٩	الصلصات الانكليزية الساخنه
٦٩٢	٦٠٨	٢٥٩	(البرت صوص)
		٣٠٠	الصلص الفرنساويه الباردة

صفحة		صفحة		صفحة	
٧٣	انجا بوريك بالجينة	٧٠	ارز معمر في الطاجن	٦٩٤	الفخذة الضان (جيجودانيو)
٧٤	انجا بوريك باللحم	٧٠	» بالسمان	٦٩٧	الكوارع الضان (بييه دانيو)
١٠٦	اوزي بالخطاة	٧١	» بالشركسية	٦٩٩	البواترين
١٠٧	اوزي شويرمه	٧٢	» كشري	٦٩٩	الكلاوى الضان
١٠٧	» دندرمه	٧٢	» براس الضان	٧٠٢	السيل دانيو (ظهر الاوزى)
١٠٨	» محشى	٢٦٦	» لاجل فارسى الفراخ	٧٠٦	الكوت دى بورك
١٠٩	» بالصلاته		وخلافه		(الكستليتة المقطعة)
١١٠	» مخلى فى الفر	٧٣	» بالكرى	٧٠٧	الچامبو
١٣٣	اميش كباب	٧٣	» بالباذنجان	٧١١	الموس والموسلين الساخن
١٥٥	اسبرج	٧٣	» بالجينة	٧١٣	الچامبو البارد
١٥٥	» بالصلصة البيضاء	٧٤	» بفواكه البحر	٧٤٠	الديك الرومى (الدندى)
١٥٥	» بالفراخ	٧٤	» بالمديه	٨٠٢	الحمام
١٥٦	» بصلصة المستارده	٧٥	» ببلح البحر	٤٢	الباذنجان
١٥٦	امبولوت	٧٥	» بالخطاة	٨٤٩	الشامبنيون
٢٠٥	ام على	٧٥	» بالخص	٨٤٩	الهنديديا والشوكوريا
٢٠٥	ارميك حلاوه	٧٥	» بكفته رأس العصفور	٨٥٠	المريل
٢٦٠	اساس چليه عادى لاجل ٥ لتر	٧٦	» بالقشرة على الطريقة	٨٨٢	المكرونة الطازجة
٢٦٠	اساس لاجل چليه ابيض		الاسرائيلية	٨٨٩	البازلا الخضراء المحفوظة داخل
٢٦٠	اساس لاجل چليه الفراخ	٧٦	» بالكركم		العلب
٢٦٠	اساس لاجل چليه طيور	٧٧	» شازرا	٨٩٠	الاسبرج المحفوظ داخل العلب
	الصيد	٧٨	» عجمى بالفراخ	٨٩٠	الطماطم المحفوظة داخل العلب
٢٦١	اساس عادى لاجل چليه	٧٨	» كوتشا	٨٩١	الباميا المحفوظة داخل العلب
	السماك	٧٩	» قنچون	٨٩٢	الحلويات البتلو المحفوظة داخل
٢٦١	اساس لاجل چلية السمك	٧٩	» بصلصة شوشيت		العلب
	بالتبيذ الاحمر	٧٩	» عجمى بالقسيمة	٦٦	ارز بالكلاوى
٢٧٠	ايسانص دى بواصون	٧٩	» عجمى ويقال له شازرا	٦٧	ارز ابيض بالزبدة
٢٩٦	ارماتيك صوص	٧٩	» عجمى بالشبت	٦٧	» بالزبدة
٢٩٧	اسكتش اجز صوص	٢٢٠	ارز باللبن	٦٧	» بالشعرية
٢٩٨	اوبستر صوص	٩٢	ارنؤوط بوريك	٦٨	» طاس كباب
٢٩٨	اجز صوص	٧٣	ارنؤوت بوريك باللحم	٦٨	» بالحمام
٢٩٨	اجز انديتير	٧٣	اسكومورى بوريك بالجينة	٦٩	» » فى الفرن
٢٩٨	اونين صوص	٧٣	اسكومورى بوريك باللحم	٦٩	» بالمارتا طريقة دمياطي

صفحة		صفحة		صفحة	
۴۱۰	اف بوشيه سيفيذه	۴۰۴	اف بوشيه بوانيل	۲۹۹	ايل صوص
۴۱۰	» » سوفرين	۴۰۴	» » بمباي	۳۰۵	اكسفورد صوص
۴۱۰	» » سوييز	۴۰۴	» » بون فاليه	۳۷۳	اتيره الاچينيڤواز
۴۱۰	» » ستانلي	۴۰۵	» » بوج نون	۳۷۳	» الا بالين
۴۱۰	» » سلطان	۴۰۵	» » براجانس	۳۷۴	» اوبار مازان اودي بار
۴۱۱	» » سوزيت	۴۰۵	» » بريتون	۳۷۴	اتيره الاڤيلروا
۴۱۱	» » شاتلي	۴۰۵	» » برونسيلواز	۳۹۹	اف بوشيه اوموليه
۴۱۱	» » شارتر	۴۰۵	» » بايڤا	۴۰۰	اف بوشيه الامبريال
۴۱۱	» » شابيزين	۴۰۵	» » باڤا	۴۰۰	اف بوشيه افريكان
۴۱۱	» » شاسير	۴۰۶	» » بالبرميتين	۴۰۱	اف بوشيه الا الزسين
۴۱۱	» » شاتيلين	۴۰۶	» » باريزين	۴۰۱	اف بوشيه الانجليز
۴۱۱	» » شيفري	۴۰۶	» » باقي	۴۰۱	اف بوشيه الا انڤرسواز
۴۱۲	» » جلي ماريه	۴۰۶	» » پيري جوردين	۴۰۱	اف بوشيه ارشيدوك
۴۱۲	» » جامبيتا	۴۰۶	» » بيتي دوك	۴۰۱	اف بوشيه ارچنتين
۴۱۲	» » چورچيت	۴۰۷	» » بياموتيز	۴۰۱	اف بوشيه ارمينون فيل
۴۱۲	» » جران دوك	۴۰۷	» » بولينياك	۴۰۱	اف بوشيه اورور
۴۱۳	» » جريوي	۴۰۷	» » الا بولونيز	۴۰۲	اف بوشيه استراجون
۴۱۳	» » الادوفين	۴۰۷	» » بوني بيكه	۴۰۲	» » الا انديان
۴۱۳	» » جرييه ديايل	۴۰۷	» » بورتوجيز	۴۰۲	» » انفانت
۴۱۳	» » دالمون	۴۰۸	» » برانسيس	۴۰۲	» » ايطالين
۴۱۳	» » دومون	۴۰۸	» » بريطانيير	۴۰۲	» » ارليان
۴۱۴	» » ديان	۴۰۸	» » توبينيل	۴۰۲	» » ارساي
۴۱۴	» » دورياك	۴۰۸	» » تورانچيل	۴۰۲	» » الاقسطنديز
۴۱۴	» » دينو	۴۰۸	» » توسينيل	۴۰۳	» » اوتيرو
۴۱۴	» » دوشيس	۴۰۹	» » تيرولين	۴۰۳	» » بوريجارد
۴۱۴	» » راشل	۴۰۹	» » ساره برونارد	۴۰۳	» » بل هيلين
۴۱۴	» » الارين	۴۰۹	» » ساندريو	۴۰۳	» » بديكتين
۴۱۴	» » رولان	۴۰۹	» » سنجاليز	۴۰۳	» » بيرصول
۴۱۴	» » روسيني	۴۰۹	» » سان اوبرت	۴۰۳	» » بيرچير
۴۱۵	» » روچمبون	۴۰۹	» » سان چين	۴۰۴	» » بينير
۴۱۵	» » الارويال	۴۱۰	» » سردي	۴۰۴	» » بوهمين
۴۱۵	» » فلانند	۴۱۰	» » ساڤويارد	۴۰۴	» » بويلديه

صفحة		صفحة		صفحة	
۴۲۴	أف فريت بو شيرون	۴۲۰	أب بوشيه هيلواز	۴۱۵	أف بوشيه فيدورا
۴۲۴	» » ديابل	۴۲۰	» » هنري الرابع	۴۱۵	» » فلورا
۴۲۵	» » فير ميير	۴۲۰	» » هولانديز	۴۱۵	» » فلوريال
۴۲۵	» » موسونيير	۴۲۰	» » هوسارد	۴۱۵	» » فلورنتين
۴۲۵	» » باستوريل	۴۲۰	أف بروواييه	۴۱۶	» » فورستير
۴۲۵	» » فليروا	۴۲۱	» » ارشيدوشيس	۴۱۶	» » فيكتوريا
۴۲۵	» » يوركشير	۴۲۱	» » امال	۴۱۶	» » كردنال
۴۲۵	اف ان كوكوت	۴۲۱	» » ايقيت	۴۱۶	» » كلامار
۴۲۶	اف بيرچيران كوكوت	۴۲۱	» » بلزك	۴۱۶	» » كونديه
۴۲۶	» بوردوليزان كوكوت	۴۲۱	» » باتليير	۴۱۶	» » كونتيس
۴۲۶	» » باريزين	۴۲۱	» » اوبرمزان	۴۱۷	» » لاپيروز
۴۲۶	» » پيري جوردين	۴۲۱	» » اوبوانت اسبرج	۴۱۷	» » لافالير
۴۲۶	» » اف پيري جو	۴۲۱	» » بورتوجيز	۴۱۷	» » لوريت
۴۲۶	» » بيتي دوك	۴۲۱	» » برانسيس ماري	۴۱۷	» » مادرا
۴۲۶	اف بورتوجيزان كوكوت	۴۲۲	» » سلطان	۴۱۷	» » مينتينو
۴۲۷	» » اف چيدانيت	۴۲۲	» » چورچيت	۴۱۷	» » مال ميزون
۴۲۷	» » ديان	۴۲۲	» » جران مير	۴۱۷	» » ماريثو
۴۲۷	» » الارين	۴۲۲	» » ديقيت	۴۱۷	» » ماسينه
۴۲۷	» سان رويرت ان كوكوت	۴۲۲	» » اسبانيول	۴۱۸	» » ماسينيه
۴۲۷	» » سوبيز	۴۲۲	» » راشل	۴۱۸	» » متيرنيس
۴۲۷	» » ثالانتين	۴۲۲	» » روتشلد	۴۱۸	» » ميلانيز
۴۲۸	» » الاكيم	۴۲۳	» » شاتيلو	۴۱۸	» » ميري
۴۲۸	» » زنجارا	۴۲۳	» » اوفوا دي قولاي	۴۱۸	» » موانسيليه
۴۲۸	اف اورور	۴۲۳	» » فورستير	۴۱۸	» » مونتجلا
۴۲۸	» بلوا	۴۲۳	» » ماجدا	۴۱۸	» » مومور نسي
۴۲۸	» بولانچير	۴۲۳	» » ماريثو	۴۱۹	» » مون بنسييه
۴۲۹	اف بريطون	۴۲۳	» » ناتويا	۴۱۹	» » ناتويا
۴۲۹	» بير شيرون	۴۲۳	» » اورلوف	۴۱۹	» » نابوليتين
۴۲۹	» بور توجيز	۴۲۴	اف فريت اندالواز	۴۱۹	» » نسواز
۴۲۹	» بوليت	۴۲۴	» » الا انجليز	۴۱۹	» » نينو
۴۲۹	» قريب	۴۲۴	» » امريكين	۴۱۹	» » نورماند
۴۳۰	» جورميه	۴۲۴	» » بوردوليز	۴۱۹	» » هاليشي

صفحة		صفحة		صفحة	
۴۴۰	اف بلا نورماند	۴۳۵	اف بلا جوکی کلوب	۴۳۰	اف جران ٹیل
۴۴۰	» » ایزولین	۴۳۵	» » دیابل	۴۳۰	» ریسول
۴۴۱	اوملیت انیسوریل	۴۳۵	» » دوشیس	۴۳۰	» فولوٹان
۴۴۱	» » الامریکن	۴۳۶	» » راشل	۴۳۰	» شیمای
۴۴۱	» » اندالوز	۴۳۶	» » روسینی	۴۳۰	» کاریم
۴۴۱	» » ارشیدوک	۴۳۶	» » فلورانتین	۴۳۱	» کوتلیت
۴۴۲	» » اسپانول	۴۳۶	» » فوروستیر	۴۳۱	» » مانون
۴۴۲	» » اوزای	۴۳۶	» » فیکتوریا	۴۳۱	» کروموسکی
۴۴۲	» » اوسطاندریز	۴۳۶	» » قیلار	۴۳۱	» کورکیت
۴۴۲	» » بندکتن	۴۳۷	» » ولادیمیر	۴۳۱	» هنجرواز
۴۴۲	» » بون فام	۴۳۷	» » شاسیر	۴۳۲	اف بلا
۴۴۲	» » الابوشیر	۴۳۷	» » کانیریتت	۴۳۲	» » اوزانشوا
۴۴۲	» » الابلونیز	۴۳۷	» » کلار مار	۴۳۲	» » انفرسواز
۴۴۳	» » بریطون	۴۳۷	» » کلینی	۴۳۲	» » الاسبانیولی
۴۴۳	» » بریاسافاران	۴۳۷	» » کوندیة	۴۳۲	» » الاستراجون
۴۴۳	» » الابر وکسلواز	۴۳۸	» » کونتی	۴۳۳	» » عمر باشا
۴۴۳	» » الابرین	۴۳۸	» » کریشت	۴۳۳	» » اوپیرا
۴۴۳	» » یارمنتیة	۴۳۸	» » ایلواز	۴۳۳	» » اورلیانیز
۴۴۳	» » اوبرمزان	۴۳۸	» » لورین	۴۳۳	» » اولیان
۴۴۳	» » بایزا	۴۳۸	» » لولی	۴۳۳	» » بیکن
۴۴۴	» » اوبوانتاسیرج	۴۳۸	» » لیونیز	۴۳۳	» » بیر نوار
۴۴۴	» » بورتوچیز	۴۳۸	» » مارشیر	۴۳۳	» » بروکسلواز
۴۴۴	» » برنسیس	۴۳۹	» » مکسملین	۴۳۴	» » بارمنتیة
۴۴۴	» » الابر وٹنسال	۴۳۹	» » میتیرنیش	۴۳۴	» » اوبرمزان
۴۴۴	» » اوطوماط	۴۳۹	» » میاربیر	۴۳۴	» » بیر جوردین
۴۴۴	» » ساقویارد	۴۳۹	» » میرابو	۴۳۴	» » بورتوچیز
۴۴۴	» » صوسیسی	۴۳۹	» » میروار	۴۳۴	» » بروٹنسال
۴۴۵	» » جران میر	۴۳۹	» » مونترچی	۴۳۴	» » ساجان
۴۴۵	» » اوجامبون	۴۴۰	» » مونٹ مورنسی	۴۳۵	» » ساقویارد
۴۴۵	» » چیوسیکا	۴۴۰	» » مونیهجاسک	۴۳۵	» » سیسلین
۴۴۵	» » چوراسین	۴۴۰	» » ناتویا	۴۳۵	» » جرانیه
۴۴۵	» » الاجوان قیل	۴۴۰	» » نیرو	۴۳۵	» » چوسیکا

صفحة		صفحة		صفحة	
۵۷۰	انجى الادوران	۴۵۱	اومليت هنجرواز	۴۴۵	اومليت دوران
۵۷۱	» فريت	۴۵۱	اففروالا اكسندرا	۴۴۶	» ريفورم
۵۷۱	» الانجليزى	۴۵۱	» الا اندالوز	۴۴۶	» الارين
۵۷۱	» أن ماتيلوت	۴۵۲	» ارچنتي	۴۴۶	» اورونو
۵۷۱	» الامناچير	۴۵۲	» بلزك	۴۴۶	» روسيني
۵۷۱	» منير	۴۵۲	» بوليزاك	۴۴۶	» او شامبنيون
۵۷۲	» بوم بادور	۴۵۲	» بریطانية	۴۴۷	» شاسير
۵۷۲	» الاروينز	۴۵۲	» چيانيت	۴۴۷	» شيفرينز
۵۷۳	» الارومين	۴۵۳	» دريه	۴۴۷	» شوزاى
۵۷۳	» الاتارتار	۴۵۳	» الارافيجوت	۴۴۷	» فيرمير
۵۷۳	» سانت منهول	۴۵۳	» الارين	۴۴۷	» اوفين زيرب
۵۷۴	» صوصلي	۴۵۳	» روزيتا	۴۴۷	» الا فلورانتين
۵۷۴	» سوفرين	۴۵۳	» روبان	۴۴۸	» اوفوندارتشو
۵۷۶	اموريت اى نخاع سلسلة الظهر	۴۵۴	» شرتر	۴۴۸	» الافورستير
۵۷۸	» توسكا	۴۵۴	» فرو فرو	۴۴۸	» الا فيكتوريا
۵۸۳	انتر كوت الامريكين	۴۵۴	» دى فيشير	۴۴۸	» كلامار
۵۸۳	» الا يارتيز	۴۵۴	» كاريم	۴۴۸	» او كريتيت
۵۸۳	» الابرسى	۴۵۴	» كولنيت	۴۴۹	» اولارد
۵۸۴	» الا بوردوليز	۴۵۵	» موزايك	۴۴۹	» ليموزين
۵۸۴	» الاتيرولين	۴۵۵	» موسكوفيت	۴۴۹	» لورين
۵۸۴	» الاسيسيا	۴۵۵	» ناتويا	۴۴۹	» ليونيز
۵۸۴	» الافورستير	۴۵۵	» نواز	۴۴۹	» ماسينا
۵۸۴	» اوفيربرية	۴۵۵	» سكيليف	۴۴۹	» مانسل
۵۸۴	» اوشامينيون	۴۵۶	» الا كوك	۴۴۹	» ان ماسكوت
۵۸۵	» اشيفال	۴۸۴	ايجرام دى فليه دى صول	۴۵۰	» مكسيكين
۵۸۵	» الاليونيز	۵۲۳	اسبيك دي فليه دى صول	۴۵۰	» ميرى
۵۸۵	» مارشان ديفان	۵۳۷	اسبيك دى لاجوست	۴۵۰	» مونسيلاه
۵۸۵	» الامارسينز	۵۳۸	» دى لاجوست الار س	۴۵۰	» اوميلت موسولين
۵۸۵	» ميكسيكين	۵۴۰	اسبيك دى كريتيت	۴۵۰	» ناتويا
۵۸۵	» ميرابو	۵۷۰	انجى بوبى الانجليز	۴۵۰	» ناتير
۵۸۶	» الاهنجرواز	۵۷۰	انجى الا بوكير	۴۵۱	» نورماند
۵۸۶	» الاهوتير	۵۷۰	انجى بنوتون	۴۵۱	» هولاندينز

صفحة		صفحة		صفحة	
۸۴۳	» سوفليه	۶۹۲	ايول دانيوالا بولا نجيز	۵۹۳	ايول ديقو فارسي
۸۴۳	» سوتيه الانسواز	۶۹۳	» » الا كانيون	۵۹۴	» » الانجليز
۸۴۳	» الا اندالوز	۶۹۳	ايول دانبو بريزيه	۵۹۴	ايول ديقو فارسي الا بولا نجير
۸۴۴	» شاتيلين	۶۹۳	» » فلوريان	۵۹۴	ايول ديقو فارسي الا بورجواز
۸۴۴	» تمبال الاجريك	۶۹۴	» » واندسور	۶۴۵	اسكالوب ديقو
۸۴۹	اينديف اي هنديديا	۶۹۴	» » اوناقيه	۶۴۵	» ديقو الانجليز
۸۵۵	اينمار الا انجليز	۶۹۴	» » اوراسين	۶۴۵	» » ميلانيز
۸۵۵	» الا كريم	۷۹۰	اورسليه دي نانس	۶۴۵	» » اوشامينيون
۸۵۶	» اوجراتان	۷۹۹	اسبيك ديقولا	۶۴۵	» » الاقنواز
۸۵۶	» الا فروفلاي		الا ايطالين	۶۵۱	آتيرودي ري ديقو الاقنواز
۸۷۴	اسكوردسونير	۷۹۹	اسبيك ديقولا جولواز	۶۵۴	اسكالوب دي ريديقو بيرينچير
۹۳۷	ابريكوطين	۸۱۱	ايجويت دي كاينتو	۶۵۴	اسكالوب دي ري ديقو
۹۴۷	اتوي		الا ايكارلات		الا فافوريت
۹۴۷	اكير او شكولات	۸۱۲	ايجويت دي كاينتو	۶۵۵	اسكالوب دي ري
۹۴۷	» او كافيه		سانت الين		ديفو جرانديوك
۹۸۵	استعمال لميون	۸۱۳	اسبيك دي فواجرا	۶۵۵	اسكالوب دي ري
۹۹۰	ابل شول	۸۳۶	ارتيشو خرشوف		ديفو چوديك
۹۹۰	اش ترايزل كوخن	۸۳۶	» الا باريجول	۶۵۵	اسكالوب دي ري
۹۹۱	اماندل كوخن	۸۳۶	ارتيشو الا بولانجيز		ديفو مارشارل
۹۹۱	ايل باي	۸۳۷	» انبرو فينسان	۶۵۵	اسكالوب دي ري
۱۰۱۱	ايل بودين	۸۳۷	» استانلي		ديفو روسين
۱۰۶۰	استعمال الفخضان البات دامت	۷۳۷	» كافور	۶۵۵	اسكالوب دي ري
۱۰۶۰	أساس بستلية الصمغ	۸۲۱	» برييه		ديفو فليروا
۱۰۸۸	اسماء الفواكه المعدة للتسكير	۸۲۱	اسبرج	۶۷۷	اوس بوكي الاميلانيز
۱۰۶۲	اناناس مسكر اوشكولات	۸۲۱	» اجرانان	۶۷۷	اوس بوكي الا فرنسيين
۱۰۸۹	اناناس ترنش	۸۲۱	» الا بولونيز	۶۷۹	استوفاد الا بروثمنال
۱۰۶۲	ابو فروة مسكر بالشكولات	۸۲۱	» الافلامند	۶۷۹	ايمسية
۱۰۶۴	استعمال سكر الجيلايه	۸۲۲	اسبرج الاميلانيز	۶۷۹	» الا ايكارلات
۱۰۶۶	استعمال الزهرية الكتيرة	۸۲۲	» افيك صوص دي فيرس	۶۸۰	» الا كيلرمون
۱۰۶۸	أساس الكروكانت	۸۲۲	اوپرچين الا كريم	۶۸۰	» مريان
۱۰۶۸	الفروطة الكرمله	۸۲۳	» اوجرتان	۶۸۰	» مع صلص مختلفه
۱۰۴۸	الورد الكبير	۸۲۳	» الا بروقنسال	۶۹۲	ايول دانيو بريزيه

صفحة		صفحة		صفحة	
١٦٣	بطاطس في الصينية في الفرن	٢٠	بيض برشت	١٠٧٥	البيض الكرو كانت
١٦٣	» مصفاه باللبن	٩٤	باتشا بوريك	١٠٧٧	الكنديتة الباردة لتصير
١٦٣	بازلا باللحم	٩٥	بوغاشه بوريك بالحينه		الككة قزريه
١٦٤	» بهريز	٩٥	» » باللحم	١٠٧٧	الكنديتة الساخنة لزوم
١٦٤	بشارة باللحم	٩٥	بيدا بوريك بالحينه		الباتقري
١٦٤	» بالبصل	٩٦	» » بالسبانخ	١٠٧٨	استعمال مثل برالين
١٦٤	بصل ينخي	٩٦	بوف بوريك	١٠٨٤	البلح الثماني المسكر
١٦٥	» قورمه	٩٦	بوف بوريك باللحم	١٠٨٤	استعمال ابو فروة
١٦٥	» ترس	٩٦	باذنجان بوريك		(ب)
١٦٥	» تلويح	٩٩	بستليس بالملح	٤	بهريز اللحم لاجل الشوربة
١٦٥	» كونه باش	١٥٦	باميه مرصوعة باللحم أو الفراخ	٤	بهريز الفراخ
١٦٥	» ايرمه اي مفروم	١٥٧	» » على الطريقة العثمانية	١٠-١	بقية شوربة البصل
١٦٥	برسيم	١٥٧	باميه مطبقة		الموضوعة في صفحة ١٠ مرة
٢٠٦	بلح الشام	١٥٧	» بهريز	١٤	بيض بالبصطرمه على الطريقة
٢٠٦	بقلاوة دوشام	١٥٨	» بالخضرة		العثمانية
٢٠٦	» ديلة	١٥٨	» بالزيت	١٤	بيض بالبصطرمه
٢٠٧	» بالقشدة	١٥٨	» ويكه بالفراخ	١٤	» بالبصل وهو على طريقتين
٢٠٧	» كل واشكر	١٥٩	» » باللحم	١٥	بيض بالبصل الاخضر
٢٠٨	بقلاوة ملفوفة	١٥٩	بانجان مسقعه	١٥	بيض بالبصل والفلفل الاخضر
٢٠٨	بوغاشه بالسكر	١٥٩	» مطبق	١٥	بيض بالحينه
٢١٧	بقلاوة شرقاوي	١٦٠	» ضامه	١٦	» بالسجق عادي
٢٦٣	بوردورة من الفارسة	١٦٠	» الشيخ موسى	١٦	» » والبصل
٢٦٣	» من الخضروات	١٦٠	» امام بايالدي	١٦	» بالسبانخ
٢٦٣	» العجينة البيضاء	١٦١	» الكشيله	١٧	» بالشكشوكة
٢٦٣	بوردورة من عجينه مكرونة	١٦١	» اوتومه	١٧	» بالظماطم
٢٦٨	بان فروا	١٦١	» مقلي باللبن الزبادي	١٨	» بالفول المفصص
٢٧٠	بسه بيضاء	١٦١	باذنجان مقلي بالتوم	١٨	» » انصفي
٢٩٦	بتر صوص		والحل	١٨	» » والظماطم
٢٩٨	برون اويستر صوص	١٦٢	باذنجان طباخ روجه	١٩	» بالقيمة
٢٩٨	» جرابي صوص	١٦٢	» قورمه	١٩	» بالكريمة
٢٩٩	بريد صوص	١٦٢	» ابيض ضامه	١٩	» بالكركم
٢٩٩	بارسلي صوص	١٦٢	بطاطس مطبق باللحم	٢٠	» بالكري

صفحة		صفحة		صفحة	
۳۷۰	بوريه پورتوجيز	۳۶۳	بوتاچ بينيه سوب	۳۰۰	بورتووين صوص
۳۷۰	» اوکوليه الارين	۳۶۳	» الابير	۳۰۵	بناد لاجل الفارسة
۳۷۰	» سواسونيز	۳۶۳	» بورتش کوب	۳۰۵	» من العيش
۳۷۰	» دی سيلري	۳۶۴	» بورتش بولونيز	۳۰۶	» من الدقيق
۳۷۱	» الاکيرمون	۳۶۴	» اوپستو	۳۰۶	» الافرانچيان
۳۷۱	» الاکونديه	۳۶۴	» تورني کير	۳۰۶	» من الارز
۳۷۱	» الاکونتي	۳۶۴	» تورتي ڤيرت کونسبرڤ	۳۰۶	» من البطاطس
۳۷۱	» الاکريسي	۳۶۵	» سيليانکا	۳۱۱	بلش دی سرفي
۳۷۱	» الافرينيز	۳۶۵	» ستش	۳۱۳	برينواز من الخضروات
۳۷۱	» سان چارمان	۳۶۵	» ريزوڤيجاتيني		والطيور
۳۷۲	» کريسونير	۳۶۵	» رونيو ديقو	۳۱۳	برينواز الطيور
۳۷۲	» ڦاڤوريت	۳۶۵	» » الا انجلیز	۳۱۳	پرل دي چاپون
۳۷۲	» موزار	۳۶۵	» روسلنيك	۳۱۳	بت طلياني
۳۷۲	» سوييز	۳۶۶	» فواديشولاي الا انجلیز	۳۱۳	بری ڦترول
۳۷۲	» راشل	۳۶۶	» اوبوليت ديفوا	۳۱۶	بتيت مارميت لاجل
۳۷۲	» ديباري	۳۶۶	» اوبوريه		۱۰ أشخاص بالمائدة
۳۷۴	بارکيت شيفريز	۳۶۶	» کوکی ليکی		
۳۷۴	» الاچوان شيل	۳۶۶	» اوليفر	۳۴۸	بوتاچ ای کریم جارير
۳۷۴	» دي فيليه دي صول	۳۶۷	» ليفوينا اوکلووسي		کريسيه
۳۷۴	» الاڤيکتوريا	۳۶۷	» ميلفانت	۳۴۸	بوتاچ جاريرد وڦتواز
۳۷۵	» دي ليتانس اوبرمزان	۳۶۷	» مينيسترا	۳۴۹	» » ڦيرميير
۳۷۵	بنيه الانسواز	۳۶۸	» دي موتون الاجريك	۳۴۹	بوتاچ
۳۷۵	» الابندكتين	۳۶۸	» موللی جاتوني	۳۴۹	» جارير ماريشير
۳۷۵	» کاردنال	۳۶۸	» موتون بروث	۳۴۹	» » سافايارد
۳۷۵	» دی سيرڤيل	۳۶۸	» اونوك	۳۶۱	» ايتيه الالماند
۳۷۵	» دی ليتانس	۳۶۹	» هنجرواز	۳۶۱	» » الا انجلیز
۳۷۶	» دی ليتانس الاڤليروا	۳۶۹	» بوريه ارچنتيل	۳۶۲	» اکس تيل کير
۳۷۶	» الاماتورين	۳۶۹	» بونقاله	۳۶۲	» اکس تيل ليه
۳۷۶	» بينياتيلي	۳۶۹	» بريسان	۳۶۲	» اورچ اوسيليري
۳۷۶	بلنس	۳۶۹	» بلاستين	۳۶۲	» اورلوف
۳۷۶	بوشيه	۳۷۰	» پارماتيه	۳۶۲	» اوکرا
۳۷۶	» الا بوهمين	۳۷۰	» بيتي پوافريه	۳۶۳	» بات دينيا

صفحة	صفحة	صفحة	صفحة
۶۴۲	۳۹۸	۳۷۷	بوشيه الا بوكوتير
۶۴۲	۳۹۸	۳۷۷	» ديان
چواز	۳۹۸	۳۷۷	» جرانديوك
۶۴۳	۳۹۹	۳۷۷	» هولانديز
۶۴۳	۳۹۹	۳۷۷	» ابرائيل
۶۴۳	۴۲۰	۳۷۷	» چوان فيل
۶۴۴	۴۲۴	۳۷۷	» ماري روز
۶۴۸	۴۲۸	۳۷۷	» موجدور
۶۴۹	۵۰۷	۳۷۸	» مونت جلا
۶۴۹	۵۲۵	۳۷۸	» مونسنيير
۶۴۹	»	۳۷۸	» الا نانتويا
۶۴۹	»	۳۷۸	» الا پيري جوردين
۶۴۹	»	۳۷۸	» الارين
۶۵۰	»	۳۷۸	» سان اويرت
۶۵۰	»	۳۷۸	» الاستيار
۶۵۰	»	۳۷۹	» الافكتوريا
۶۵۰	»	۳۸۸	» بتي باتية الا بوسبيرون
۶۵۰	»	۳۸۸	» » الا بورچواز
۶۵۱	»	۳۸۸	» » مانوت
۶۵۷	»	۳۸۸	» » دي شانوان
۶۵۸	»	۳۸۸	» » مزارين
۶۶۱	»	۳۸۹	» » نيموا
۶۶۹	»	»	» » دوفين
۶۷۰	»	۳۸۹	» بيلمين سيرين
۶۷۰	»	۳۸۹	» بوم الاردينز
۶۷۰	»	۳۹۰	» دباتريش
۶۷۱	»	۳۹۰	» چورچيت
۶۷۱	»	۳۹۷	» بتيت بمال انيه سوريل
۶۷۱	»	۳۹۷	» بتيت بمال ديه سوليه
۶۷۱	»	۳۹۷	» » ماريشال
۶۷۲	»	۳۹۸	» » ميديس
۶۷۲	»	۳۹۸	» » الامو نترجي
يس دي ييف الا فلانماند	يس دي ييف الاموداوالا بور	بتي بمال بايفا	» » ريچين
يس دي ييف الاموداوالا بور	چواز	» » رنيير	» » تاليران
يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الا باريزين	» » الافيلنوف	بيض برووايه وكيفيه عمله
يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الاموداوالا بور	بيض فريت	» مسلوق
يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الاموداوالا بور	باتية شودي صول الا دييواز	بوردير دي فليه دي صول
يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الاموداوالا بور	الا يطالين	» »
يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الاموداوالا بور	بوييب دي فليه دي صولان	» »
يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الاموداوالا بور	بمال	» »
يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الاموداوالا بور	يويابيس الا باريزين	» »
يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الاموداوالا بور	» دي موري	» »
يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الاموداوالا بور	برانداد دي موري	» »
يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الاموداوالا بور	» موري الا كريم	» »
يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الاموداوالا بور	» تريه	» »
يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الاموداوالا بور	بويابيس دي موري	» »
يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الاموداوالا بور	باتيه شودانجي	» »
يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الاموداوالا بور	» » الانجليزي	» »
يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الاموداوالا بور	بانت دي سيرفيل	» »
يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الاموداوالا بور	الافلاجواز	» »
يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الاموداوالا بور	بفتيك الامريكين	» »
يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الاموداوالا بور	» اشيقال	» »
يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الاموداوالا بور	» الهمبورجواز	» »
يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الاموداوالا بور	» الاريس	» »
يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الاموداوالا بور	» الاترتار	» »
يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الاموداوالا بور	بيتوك الاريس	» »
يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الا بورجينون	» »
يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الا كويرالانسين	» »
يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الاموداوالا بور	يس دي ييف الا ايكارلات	» »

صفحة		صفحة		صفحة	
٧٣٠	بولارد رين آن	٧٢٣	بولارد الا بوكوتير	٦٧٢	بوبيت ديقو مادلين
٧٣١	» رين بلانس	٧٢٣	» بارانيه	٦٧٢	» » ماري لويز
٧٣١	» » مارجو	٧٢٣	» الا باريزين	٦٧٢	» » الا هوسارد
٧٣١	» » مارجریت	٧٢٣	» ادلينا باتي	٦٨٢	بارون اودويل او كارتسيه دانيو
٧٣١	» ريني صانص	٧٢٣	» الا بايزان	٦٨٢	» دانيو برينطانيه
٧٣٢	» أوري	٧٢٤	» الا بيريجوردين	٦٩٧	بييه دانيوان بلا نكيت
٧٣٢	» روسيني	٧٢٤	» بقت ماريه	٦٩٨	بييه دايو الا يوليت
٧٣٢	» ديميدي	٧٢٤	» الا پياموتيز	٦٩٨	» » الا تيرولين
٧٣٢	» ديميدوف	٧٢٥	» بولونياك	٦٩٨	» » فريت
٧٣٣	» ديربي	٧٢٥	» الا بورتوجيز	٦٩٨	» » الاروبانيز
٧٣٣	» ديقو نسير	٧٢٥	» برنيسيس	٦٩٩	بواترين دانيو الا بير چير
٧٣٣	» ديقا	٧٢٥	» برينطانيير	٦٩٩	بواترين دانيو الا ديا بل
٧٣٣	» الادر	٧٢٥	» تاليران	٦٩٩	» » فيربريه
٧٣٤	» دوزو	٧٢٦	» تيقولي	٧٠٠	بروشيت دي رونيو دانيو
٧٣٤	» اوشجنيون ابرين	٧٢٦	» توسكا	٧١٥	بودين بلا دي يقولاي
٧٣٤	» اوشجنيون ابلان	٧٢٦	» الا تولوزين	٧١٣	بولارد البيفرا
٧٣٤	» شانوانيس	٧٢٦	» تريانو	٧١٩	بولارد الكسندرا
٧٣٤	» شاتيلين	٧٢٧	» الاشتاليا نس	٧١٩	» الا ابصادريس
٧٣٥	» شيبولانا	٧٢٧	» سالتالوسيا	٧١٩	» الا اندلوز
٧٣٥	» شيفري	٧٢٧	» الا سيسيلين	٧٢٠	» الا ايكوسيز
٧٣٥	» فاثوريت	٧٢٧	» سوفليه	٧٢٠	» ادوار السابع
٧٣٥	» فينانسير	٧٢٨	» سواروف	٧٢٠	» الا ايليزيه
٧٣٥	» الا قالا نسين	٧٢٨	» سيلفانا	٧٢٠	» اسبانيول
٧٣٦	» الا قانسين	٧٢٨	» ستانلي	٧٢١	» الا استوفاد
٧٣٦	» فيريريه	٧٢٩	» دي جاسترونوم	٧٢١	» الا استراجون
٧٣٦	» فيكتوريا	٧٢٩	» جودار	٧٢١	» امبراتريس
٧٣٦	» الا فيرج	٧٢٩	» جرامون	٧٢١	» ايزابيل دي فرانس
٧٣٦	» فيلار	٧٢٩	» جران اوتيل	٧٢١	» الا انديان
٧٣٧	» كوسي	٧٣٠	» اوجروسل	٧٢٢	» اوزيف دور
٧٣٧	» الا لانجو دوسين	٧٣٠	» الاجريك	٧٢٢	» بوفور
٧٣٧	» لوزين	٧٣٠	» ريجانص	٧٢٢	» بانكير
٧٣٧	» لوكولوس	٧٣٠	» الارين	٧٢٢	» بويلديه

صفحة		صفحة		صفحة	
۷۶۸	بوليه سوتيه دوربا	۷۶۰	بوليه سوتيه برس	۷۳۷	بولارد مانسيني
۷۶۸	» » دوران	۷۶۰	» » برچير	۷۳۸	» مينتينو
۷۶۸	» » دوروك	۷۶۰	» » ياروت	۷۳۸	» ماريشال
۷۶۹	» » ريفولي	۷۶۰	» » بيل جابرييل	۷۳۸	» ماري لويز
۷۶۹	» » رومين	۷۶۱	» » پوهيميين	۷۳۸	» الانا وليتين
۷۶۹	» » رويستان	۷۶۱	» » بوافين	۷۳۹	» الامونت كارلو
۷۶۹	» » شامبور	۷۶۱	» » بون قام	۷۳۹	» مومتورينسي
۷۷۰	» » شاندر	۷۶۲	» » بورديليز	۷۳۹	» الانيسواز
۷۷۰	» » شاسير	۷۶۲	» » بورجينون	۷۳۹	» اونوي
۷۷۰	» » فيرمير	۷۶۲	» » الا بریطون	۷۳۹	» الاهولاندين
۷۷۰	» » اوفين زيرب	۷۶۲	» » بابريكا	۷۴۰	» الاهونجرواز
۷۷۱	» » فروفرو	۷۶۳	» » بارمنتيه	۷۵۴	بوليه سوتيه الاكسندر
۷۷۱	» » الافوريستير	۷۶۳	» » بايزان	۷۵۴	» » الحبرين
۷۷۱	» » فان ديك	۷۶۳	» » پريجور	۷۵۵	» » انيت
۷۷۱	» » الاقندين	۷۶۳	» » بيتي دوك	۷۵۵	» » انشيرسواز
۷۷۲	» » فيردي	۷۶۴	» » بياموتيز	۷۵۵	» » ارشيدوك
۷۷۲	» » كايولوناد	۷۶۴	» » الاپورتوجيز	۷۵۵	» » اريزين
۷۷۲	» » الاكاتالان	۷۶۴	» » بروفينسال	۷۵۶	» » ارمينياك
۷۷۲	» » اوكرى	۷۶۴	» » اوتروف	۷۵۶	» » ارمينو نفيل
۷۷۳	» » سيفتيا	۷۶۵	» » اوسيب	۷۵۶	» » دارتوا
۷۷۳	» » كوت وازور	۷۶۵	» » سان چان	۷۵۷	» » ايكوسيز
۷۷۳	» » لانبجودوسيين	۷۶۵	» » سان لاميرت	۷۵۷	» » الاسبانيول
۷۷۳	» » لايروز	۷۶۵	» » سان مانديه	۷۵۷	» » الاستراجون
۷۷۴	» » ليولد	۷۶۶	» » اوساموس	۷۵۷	» » اسكوريال
۷۷۴	» » الاليونيز	۷۶۶	» » ستانلي	۷۵۸	» » الاندين
۷۷۴	» » ماريجو	۷۶۶	» » جابرييل	۷۵۸	» » الايطالين
۷۷۴	» » ماريني	۷۶۶	» » چورچ سان	۷۵۸	» » الاورليانيز
۷۷۵	» » ماري لويز	۷۶۷	» » جورجينا	۷۵۸	» » اوتيرو
۷۷۵	» » ماروكين	۷۶۷	» » چوديك	۷۵۹	» » باجانيل
۷۷۵	» » الامارسييز	۷۶۷	» » دانواز	۷۵۹	» » بازار
۷۷۵	» » انماسكوت	۷۶۷	» » دوفين	۷۵۹	» » بوايله
۷۷۶	» » مانيلد	۷۶۸	» » ديميدوف	۷۵۹	» » بهاترين

صفحة		صفحة		صفحة	
۷۷۶	بولىه سوتيه الاكسيكين	۷۸۳	بولىه دي جران ماسكوت	۸۰۳	باتيه شودي بيچون بيريجور
۷۷۶	» » اوموريل	۷۸۳	» » » الاهوتليير	۸۰۴	بيچون اوييتى بوا
۷۷۶	» » مادرا	۷۸۳	بالوتين ديقولاى وچامبون	۸۰۴	» » الا بولونيز
۷۷۷	» » الا نورماند		ديقولاي	۸۰۴	» » الا برينطانيير
۷۷۷	» » نوفوسبيكل	۷۸۵	بست كانيوان شوفروا	۸۰۴	» » رامية ان سالمى
۷۷۷	» » الا هو نجر واز	۷۸۵	بودان ديقولاى و كانل ديقولاى	۸۰۵	» » الا فيليروا
۷۷۷	» » هيرمين	۷۸۶	بودان ديقولاى الايكوسيز	۸۰۵	» » الامينوت
۷۷۸	» » نيسواز	۷۸۶	بودان ديقولاى ريشيليه	۸۰۵	» » الاقنانسيير
۸۷۸	دي جران الايل مينير	۷۸۶	بودان ديقولاى اوسويز	۸۰۶	» » ماسدون
۷۷۸	» » الا بيرچير	۷۹۰	باتيه شو ديقولاى	۸۰۷	بيچو فروا
۷۷۹	» » برينطانيير	۷۹۰	» دى بولىه الانجليز	۸۰۷	بيتاد
۷۷۹	» » بون فام	۷۹۰	» شودي بولىه الاشالونيز	۸۱۰	باتيه شودي كانيو
۷۷۹	» » الا اميريكين	۷۹۱	» شوفينا سيير	۸۱۴	بان دى فواجرا
۷۷۹	» » ارمينو نثيل	۷۹۳	بولىه الا ايكارلات	۸۱۴	» » فواجراه ان بوردير
۷۷۹	» » بورديليز	۷۹۳	» فروا اي انواع الفراح	۸۱۶	» » ليقر
۷۸۰	» » الا تارتار		الباردة	۸۲۲	بيكاس والبيكاسين
۷۸۰	» » ان كوكوت	۷۹۴	بولارد ياريزين	۸۲۲	» روتى
۷۸۰	» » ان كسارول	۷۹۵	» الا باريزين	۸۲۳	باتيه دى بولىه
۷۸۰	» » ان كومبوت	۷۹۵	» سان سير	۸۲۳	» » كانيو اوباتيه البط
۷۸۰	» » كلامار	۷۹۶	» دامبير	۸۲۳	» » بيچون اوباتيه الحمام
۷۸۱	» » الا كرابودين	۷۹۶	» روزدى ماي	۸۲۳	» » كاي اوباتيه السمان
۷۸۱	» » جرييه كانوف	۷۹۶	» روز ماري	۸۲۴	» » فواجراه تروفيه
۷۸۱	» » ديا بل	۷۹۷	بولارد كلرميليت	۸۲۴	» » ليقر اوباتيه انارب
۷۸۱	» » الاروس	۷۹۷	» فروا او كريسون	۷۲۵	» » فواجرا اوباتيه كبدة
۷۸۱	» » ريشيليه	۷۹۷	» لامبرتي		الاوز السمين
۷۸۲	» » اوراثيولى	۷۹۸	» ايه لانج ديكوييه	۸۳۶	بيفيه دارتيشو كولير
۷۸۲	» » شامبو	۷۹۸	» الانثا	۸۲۲	بوانت داسبرج اوبير
۷۸۲	» » شاتلين	۸۰۲	بيچون الا بورديليز	۸۴۲	بوانت داسبرج الا كريم
۷۸۲	» » فالكونيه	۸۰۲	» ان استوفاد	۸۴۲	» » رويال
۷۸۲	» » فيرمير	۸۰۲	» اوزو ليف	۸۴۵	بوريه كاروت جزر بوريه
۷۸۳	» » فورستير	۸۰۳	باتيه دى بيچون الانجليز	۸۴۷	بوريه دى سيليري كرفس
۷۸۳	» » الا ليموزين	۸۰۳	» شودي بيچون الانسين	۸۴۹	بان دى لينو

صفحة		صفحة		صفحة	
۸۷۳	بوم دی تیر میری	۸۶۷	بوم دی تیر برسیه	۸۵۷	بوریه دی هاریکو فیر
۸۷۳	» » میریت	۸۶۷	بوریه دی بوم دی تیر	۸۵۸	» دی هاریکو بلان
۸۷۳	» » موساین	۸۶۷	بوم دی تیر سوتیه	۸۶۲	بیقی بوا
۸۷۳	» » نانا	۸۶۷	» » ساغویارد	۸۶۲	» بوا الانجلیز
۸۷۳	» » ناتیر	۸۶۸	» » سوفلیه	۸۶۲	» » اویر
۸۷۴	» » نوازیت	۸۶۸	» » سوربریز	۸۶۳	» بوابون نام
۸۷۴	» » الاهونجرواز	۸۶۸	» » سوزیت	۸۶۳	» بوا الافلامند
۸۷۷	بوریه دی تومات	۸۶۸	» » جوفریت	۸۶۳	» » الافرانسیه
۸۷۸	» دی توینامبور	۸۶۸	» » اوچراتان	۸۶۳	» بوا الایزان
۸۸۴	ولینتا	۸۶۹	بوم دی تیر دوفان	۸۶۴	بوریه دی بیقی بوافریه
۸۹۷	بات فیتاج	۸۶۹	» » دوفین	۸۶۴	بیمتودو اوپیان دو ای فلفل
۸۹۸	» ادرسیه فین	۸۶۹	» » دوفینواز		حلو
۸۹۹	» ادرسیه	۸۶۹	» » دوشیس	۸۶۴	بیان فارسی ای فلفل ضمه
۸۹۹	بات ادرسیه لاجل التمال	۸۶۹	» » ریسولیه	۸۶۴	» بورجر ناتیر ای فلفل
۹۰۱	بات لاماند اوزیت	۸۷۰	» » روب دی شامبر		للجراتیر
۹۰۲	» بان اویر الا پولونیز	۸۷۰	بوم دی تیر شامونی	۸۶۴	بوریه دی بیان
۹۰۲	بلینیس	۸۷۰	» » روکیلان	۸۶۵	بوم دی تیر ای بطاطس
۹۲۵	بابا اوروم	۸۷۰	» » شامبیون	۸۶۵	بوم دی تیر الومیت بطاطس
۹۳۵	بون نیف	۸۷۰	» » شاتو		کبریت
۹۳۶	بارمنتیه	۸۷۰	» » شاتوبار	۸۶۵	بوم دی تیر الفونس بطاطس
۹۳۸	بوربون کوندیه	۸۷۰	» » شیب		الفونس
۹۴۱	باند باریزان بلاس	۸۷۱	بوم دی تیر فارسی	۸۶۵	بوم دی تیر الانجلیز
۹۴۱	» شیکولات	۸۷۱	» » فضانت	۸۶۵	» » أنا
۹۴۲	بوند شبری	۸۷۱	» » اوفور	۸۶۶	بوم دی تیر آرلی
۹۴۲	باند باریزان اوکافیه	۸۷۱	» » فریت	۸۶۶	» » الا بریشون
۹۴۳	بسکویت فریا	۸۷۱	» » قاپیر	۸۶۶	» » بیرنی
۹۴۴	» میلانیه	۸۷۱	» » ثوازن	۸۶۶	» » بینو
۹۴۴	برنس دی جال	۸۷۲	» » کوکوت	۸۶۶	» » لا بوردیاز
۹۴۴	بروفتول اوفریز	۸۷۲	» » الا کریم	۸۶۶	» » بای
۹۴۵	» الا کریم	۸۷۲	» » لوریت	۸۶۷	» » یونیف
۹۴۵	» الاشیکولاته	۸۷۳	» » الایونیز	۸۶۷	» دی تیر باریزین
			» » الامیتر دوتیل	۸۶۷	بوم دی تیر بایزان

صفحة		صفحة		صفحة	
۹۷۳	بسکویت جوفريت لاجير	۹۶۲	بالیه دی دام	۹۴۶	بان دي لامک
۹۷۳	» جوفريت فلا ماند	۹۶۴	بسکویت کبريس	۹۴۶	» الادوشيس
۹۷۴	» مارکيز	۹۶۵	» سوفليه نوازيت	۹۴۹	باتون کافيه
۹۷۴	بان روس	۹۶۵	» اورانچ	۹۵۰	بول دی اناناس
۹۷۴	بسکویت مار جاريت	۹۶۶	» اوشو کولات	۹۵۰	» کرو کوديل
۹۷۵	» »	۹۶۶	» او اناناس	۹۵۰	» تيودورا
۹۷۶	بقي فور اجلاسيه	۹۶۶	» او کريز	۹۵۰	» اورينتال
۹۷۷	بونجيه اورانچ	۹۶۶	» اناناس کسيت اجلاسيه	۹۵۰	» اوتومان
۹۷۷	» دی سرين	۹۶۷	» پيرتزل فونضانت	۹۵۱	» دوشيس
۹۷۷	» او اناناس	۹۶۷	» کربومات	۹۵۲	بسکویت الا کوير
۹۷۷	بوشيه اوابريکو	۹۶۸	» ميلانيه	۹۵۴	بالیه مونسييه
۹۷۷	بوجنيس اوبوم	۹۶۸	» کورنيه	۹۵۴	» دی دام
۹۷۸	» فانتينيس	۹۶۸	» روس	۹۵۴	» نوڤو
۹۷۸	بيتيت بير	۹۶۹	» «رو او شکولاته	۹۵۴	» برد کيک
۹۷۹	بسکویت الصحه	۹۶۹	» چيانيت الانجلينز	۹۵۷	بان آشيه
۹۷۹	باستا مارجرينا	۹۶۹	» فينا ننير	۹۵۷	بسکویت سانوي
۹۷۹	بسکویات الملح انشتانچ	۹۶۹	» بتي اس	۹۵۸	بالميه
۹۸۰	باطوساليه	۹۷۰	» اليڤيس	۹۵۸	بلوم کيک
۹۸۰	» » بالخير	۹۷۰	» کيس عش العصفور	۹۵۹	» » مورتيه
۹۸۰	بايت او فرماج		بالشکولاته	۹۵۹	» » الانيس
۹۸۰	» شواو فرماج	۹۷۰	» کيس عش العصفور	۹۵۹	بسکویت بالانير
۹۸۲	بوشيه		بالمارون	۹۶۰	» اهللال
۹۸۲	» اوشاتلي	۹۷۰	» بودين کيک	۹۶۰	» بولدنج
۹۸۲	» بروکسل	۹۷۱	» بسکوپت موسولبن	۹۶۰	توتی فروتي
۹۸۳	» نروفيه	۹۷۱	» انيس	۹۶۰	بسکویت مکرو ديا بل
۹۸۳	» بوم دی تير	۹۷۱	» زيببيک	۹۶۱	» چواني
۹۸۳	» کروت	۹۷۱	» بالملح	۹۶۱	» مونبليه
۹۸۳	» بوار	۹۷۲	» روليه	۹۶۱	» ماری لوبز
۹۸۳	» » اجلاسيه	۹۷۲	» جوفريت او شاتلي	۹۶۱	» سان چورچ
۹۸۴	» موسلين	۹۷۲	» بالخير	۹۶۲	» فريان
۹۸۴	» اومو کا	۹۷۳	» هولنديز	۹۶۲	» آسيا
۹۸۴	» اوشکولاته	۹۷۳	» جوفريت فيوريس	۹۶۲	» الزاسين

صفحة	صفحة	صفحة	صفحة
۱۰۱۰	بودين الاموال	۹۸۴	بودين فارمسيلا الانجليز
۱۰۱۱	» الاثيشي	۹۸۴	بتي دي ثيه او بوم
۱۰۱۱	» فيزوفيان	۹۸۵	بانيه او بوم
۱۰۱۱	» اوبان الافرانسي	۹۸۵	بوم چيانيت
۱۰۱۲	» اوبان الالماند	۹۸۵	» چورچيت
۱۰۱۲	» الاايكوسيز	۹۸۵	» بورد الو
۱۰۱۲	» دي فرانكفور	۹۸۵	» موسكوفيت
۱۰۱۲	» سوفلية	۹۸۶	» مارانجيه
۱۰۱۳	» جروسفينور	۹۸۶	» كونديه
۱۰۱۳	» سلفاتور	۹۸۷	» بيش كونديه
۱۰۱۳	» ساكس ويمر	۹۸۷	» مارانجيه
۱۰۱۳	» ريشمبورج	۹۸۷	» بوار
۱۰۱۳	» سان صوسي	۹۸۷	» موسكوفيت
۱۰۱۴	» بالشوكولات	۹۸۷	» بيش بور دالو
۱۰۱۴	» مارتنيك	۹۸۷	» بوار
۱۰۱۴	» اوزاماند	۹۸۸	» بودين سكسون
۱۰۱۴	» الانجليز	۹۸۷	» سوفليه دي نيز
۱۰۱۴	» بسكويت	۹۸۸	» اوسترون
۱۰۱۵	» دي بان الانجليز	۹۸۸	» اوكر اسون او
۱۰۱۵	» دي كابينه	۹۸۸	» انيزيت
۱۰۱۵	» أوري	۹۸۸	» بودين سوفليه الا اندايان
۱۰۱۶	» اوتاويوكا	۹۸۹	» او مارون
۱۰۱۶	» برينز يلين	۹۸۹	» دي مارون
۱۰۱۶	» ساجو	۹۹۱	» موسلين
۱۰۱۶	» الاسيمول	۹۹۳	» سوفليه ريجانص
۱۰۱۹	» باقرواز	۹۹۳	» الارين
۰۲۰	» اوفروي	۹۹۳	» الارويال
۱۰۲۰	» كليرمو	۹۹۳	» سان صوسي
۱۰۲۰	» دوبلومات	۹۹۴	» فيز يشين
۱۰۲۰	» ميكان	۹۹۵	» اوملجة
۱۰۲۰	» الانورماند	۹۹۵	» بلوم يودين
		۹۹۵	» بودين الامريكين
			» بوشيه اوبستاش
			» بيت يوشيه الزسين
			» » ماسكوت
			» باركيت اوبانان
			» اوانا داس
			» ابريكو
			» اوسريز
			» اوفريز - فراولا
			» باركيت مارايل
			» بيت جاتو جرنواي
			» » سوري
			» » كرية جلاسيه او
			» شوكلات
			» بيت جاتو كرية اجلاسيه اوموكة
			» بيت جاتو كرية او مارون
			» » بولسكا
			» » توسكا
			» » ميلفي ماريزبه
			» » برانسييس
			» » ميلفي
			» » اوتوماط
			» » كريول
			» » ميديسييس
			» بوم اوترشيان
			» دي كريم
			» بودين كافيه
			» بالشوكولاته
			» بالفراوله
			» الانجليز
			» بيرل دي چابون
			» ساجوالا انجليز
			» ري الانجليز

صفحة		صفحة		صفحة	
۱۰۴۷	بومب فرانسیو	۱۰۴۰	بودین اجلاسیه مله کوف	۱۰۲۱	بافرواز الاریلیچیر
۱۰۴۷	» فرو فرو	۱۰۴۱	» » موسکوئیت	۱۰۲۱	» روبانیه
۱۰۴۷	» جران دوشیس	۱۰۴۳	یس کاردنال	۱۰۲۱	» برالینه
۱۰۴۷	» هولاندیز	۱۰۴۳	بومب ابوقیر	۱۰۲۱	بلان مانچیہ
۱۰۴۷	» جافا	۱۰۴۴	» افریکان	۱۰۲۱	» » الافرانسیہ
۱۰۴۷	» چابونیز	۱۰۴۴	» ابریکوتین	۱۰۲۲	» » بالفواکه
۱۰۴۸	» چابونیز	۱۰۴۴	» ایدا	۱۰۲۲	» » الالماتیز
۱۰۴۸	» چان دراک	۱۰۴۴	» المیریا	۱۰۲۲	» » روبانیہ
۱۰۴۸	» جوزفین	۱۰۴۴	» الهمبرا	۱۰۲۳	» » ماربریہ
۱۰۴۸	» مادلین	۱۰۴۴	» امریکن	۱۰۲۳	» » الامبراتوریس
۱۰۴۸	» مالتیز	۱۰۴۴	» اندالوز	۱۰۲۳	» » الانجلیز
۱۰۴۸	» ماریشال	۱۰۴۴	» ارلین	۱۰۲۵	بان دی فریز
۱۰۴۹	» لیقانی	۱۰۴۵	» باتاشیا	۱۰۲۵	» » ابریکوالامبراتوریس
۱۰۴۹	» مارجو	۱۰۴۵	» بوردالو	۱۰۲۶	» » اماند
۱۰۴۹	بومب ماری لویز	۱۰۴۵	» بریزیلین	۱۰۲۶	» » سیمیلین
۱۹۴۹	» ماتیلدا	۱۰۴۵	» کمارجو	۱۰۲۶	» » یش
۱۰۴۹	» مارکیز	۱۰۴۵	» کاردنال	۱۰۲۶	» » اناناس، بستاش
۱۰۴۹	» میدیسی	۱۰۴۵	» سیلان	۱۰۲۷	بان دی مارو
۱۰۴۹	» میرسدي	۱۰۴۵	» شاتوریان	۱۰۲۷	» » اورانج
۱۰۵۰	» مینون	۱۰۴۵	» کلارانس	» » سریزالامونت	» »
۱۰۵۰	» مس هلیت	۱۰۴۶	بومب کلومیا	۱۰۲۷	مورونسی
۱۰۵۰	» موحادور	۱۰۴۶	» کلیوباترة	۱۰۲۷	بان دی ری اوفریز
۱۰۵۰	» مولداف	۱۰۴۶	» کویلیا	۱۰۲۷	» » » ابریکو
۱۰۵۰	» مونت مورونسی	۱۰۴۶	» دام بلانش	۱۰۲۸	» » » الابرینیس
۱۰۵۰	» موسلین	۱۰۴۶	» دانشیف	۱۰۲۸	» » قریزماریریہ
۱۰۵۰	» نابات	۱۰۴۶	» دیابل روز	۱۰۳۹	بودین اجلاسیه اومارو
۱۰۵۰	» نیلسکو	۱۰۴۶	» دبلومات	۱۰۳۹	» » دی کاستری اجلاسیه
۱۰۵۱	» نیرو	۱۰۴۶	» دوشیس	۱۰۳۹	» » اجلاسیه ماری روز
۱۰۵۰	» نسلرود	۱۰۴۷	» مانشو	۱۰۳۹	» » میرامار
۱۰۵۰	» اودیت	۱۰۴۷	» فیدورا	۱۰۴۰	» » سیمور
۱۰۵۱	» اودیسا	۱۰۴۷	» فلورانتین	۱۰۴۰	» » » اونوا
۱۰۵۱	» اورینتال	۱۰۴۷	» فورموزا	۱۰۴۰	» » الاسکا

صفحة		صفحة		صفحة	
١٦٦	توري في الطواجن	١٠٦١	بستلية كلبتس	١٠٥١	بومب باثريسين
١٦٧	» مرصوص في الدقيه	١٠٦٣	بانون أو شكولات	١٠٥١	» بتي دولك
١٦٧	» مطبق	١٠٧٠	بيس موتيه	١٠٥١	» بومبادور
٢٦١	تكرير جليه الفراخ	١٠٧٢	» من الكثيره	١٠٥٢	» ريشليه
٢٦١	» » طيور الصيد	١٠٧٤	بز الماء	١٠٥٢	» روزيت
٢٦٢	» » السمك	١٠٧٤	برنيطة اولاد	١٠٥٢	» الارويال
٢٦٢	» » الذي بالنيذ	١٠٧٥	برنيطة أولاد	١٠٥٢	» سان لود
	الاحمر	١٠٧٧	برالنيه سوتيه	١٠٥٢	» سانتياجو
٢٦٢	تجهيزات مينت نون	١٠٨٣	بات أوفروي امديه	١٠٥٢	» سليكا
٢٦٢	» الامنت بلا	١٠٨٤	بلح مسكر	١٠٥٢	» ستروجوف
٢٦٣	» الا بروفسال	١٠٨٤	» كونديه	١٠٥٢	» سو كسي
٢٦٦	تجهيزات لاجل الموس	١٠٨٤	» اجلاسيه	١٠٥٢	» سلطان
٣١٢	تسوية طماطم لاجل الشرب	١٠٩٥	پولپ المشمش	١٠٥٣	» سوزان
٣١٣	تسوية الارز لاجل الكونسوميه	١٠٩٥	» المانجا	١٠٥٣	» تورتي
٣١٦	تخصيرات لاجل ١٠ لتر	١٠٩٥	» الجز وزاي	١٠٥٣	» توسكا
	كونسوميه عادي	١٠٩٥	» الفرامبواز	١٠٥٣	» تروكادور
٣١٨	ترويق كونسوميه من الفراخ	١٠٩٥	» السفرجل	١٠٥٣	» توتي فروتي
	لاربعة لتر	١٠٩٦	» التفاح	١٠٥٣	» الاقالانسي
٣١٨	ترويق كونسوميه طيوم ولحوم	١٠٩٦	» البشام	١٠٥٣	» فانسين
	الصيد		(ت)	١٠٥٤	» فيكتوريا
٣٩٥	تالموز	٢	تجهيزات بهريز الكوارع	١٠٥٤	» زامورا
٣٩٥	تارتليت	٢	تجهيز الرأس الضان	١٠٥٤	» سيسيلين
٣٩٦	» شاتلو	٣	» تسوية الكرش البقرى	١٠٥٥	» بسكويت اجلاسيه
٣٩٦	» ديان	٣	» » الضان	١٠٥٥	» مركيز
٣٩٦	» الاجولواز	٥٩	تاريخ لاجل الاشياء المقلية	١٠٥٥	» مونت بلا
٣٩٦	» اونيوكي		(المحمرة)	١٠٥٦	» الانابوليتين
٣٩٦	» تارلي	٦٠	تقلية التوم والكسبره	١٠٥٦	» سيجورد
٣٩٧	» اولجا	٩٦	تارتار بوريك باللحم	١٠٥٩	بونش اجلاسيه بريطانيير
٣٩٧	» الارين	٩٧	» » بالجينه	١٠٦٠	بستلية الفرامبواز
٥٠٧	تمبال فليه دي صول كاردنال	٩٧	تابسا بوريك باللحم	١٠٦١	» البنفسج
٥٠٧	تمبال فليه دي صول كارميليت	٩٨	تابسا بوريك بالجينه	١٠٦١	» الليمون
٥٠٨	تمبال فليه دي صول جريمالدي	١٦٦	توري	١٠٦١	» البرتقال

صفحة		صفحة		صفحة	
٦١٧	ترنيدو ساره برنارد	٦١٢	ترنيدو بوخنسي	٥٠٨	تمبال فليه دي صول ماركيز
٦١٨	» الا سارد	٦١٢	» بوهارنيه	٥٠٩	توزبان فليه دي صول ثياريه
٦١٨	» سيمور	٦١٢	» بنچامان	٥٢٦	تمبال فليه دي صول اسكوفيه
٦١٨	» ستايل	٦١٣	» برني	٥٤٠	ترانش دي سيمون صوص
٦١٨	» سيتال بورچواز	٦١٣	» بلانشيت		جورميه
٦١٨	» سولي	٦١٣	» بوهيمين	٥٦٨	ترانش دي سيمون الاجليه
٦١٨	» جابريل	٦١٣	» الا بوردوليز	٥٦٨	ترانش دي سيمون الارويال
٦١٩	» چيفري	٦١٣	» بوكشير	٥٥١	ترونسون دي سيمون
٦١٩	» جورميه	٦١٣	» برابانسون	٥٧٧	تمبال داموريت الا ايكوسيز
٦١٩	» جران دوك	٦١٤	» بريان	٥٧٧	تمبال داموريت الا نابولين
٦١٩	» جران ثير	٦١٤	» بريهان	٥٨١	تمبال دي سيرثيل ايكوسيز
٦١٩	» چيتيه بروميناد	٦١٤	» بريستول	٦٠٨	ترنيدو والا كسندرا
٦١٩	» چين فرانس	٦١٤	» الا بروكسلواز	٦٠٩	» الا الزسين
٦٢٠	» چوديك	٦١٤	» بيزانتين	٦٠٩	» الا امبصاد
٦٢٠	» دوفين	٦١٤	» الا بالواز	٦٠٩	» الا امبصاد ريس
٦٢٠	» دي سلينيك	٦١٥	» باريزين	٦٠٩	» الا اندالوز
٦٢٠	» دوباري	٦١٥	» بارميتيه	٦٠٩	» دار نبرج
٦٢٠	» دوشيس	٦١٥	» الا يري جوردين	٦٠٩	» الا ارلزين
٦٢٠	» دوجليريه	٦١٥	» برسان	٦٠٩	» الا ارمون ثيل
٦٢٠	» دوروك	٦١٥	» بني دوك	٦١٠	» الا ايديس
٦٢١	» زنجارا	٦١٥	» الا پياموتيز	٦١٠	» الاستراجون
٦٢١	» راشل	٦١٦	» پومبادور	٦١٠	» اسمائيل بابالدي
٦٢١	» ريجنص	٦١٦	» الا بورتوجيز	٦١٠	» الا يطين
٦٢١	» ريني صانص	٦١٦	» برنيسيس	٦١٠	» اوبرا
٦٢١	» ريش	٦١٦	» الا بروقنسال	٦١١	» الا ارويقتال
٦٢١	» ريشمو	٦١٦	» الا تاليران	٦١١	» اكساقير ليو
٦٢١	» ريشولي	٦١٦	» تيقولي	٦١١	» بالتيمور
٦٢٢	» روهان	٦١٧	» تيرولين	٦١١	» الا بانكيير
٦٢٢	» روسيني	٦١٧	» سندريو	٦١١	» بارون بريس
٦٢٢	» روماني	٦١٧	» سان فلورانتين	٦١٢	» بيارنيز
٦٢٢	» فالجات	٦١٧	» جوتار	٦١٢	» بيل هيلين
٦٢٢	» فاقوريت	٦١٧	» مانديه	٦١٢	» بيساتريس

صفحة	ترنیدو الا فیرمیر	صفحة	ترنیدو کو تینتال	صفحة	ترنیدو الا فیرمیر
۶۳۴	»	۶۲۹	»	۶۲۲	»
۶۳۴	»	۶۲۹	کریسی	۶۲۳	الافلورست
۶۳۴	»	۶۲۹	کوسی	۶۲۳	الافلورانتین
۶۳۴	»	۶۲۹	لیلی	۶۲۳	الافورستیر
۶۳۵	»	۶۲۹	لاکمه	۶۲۳	فریدی
۶۳۵	»	۶۲۹	لانجتری	۶۲۳	فلانسی
۶۳۵	»	۶۲۹	لسدیچوی	۶۲۴	فلانسین
۶۳۵	»	۶۳۰	لوریت	۶۲۴	فلانتین
۶۳۵	»	۶۳۰	لوسیرنواز	۶۲۴	فلانتینو
۶۳۶	»	۶۳۰	لوکولوس	۶۲۴	قالوا
۶۳۶	»	۶۳۰	لیونیز	۶۲۴	قاتل
۶۳۶	»	۶۳۰	مالک ماهون	۶۲۴	قتادور
۶۳۶	»	۶۳۱	مادلین	۶۲۵	قیردی
۶۳۶	»	۶۳۱	ماچوردوم	۶۲۵	شانت کلیر
۶۳۶	»	۶۳۱	ماریشال	۶۲۵	او شامینیون
۶۳۷	»	۶۳۱	ماری لویز	۶۲۵	شارتر
۶۵۹	»	۶۳۱	» تریز	۶۲۵	شاسیر
۶۵۹	»	۶۳۱	مارینی	۶۲۵	شاتیلین
۶۶۷	»	۶۳۱	مارلی	۶۲۶	ان شفری
۶۶۷	»	۶۳۲	مارکیز	۶۲۶	شفریز
۶۶۷	»	۶۳۲	مارسینز	۶۲۶	شوازی
۶۶۷	»	۶۳۲	ماسکوت	۶۲۶	شورو
۶۶۸	»	۶۳۲	ماسینا	۶۲۶	کارینیا
۶۶۸	»	۶۳۲	الاماتینیون	۶۲۷	الاکاستیلان
۶۶۸	»	۶۳۳	میدیسی	۶۲۷	کاتالان
۶۶۸	»	۶۳۳	ملبا	۶۲۷	کاتیرین
۶۶۸	»	۶۳۳	مناچیر	۶۲۸	کلایمار
۶۶۸	»	۶۳۳	مکسیکین	۶۲۸	کلود
۶۶۸	»	۶۳۳	منیون	۶۲۸	کلیرمو
۶۶۹	»	۶۳۳	میرابو	۶۲۸	کوکارد
۶۶۹	»	۶۳۴	میریت	۶۲۸	کولیر
۶۶۹	»	۶۳۴	میری	۶۲۸	کولینی

صفحة		صفحة		صفحة	
۱۰۱۶	تیمال دار مبورج	۹۳۲	تارتليت بالخوخ	۷۰۱	توربان دی رونو دانیو
۱۰۱۷	» بوردالوز	۹۳۲	» الافرانجیان		الایامنتیز
۱۰۱۷	» فافارت	۹۳۲	» الا کنديه	۷۱۲	تجهيزات للسوفلية الحجامبون
۱۰۱۷	» ماری لویز	۹۳۳	» اوفلیردی اورانج		من اللحم المسوي
۱۰۱۷	» مونت مورونسي	۹۳۳	» اوفریر	۷۱۲	تجهيزات سوفليه بلحم الحجامبون
۱۰۱۷	» الابرین	۹۳۳	» جبریه		التي
۱۰۱۸	» الا کونديه	۹۳۳	» دي بوم	۷۹۱	تیمال الا امبصا دريس
۱۰۱۸	» دي مارو او مارسكان	۹۳۳	» اوزماند	۷۹۱	» بوتو
۱۰۱۸	» الادوشيس	۹۳۴	» الابليرين	۷۹۲	» ميلانيز الانسين
۱۰۱۹	» الالاجاير	۹۳۴	» دانواز	۷۹۲	» ميلانيز
۱۰۱۹	» الا کوكير	۹۳۴	» دي بوار	۸۰۶	» دی بیچون اوزوليف
۱۰۳۲	تجهيزات الحيلاتي التي بالسوائل	۹۳۴	» دي سریر	۸۱۱	» دي کما نیتومیرا بو
۱۰۶۵	تسکیر الفستق الشامی	۹۳۴	» اوري	۸۲۵	تارين
۱۰۶۵	» اللوز	۹۳۷	» دبلوم	۸۶۴	تیمال » بيتي بوا
۱۰۶۵	» البندق	۹۳۷	» رومين	۸۷۵	تومات
۱۰۷۸	ترقیب الفندان ترمیه	۹۳۷	» فلورانتین	۸۷۵	» الا ايطالین
۱۰۷۸	» المصبوب فی النشا	۹۳۷	» کریمون	۸۷۵	» جریه
	اوالکاو تشوک	۹۳۹	» ماروکان	۸۷۶	» فارسی
۱۰۸۱	ترمیة جوانية	۹۳۹	» کابریس	۸۷۶	» کمارمیلیت
۱۰۸۱	» شارتریز	۹۴۳	» ترلیت دوفان	۸۷۶	» الا هوسارد
۱۰۸۲	» بندقین	۹۴۸	» قارت لیغزو	۸۷۶	» الا بروفسال
۱۰۸۲	» کیمیل	۹۵۴	» نویل اوزاماند	۸۷۷	» الا بور توجیز
۱۰۸۲	» کرش	۹۵۵	» داتل	۸۷۷	» کنکاسیة
۱۰۸۲	» مارسکینه	۹۹۵	» نابوکا الانجلیز	۸۷۷	» فارسی الا نافرین
۱۰۸۲	» کونیاك	۹۹۶	» تفاح جرانیتیه	۸۷۸	تویتا مپور
۱۰۸۲	» روم	۹۹۶	» فلامیه	۸۷۸	» الا انجلیز
۱۰۸۲	» نمناع	۹۹۶	» آن کاش	۸۷۸	» فری
۱۰۸۲	» کریم کاکو	۱۰۰۴	تجهيزات سوفليه الا کریم لاجل	۹۲۳	تورت اوزا بریکو
۱۰۸۳	توراة ترمیه بالفستق		اشخاص	۹۲۵	تارتليت نیس
۱۰۸۳	» بالاوز	۱۰۰۵	تجهيزات سوفليه الا کریم لاجل	۹۲۶	» بوشون
۱۰۸۵	تصیر المارونی فی العلب		(۱۲) شخصا	۹۲۶	» بواکما
۱۰۸۵	تبخیز الفواکه الطازجة	۱۰۰۵	تجهيزات سوفليه الفواکه	۹۳۲	» بالمشمش

صفحة		صفحة		صفحة	
٢٣٤	جراتير الا باريزين	٢٣٠	جراتير الا انسين	١٠٨٦	تسكير الفواكة الطازجة
٢٣٤	» » برمتير	٢٣٠	» الا ارلزين	١٠٨٦	تسكير المشمش الطازج
٢٣٤	» » بور تو جيز	٢٣٠	» الا انثير سواز	١٠٨٦	» المانجا
٢٣٥	» » بايزان	٢٣٠	» الا ارمونقيل	١٠٨٦	» التفاح
٢٣٥	» » پيامنيز	٢٣١	» الا اكلسيور	١٠٨٦	» الخوخ الكبير
٢٣٥	» » برينطانيير	٢٣١	» الا اندالوز	١٠٨٦	» الكمثرى
٢٣٥	» » يروقتسال	٢٣١	» الا امپريال	١٠٨٧	» التين الاخضر
٢٣٥	» » بيتي دوك	٢٣١	» اسمائيل بابا لذي	١٠٨٧	» الكريز
٢٣٥	» » بريمير	٢٣١	» ايطالين	١٠٨٧	» الطماطم
٢٣٥	» » برنيسيس	٢٣١	» الا اوريتتال	١٠٨٧	» الا ناناس
٢٣٦	» » فاليران	٢٣١	» او پرا	١٠٨٧	» البطاطه
٢٣٦	» » تيقولي	٢٣١	» الا او رليانيز	١٠٨٧	» الشليك
٢٣٦	» » تورتي	٢٣٢	» الا اورلوف	١٠٨٨	» الفواكه الخضراء
٢٣٦	» » تولوزين	٢٣٢	» الا بير ليشون	١٠٨٨	» الشمسام
٢٣٦	» » تورنچيل	٢٣٢	» الا برني	١٠٨٨	» قشر البانيخ
٢٣٦	» » تردقيليز	٢٣٢	» الا ييزاتين	١٠٨٩	تصير عموم الفواكه في العلب
٢٣٦	» » تيرواين	٢٣٢	» الا بوانل	١٠٩٦	تصير كمبوت المشمش في العلب
٢٣٧	» » تسارين	٢٣٢	» الا بولا تيجير	٤٣	جيري بالد دوره
٢٣٧	» » چاپوتير	٢٣٢	» الا بوكثير	٩٨	جافيز بوريك بالحينه
٢٣٧	» » چوان قيل	٢٣٣	» الا بور جواز	٩٨	» » بالاحم
٢٣٧	» » چاردنيسيه	٢٣٣	» الا بوهمين	١٦٧	جزر
٢٣٧	» » چوديك	٢٣٣	» الا برج نون	٢٠٧	جندر بقلاوله
٢٣٧	» » چوديك لاجل	٢٣٣	» » براينسون	٢٠٨	جوز لـ
	السكوندر	٢٣٣	» » بريهان	٢٠٩	جلاش في الصنيه
٢٣٨	جراتير الا چوسير	٢٣٣	» » بريطون	٢٠٩	» » نمر
٢٣٨	» الا چول ثرن	٢٣٣	» » برياسقران	٢٠٩	جباليا
٢٣٨	» » جريج	٢٣٣	جراتير برستول	٢٢٩	جراتير الا افريكان
٢٣٨	» » جراندوك	٢٣٤	» الا بروكسلواز	٢٢٩	» الا الجرين
٢٣٨	» » جودار	٢٣٤	» » بنكير	٢٢٩	» الا الماند
	السكوندو	٢٣٤	» » يياتري	٢٣٠	» الا الزسين
٢٣٨	جراتير جاسترونوم	٢٣٤	» » بوهارنيز	٢٣٠	» الا امصادير
٢٣٨	» الا دوشيس	٢٣٤	» » براجانس	٢٣٠	» الا انجيز

صفحة		صفحة		صفحة	
٢٤٧	جراتير الا كليرمو	٢٤٣	جراتير الا شارتر	٢٣٨	جراتير الا دوباري
٢٤٧	» » كاردال	٢٤٣	» » فتنبلو	٢٣٩	» » دوريه
٢٤٧	» » كاستيلا	٢٤٣	» » فروكاتي	٢٣٩	» » دينواز
٢٤٧	» » كلامار	٢٤٣	» » قافوريت	٢٣٩	» » دوفين
٢٤٧	» » كمبوت	٢٤٤	» » قافوريت للقطع	٢٣٩	» » دارتوا
٢٤٧	» » كوس		الكيره	٢٣٩	» » دسكار
٢٤٧	» » كانكاليز	٢٤٤	» » فرمير	٢٣٩	» » ديلي
٢٤٧	» » لنجدوسين	٢٤٤	» » فناسير	٢٣٩	» » دوز
٢٤٧	» » لوزيان	٢٤٤	» » فلاناند	٢٤٠	» » زنجار
٢٤٨	» » ليكوليس	٢٤٤	» » فلورانتين	٢٤٠	» » راشل
٢٤٨	» » لوريت	٢٤٤	» » فلوريان	٢٤٠	» » ريچنص
٢٤٨	» » ليجوزين	٢٤٤	» » فورستير	٢٤٠	» » ريني ضانص
٢٤٨	» » توزين	٢٤٥	» » ثروكاتي	٢٤٠	» » ريشليه
٢٤٨	» » ماري سيتار	٢٤٥	» » ثيدورا	٢٤٠	» » روشامبو
٢٤٨	» » ماسدوان	٢٤٥	» » ثلورست	٢٤١	» » روهان
٢٤٨	» » مادلين	٢٤٥	» » ثروفال	٢٤١	» » رومين
٢٤٨	» » مايو	٢٤٥	» » ثرانسميز	٢٤١	» » رومانوف
٢٤٩	» » الا موزار	٢٤٥	» » ثيربريه	٢٤١	» » روسيتي
٢٤٩	» » ماري شير	٢٤٥	» » ثيربريه لاجل الطيور	٢٤١	» » رويال
٢٤٩	» » ماسينا		المشويه	٢٤١	» » سان فلورانتين
٢٤٩	» » مارسيز	٢٤٥	» » فيشي	٢٤١	» » سان مانديه
٢٤٩	» » ماسكوت	٢٤٥	» » فيروفلاي	٢٤١	» » سان چارما
٢٤٩	» » ماتيلون	٢٤٦	» » فيرنولا جل السكوندو	٢٤٢	» » سامارينتين
٢٤٩	» » مازارين	٢٤٦	» » فالنسين	٢٤٢	» » سفينه
٢٤٩	» » ماري لوز	٢٤٦	» » فتادور	٢٤٢	» » سارد
٢٥٠	» » ماسينية	٢٤٦	» » فيكتوريا	٢٤٢	» » سيسيلين
٢٥٠	» » مارچان	٢٤٦	» » فينواز	٢٤٢	» » شوشا
٢٥٠	» » ماركيز	٢٤٦	» » كاتالان	٢٤٢	» » شيو لاتا
٢٥٠	» » ميديسي	٢٤٦	» » كافور	٢٤٢	» » شورو
٢٥٠	» » متونيز	٢٤٦	» » كومودور	٢٤٢	» » شوزاي
٢٥٠	» » مارسيه	٢٤٦	» » كنكورد	٢٤٣	» » شامبور
٢٥٠	» » مكسيكان	٢٤٦	» » كوني	٢٤٣	» » شاروليز

صفحة		صفحة		صفحة	
۷۱۰	چامبون دی براج سولا سندر	۶۴۷	جرادوبل الاتروین	۲۵۰	جر ناتیر الامینیو
۷۱۰	» دی براج میتریش	۶۴۷	» » لیونیز	۲۵۱	» » میلانیز
۷۱۱	» » نورفلک	۶۴۷	» » الابلویت	۲۵۱	» » میریت
۷۱۳	» » الاچیلیه	۶۴۸	» » الامودیکا	۲۵۱	» » میرابو
۷۴۲	چیلاتین دی داند الایکارلات	۶۷۶	جولاش الاهیجرواز	۲۵۱	» » مودرن
۷۸۴	چامبونو دی پولیه الافنانسیر	۶۷۶	» دی رستوران	۲۵۱	» » مومورونس
۷۸۴	چامبونو دی پولیه الاچلیه	۶۷۷	چاریه دیقو	۲۵۱	» » مونتری
۸۲۱	جلاتین دی کای	۶۷۷	» » الابرینطانیه	۲۵۱	» » مونت بنسیه
۸۲۲	جلاتین دیقولا	۶۹۴	چیچو دانیو الانجلیز	۲۵۱	» » مونت باظه
۸۹۲	» دیقولا	۶۹۵	» » بریزیه	۲۵۱	» » نانتین
۹۰۸	جلاس رویال لرسم الترت	۶۹۵	» » الابدولیز	۲۵۱	» » ناتویا
۹۰۸	» رویال بالفستق	۶۹۶	» » بولا نجیر	۲۵۲	» » نابولیتین
۹۰۸	» فونضانت بالقانلیا	۶۹۶	» » بون فام	۲۵۲	» » ناشیه
۹۱۴	» بالروم	۶۹۶	» » بریطون	۲۵۲	» » نور
۹۱۴	» بالماء	۶۹۶	» » مارینه ان شقری	۲۵۲	» » نسواز
۹۱۴	چنواز بدقیق الارز	۶۹۶	چیچو دانیو صوص مانت	۲۵۲	» » نیقرنیه
۹۱۴	» بالذقیق	۶۹۷	» » سویز	۲۵۲	» » نورماند
۹۱۵	» باللو	۶۹۷	» » سولا سندر	۲۵۲	» » نوی
۹۱۵	» او بستاش	۶۹۷	» » فروا	۲۵۳	» » هنری الرابع
۹۱۵	» ناشف لاجل التمال	۷۰۸	چامبون الابونیز	۲۵۳	» » الاهیجراز
۹۱۵	جاتو سابلیه	۷۰۸	» » الابدور جینون	۲۵۳	» » الاهیندیان
۹۱۶	» شمبور	۷۰۸	» » الاشانوالس	۲۷۰	جلاس دیقیاند
۹۱۶	» فلوراتین	۷۰۸	» » الاشیکروت	۲۷۱	چو دیقولیه
۹۱۶	» جنتیلوم	۷۰۹	» » اوزینار	۲۹۷	جوس بیرى صوص
۹۱۷	» شنوا	۷۰۹	» » فنانسیر	۳۰۵	جلوستر صوص
۹۱۷	» سور بریز او مکرونی	۷۰۹	» » قنچام	۳۱۱	جر ناتیر لاجل الشرب شیفو ناد
۹۱۸	» موسلین الاورانج	۷۰۹	» » اوقیف دی ماریه	۳۱۲	چلین لاجل جر ناتیر الشوربه
۹۱۸	» فلامند	۷۰۹	» » طازج مسوی بریزیه اوروتی	۶۴۶	جرادوبل ان بلا نکیت
۹۱۸	» الاقالوا	۷۰۹	» » اولیتو		الابروقنسال
۹۱۸	» تولونیه	۷۱۰	» » الامایو	۶۴۶	جرادوبل الابدور جواز
۹۱۹	» چابونیه	۷۱۰	» » الامیلانیز	۶۴۷	» » فریت
۹۱۹	» بالاستین	۷۱۰	» » الاموسکو	۶۴۷	» » الابدور جینون

صفحة		صفحة		صفحة	
١٠٣٤	جياتو شيكولات فانسيل	٩٦٦	جوفريت رويال	١٩٩	جياتو شيكولات فانسيل
١٠٣٤	» كوتيتيا نوار	٩٨٦	جياتو سنجال	٩٢٠	» كوتيتيا نوار
١٠٣٤	» برالينه	٩٨٦	» ماركوني	٩٢٠	» برالينه
١٠٣٤	» ملاكوف بالبندق	٩٨٦	» عايده	٩٢٠	» ملاكوف بالبندق
١٠٣٤	» » اونوا	١٠٩٥	جليه السفرجل	٩٢٠	» » اونوا
١٠٣٥	» دانشيف	١٠٢٤	جليه الفواكه	٩٢٣	» دانشيف
١٠٣٥	» كريستال بلاس	١٠٢٤	» الا اورانج	٩٢٤	» كريستال بلاس
١٠٣٥	» سانت نوري او فريز	١٠٢٤	» او فريز	٩٢٤	» سانت نوري او فريز
١٠٣٥	» سافاران الا كريم	١٠٢٤	» اوماسدوان	٩٢٤	» سافاران الا كريم
١٠٣٥	» سافاران او فروي	١٠٢٥	» اوفروي	٩٢٤	» سافاران او فروي
١٠٣٥	» ميلفي اجلاسيه	١٠٣٠	جياتي بالثايليا	٩٢٦	» ميلفي اجلاسيه
١٠٣٦	» » كادريه	١٠٣١	» بالوز	٩٢٦	» » كادريه
١٠٣٦	» ماسكوت	١٠٣١	» ابو فرة	٩٢٦	» ماسكوت
١٠٣٦	» انا ناس	١٠٣١	» بالوز	٩٢٧	» انا ناس
١٠٣٦	» شارتارت	١٠٣١	» بالستق	٩٢٧	» شارتارت
١٠٣٦	» بانجين	١٠٣١	» بالقهوة	٩٢٨	» بانجين
١٠٣٧	» لويزيان	١٠٣١	» بالشاي	٩٢٨	» لويزيان
١٠٣٧	» بالشيكلاته	١٠٣٢	» بالشوكلاته	٩٢٨	» بالشيكلاته
١٠٣٧	» مارشييه	١٠٣٢	» برالينه	٩٢٨	» مارشييه
١٠٣٧	» بلفي الا باريزيان	١٠٣٢	» بالاسبرج	٩٢٩	» بلفي الا باريزيان
١٠٣٧	» » مومبوردي	١٠٣٢	» بالفواكه	٩٢٩	» » مومبوردي
١٠٣٧	» » الا كريم	١٠٣٢	» بالمشمش	٩٢٩	» » الا كريم
١٠٣٨	» » جنواز	١٠٣٣	» الا انا ناس	٩٣٠	» » جنواز
١٠٣٨	» ديا بل انوار	١٠٣٣	» بالموز	٩٣٠	» ديا بل انوار
١٠٣٨	» بستاش	١٠٣٣	» بالكريز	٩٣٠	» بستاش
١٠٣٩	» سولي	١٠٣٣	» بالليمون	٩٣١	» سولي
١٠٤١	» بتي دوك	١٠٣٣	» بالفراولة	٩٣١	» بتي دوك
١٠٦٠	جالوزي	١٠٣٣	» فرامبواز	٩٤٠	جالوزي
١٠٦٠	جياتو صودا الا انجليز	١٠٣٣	» جروزاي	٩٥٦	جياتو صودا الا انجليز
١٠٦٦	جياتو كونثير ساسيون	١٠٣٤	» يوسف	٩٤٢	جياتو كونثير ساسيون
١٠٩٣	جالت قفضات	١٠٣٤	» بالشمام	٩٥٥	جالت قفضات
١٠٩٣	» كاييتين	١٠٣٤	» البرتقال	٩٥٥	» كاييتين

صفحة		صفحة		صفحة	
٢٢٦	خشاف المشمشية	٥٩	خضرة سلق نيه	١٠٩٣	جيليه اليرتقال
٢٢٧	» القرع الاسلامبولي	٦٠	خلطة بالضمه بالارز المسوي	١٠٩٣	» اللارنج
٢٢٧	» القراسيه	٦٠	خلطة خام لاجل الضمه	١٠٩٤	» الشليك
٢٢٧	» الكمري	٦٠	» بمبار	١٠٩٤	» فرامبواز
٢٢٧	» الكريز	٦١	» اخري للبيار	١٠٩٤	» الكراز
٢٢٧	» جناني	٦١	» بالانجي	١٠٩٤	» المانجا
١٢٤	(د)	٦١	» امام بيالديه والا كشيلا	١٠٩٤	» التفاح
١٢٥	دوش بالتارنج	٦٢	خلطة مارتا طريقه دمياطي	١٠٩٤	» الخوخ
١٥٢	» بالبقساط	٦٢	» صيامي	١٠٩٤	» الاناناس
١٥٣	ديك رومي بالخلطه	٦٣	» اسلامبولي		(ح)
١٥٣	» » بخلطة الشعريه	٦٣	» بالشعريه	٩٨	حجازي بوريك
١٥٣	» » محمر بالبطاطس	١٦٨	خيزه	١٦٧	حميض
١٥٣	» » بارد بالصلاته	١٦٨	» بهريز	١٦٧	حمص
١٥٤	» » » بالدندورمه	١٦٨	» بوراني	١٦٧	» الحاره على الطريقه الاسرائيليه
٢٩٧	» » محشي بالدندورمه	١٦٩	خيار ضلمه	٢١٠	حلاوة الدقيق
٦٧٨	ديقليد صوص	١٦٩	» بهريز	٨٨٧	حفظ الجزر في العلب لاجل
٦٧٨	دوب	١٦٩	خرشوف		الجر ناتير
٧٤٠	» الا بروفتسال	١٧٠	» مطبق باللحم	٨٨٧	حفظ الخضروات المشكله
٧٤١	داند الا ايكارلات	١٧٠	» مرصوص بالفراخ		لاجل الجر ناتير
٧٤١	» فروا الا باريزين	١٧٠	» بهريز	٨٩١	حفظ الخرشوف بالملح
٩٣٩	» الا جيليه	١٧١	» ضلمه	٨٩٢	حفظ الاستراجون
٩٣٩	دارتو اجلاسيه	١٧١	» بالزيت	٨٩٣	حمام بالبالا داخل العلب
٩٤٠	دارتوا دي بوم	١٧٢	» » والفول		(خ)
٩٤٠	دارتو بوم الا انجليز	١٧٢	» بالصلصه البيضاء	١٠٩٧	خوخ جناني
٩٤٣	دارنوامانون	٢١٠	خشلمه	١٠٩٧	خوخ لسكيفرونيه
٢٦٤	دوراس	٢٢٥	خشاف التفاح	٥	خلاصه فراخ مثله في فناجين
٢٦٤	دوكسيل ناشف	٢٢٥	» التين	٦	خلاصه فراخ ساخنة في فناجين
٢٦٤	» لاجل الخضارات الفارسيه	٢٢٥	» البرتقال	٦	» » بالتايوكا
٢٦٤	دوكسيل لاجل الجر ناتير المختلفه	٢٢٥	» الخوخ	٦	» » بالخضار
٣٨٦	دوكسيل الا پونقام	٢٢٦	» الشوليك	٦	» » بالشعريه
٣٨٦	دارتوا أوزانشوا	٢٢٦	» الشام	٦	» » بالارز
٣٨٦	» او فليه دي صول	٢٢٦	» المشمش الطازج	٥٩	خضرة بالسلق

صفحة	صفحة	صفحة	صفحة
۵۵۷	۲۷۰	۳۸۶	دارتو او سردین
۵۵۷	۲۹۶	۵۲۶	دومینودی فلیه دی صول
۵۵۷	۳۰۰	۵۴۰	دارن دی سیمون شامبور ۶-
۵۵۸	۳۱۴	۵۴۰	» » » » ۷-
۵۵۸	۳۱۴	۵۴۰	» » » » الادانواز ۷-
۵۵۸	۳۱۴	۵۴۰	» » » » دو مو ۷-
۵۵۸	۳۱۴	۵۴۰	» » » » دی بواز ۸-
۵۵۸	۳۱۴	۵۴۰	» » » » ایگوسیز ۸-
۵۵۸	۳۱۴	۵۴۰	» » » » لو کولو ۸-
۵۵۹	۳۱۵	۵۴۰	» » » » نسلرود ۸-
۵۵۹	۳۱۵	۵۴۱	» » » » رادزفیه
۵۵۹	۳۱۵	۵۴۱	» » » » ریچنص
۵۵۹	۳۱۵	۵۴۱	» » » » الا رویال
۵۵۹	۳۱۵	۵۴۱	» » » » سوزیت
۵۶۰	۳۱۵	۵۴۲	» » » » قالوا
۵۶۰	۳۱۵	۵۴۲	» » » » قارینه
۵۶۰	۳۱۶	۵۴۲	» » » » فیکتوریا
۵۶۰	۳۱۶	۵۴۷	» » » » فروا
۵۶۰	۳۹۰		اوشامبارتا
۵۶۱	۳۹۰	۵۴۷	دارن دی سیمون ان بلقی
۵۹۳	۳۹۱	۵۴۷	» » سیمون ریجا
۶۴۴	۳۹۱	۵۴۸	» » سیمون الا رویال
۶۴۴	۳۹۱	۵۵۲	» » سیمون فروا سفینه
۶۴۴	۳۹۱	۹۵۹	دانا کیک
۶۴۵	۳۹۱		(ذ)
۶۵۱	۳۹۱	۱۷۲	ذره
۶۵۲	۳۹۲		(ر)
۶۵۲	۳۹۲	۱۷۲	رجل بالحم
۶۵۲	۳۹۲	۱۷۳	» بهزیز
۶۵۲	۳۹۲	۱۷۳	راس السبانخ مرصوة
۶۵۳	۳۹۲	۲۱۰	روانی
۶۵۴	۵۵۷	۲۱۱	رشیدیه

صفحة		صفحة		صفحة	
۹۹۰	رام کان ديقالا نسيين	۶۶۴	رونيو ديقوان مونت بانسييه	۶۵۵	ري ديقوا اكسليسيور
۹۹۲	رويارب باي	۶۹۹	» » سوتية الايريشون	۶۵۶	» » فنا نسير
۹۹۸	رينيت بون فام	۷۰۰	» » بروشيت	۶۵۶	» » جرييه
۱۰۱۳	رول بودين	۷۰۰	» » الا اسبانيول	۶۵۶	» » كامارجو
۱۰۶۳	روشييه بالوز او شو كولاته	۷۰۰	» » توريجو	۶۵۶	» » جسموندا
۱۰۶۳	روشييه بالندق او شو كولاته	۷۰۰	» » اوجراتان	۶۵۶	» » چوسيلين
	(ز)	۷۰۱	» » سوتيه اوشامبانيه	۶۵۷	» » سان چارما
۲۵۳	زبدة التوم — يردلاي	۷۰۱	رونيو سوتية كارقالو	۶۵۷	» » جورميه
۲۵۳	» بالانشوجيه — يردانشو	۷۰۱	» دانيو مبشيل	۶۵۷	» » مونتوبان
۲۵۳	» بالوز — يرداماند	۷۰۱	» الاهوسارد	۶۵۷	» » ان بايوت
۲۵۴	» بالا فالين اي البندق	۷۰۲	» » فيريريه	۶۵۸	» » الابرزين
	— يردى و افالين	۷۰۲	» » فيشيل	۶۵۸	» » برنسيس
۲۵۴	زبدة البصل — يردى شارلوت	۸۷۸	ري بلاف	۶۵۸	» » راشل
۲۵۴	» لاجل الاسكارجو	۸۷۹	» ماتير	۶۵۹	» » ريچنص
	يړا سكارجوا	۸۷۹	» الاجريك	۶۵۹	» » سولا ساندر
۲۵۴	زبدة الاستراجون — يردى	۸۷۹	» الا ايندين	۶۵۹	» » الاتولوزين
	ستراجون	۸۷۹	» كريول	۶۶۰	» » ربشليه
۲۵۴	زبدة برسي ييريرسي	۸۷۹	رينزوتو الايطالين	۶۶۰	» » الا سيبدواز
۲۵۴	» بالبا بريكه — يردى	۸۸۰	» الاميلانيز	۶۶۱	» » ليوديقو برسي
	بابريكه	۸۸۰	» الا يماموتير	۶۶۱	رونيو ديقو الا بوردوليز
۲۵۴	زبدة الفافل — يردى ييمنتو	۸۸۰	» الافالينسين	۶۶۱	» » الا بريشون
۲۵۵	زبدة الفستق — يربستاش	۸۸۰	دي اوجرا	۶۶۲	» » الا بورتوجيز
۲۵۵	» الا بولونيز	۸۸۳	رافيولى	۶۶۲	» » جرييه
۲۵۵	» تروف — يردى نريف	۹۳۶	روايو	۶۶۲	» » ريزوت
۲۵۵	» السيمون المدخن	۹۳۶	» اوزاماند	۶۶۲	» » رويير
	— يير سيمون قيميه	۹۴۴	دايليه	۶۶۲	» » سوتيه
۲۵۵	زبدة رافيجوت — يير رافيجوت	۹۵۶	روشييه اوز اماند	۶۶۳	» » سوتيه او شامبنيون
۲۵۵	» ريفور — يردى ريفور	۹۸۱	رانيوا جلاسيه	۶۶۳	رونيو ديقوان كسارول
۲۵۵	» كافييار — يردى كافييار	۹۸۱	» » برالينيه	۶۶۳	» » كوكوت
۲۵۵	» حمراء — يير كلورانت	۹۸۲	» » قائليله	۶۶۳	» » او كرى الا نديان
	روچ	۹۸۲	» » اوشكولاته	۶۶۳	» » الا ليچواز
۲۵۵	زبدة كولير — يير كولير	۳۹۰	رام كاف الارويال	۶۶۴	

صفحة		صفحة		صفحة	
٩٩	سامبو كسه	٣١	سمك صيده دياطي	٢٥٦	زبدة خضراء — بيركلورانت
١٠٠	سيجاره بوريك بالحينه	٣١	» » على الطريقة المصريه		فئر
١٠٠	» » باللحم	٣٢	» » بيرونيه	٢٥٦	» كبدة السمك — بيردي
١٠٠	سوبريك	٣٤	» اروص بالطراطور		ليتافس
١٠١	» باللحم	٣٤	» طراطور بالخضرة	٢٥٦	» الامتروتييل — بير
١٠١	سلطان بوريك	٣٥	» اروص بالدندورمة		الامتروتييل
١٣٤	سيجاره كباب	٣٥	» بالدندورمة في القوالب	٢٥٦	» مانيه — بيرمانيه
١٧٣	سبانخ مطبق باللحم	٣٦	» قطع بالدندورمة	٢٥٦	» تاجر النيذ — بير
١٧٤	» بهريز	٣٦	» كباب		مارشان ديقان
١٧٤	» طاقة	٣٩	» ينخي	٢٥٦	» الامانير — بير الامانير
١٧٤	» قويرمه	٣٩	» ينخي بالخص	٢٥٦	» الامو تبليه — بير
١٧٥	سلسفي بهريز	٤٠	» كسبريه		موتبليه
٢١٦	سيته	٤٠	» طواجن بالفريك	٢٥٧	» الامو تبليه لرسم الصحنون
٢١٧	» قطع من المديه	٤١	» جمبرى بالصلصة	٢٥٧	» مستارده — بيردي موتارد
٢٢٠	سطلاج		والارز	٢٥٧	» محروقه — نوازيير
٢٥٩	سومير سائل لاجل اللسان	٤١	» جمبرى بصلصة الخردل	٢٥٧	» الرنجه بير هارنج
٢٥٩	» كبير لاجل ٥ لتر	٤٣	» صول مقلي بالتارينخ		(س)
٢٦٦	ساليك دي فريس أي خلطه		اي سمك موسى	٢٤	سمك باباظ ينخي
	مختلفة	٤٤	» صول محمر بالزبدة	٢٥	» اروص صحيح باباظ
٢٩٦	سارى صوص صلصة الكرفس		والليمون		ينخي
٣٠٠	سيج انداونيوز صوص	٤٤	» صول بالطراطور	٢٥	» باباظ ينخي بالزييب
٣١٣	ساجو	٤٥	» » بالدورمة	٢٦	» اروص في القرن بالزبدة
٣٨٠	سيارنيك الاروس	٤٥	» » بالصلصة		والليمون
٣٩٣	سوفليه الافلورانتين	٤٦	» استاكوسه	٢٧	» اروص في القرن بصلصة
٣٩٣	» دي جيبه	٤٦	» » بصلصة المستارده		الطماطم
٣٩٤	» او جامبون	٤٦	» » بالدورمة	٢٧	» بالسكر كم
٣٩٤	» پارمزان	٤٧	» » بالصلصة	٢٨	» بالادز والسكر كم
٣٩٤	» دي پواصون	٤٧	» البربونى المشوى	٢٩	» اروص مسلوقة
٣٩٤	» الاسويسيس	٤٨	» بربونى مقلى	٢٩	» » مقلى
٣٩٤	سوبريك دي فواجره	٤٨	» » بالطماطم	٢٩	» مقلى بالتارينج
٣٩٥	» الا ايطاليين	٤٨	» » بالزبدة والليمون	٣٠	» اروص ميخلل
٣٩٥	» پياموتيه	٤٩	» » بالطحينة	٣٠	» » كوو باستى

صفحة		صفحة		صفحة	
٦٦٦	» » نلسن	٥٦٤	سردین الا هافرینز	٤٨١	سمك موسى الخالى من العظم
٦٧٣	سوتیه ديقواوزو برچین	٥٦٤	» » مناچیر	٥٢٤	سلاد دی فلیه دی صول
٦٧٣	» » الا اورانیز	٥٦٤	» » الانسواز	٥٤٠	سوفلیه فروادی لآنجوست
٦٧٣	» » برینطانیر	٥٧٦	سرفیل ای المخ	٥٤٠-٥	سیمون امیرال
٦٧٤	» » الا بورتوجیز	٥٧٨	» » اوپرنوار	٥٤٠-٦	» امیرال کوریبه
٦٧٤	» » الا کاتالان	٥٧٨	» » أو بیرنوازیت	٥٤٠-٦	» الا انجلیز
٦٧٤	» » اوشامبنیون	٥٧٨	» » الا بورجنون	٥٤٠-٦	» الادارتوا
٦٧٥	» » شاسیر	٥٧٩	» » الا پولیت	٥٤١	» بریاسقران
٦٧٥	» » اوثن زیرب	٥٧٩	» » الاراقجون	٥٤١	» قالوا
٦٧٥	» » مارنچو	٥٧٩	سوفلیه دی سرفیل ان کیس	٥٤٤	» او کوریون
٦٧٥	» » الا اندیان	٥٧٩	سو بریک دی سرفیل	٥٤٥	» مارسیلی پریقوست
٦٧٦	» ديقواونوی واسباحنی	٥٨٠	سرفیل الا قلیروا	٥٤٦	» الاریچنص
	اولا زانیا	٥٨٠	» » الا ایطالین	٥٤٧	» او پیردی مونت بلیه
٦٧٦	» ديقو تولسنو	٥٨١	» » اوکروت	٥٤٩	» الا بارین
٧٠٢	سیل دانیو الانجلیز	٥١٨	» » فریت الا انجلیز	٥٥٠	» فروا الا بارین
٧١٢	سوفلیه شودی چامبون	٥١٨	» » الا فنانسیر	٥٥٠	» الا موسکوئیت
٧١٢	» دی چامبون الکندار	٥٨٢	» » بومون	٥٥١	» فروا الا نرفچین
٧١٣	» » کارما	٥٨٢	» » آن کیس	٥٥٦	سوفلیه دی موری
٧١٣	» » دی جاستر	٥٨٢	» » ماریشال	٥٦١	سردین الا انتبواز
	ونوم	٥٨٢	» » مونت روج	٥٦١	» الا باسک
٧١٣	» دی چامبون الامیلانیز	٥٨٢	» » سان مینرل	٥٦١	» بونقام
٧١٣	» » جوردین	٥٨٣	» » زنجارا	٥٦٢	» الا یازان
٧٤٥	سو بریم ديقولا ی باتیه سوریل	٦٦٤	سیل ديقو الا ارینتال	٦٥٢	» الا بروقنسال
٧٤٣	» » الا اما سادریس	٦٦٤	» » الا یامونتیز	٦٥٢	» تیادور
٧٤٣	» ديقولا ی الیفر	٦٦٥	» » برنس اورلوف	٦٥٢	» الا تولونیز
٧٤٣	» » الا ارلیزین	٦٦٥	» » تالبران	٦٥٢	» الا سانت لوری
٧٤٣	» » ییل هیلین	٥٦٦	» » توسکا	٥٦٣	» الا سیدلین
٧٤٤	» » بواتیل	٦٦٥	» » رینی صانص	٥٦٣	» جریه
٧٤٤	» » ان بایوت	٦٦٥	» » رومانوف	٥٦٣	» فریت الا ایطالین
٧٤٤	» » بارنیز	٦٦٦	» » ماتینیون	٥٦٣	» الا فیقاندیر
٧٤٤	» » اوبارمیزان	٦٦٦	» » میترنیش	٥٦٣	» الا کورتیزان
٧٤٥	» » فولا ی ان بوییت	٦٦٦	» » فروا بارد	٥٦٤	» الا هیرواز

صفحة		صفحة		صفحة	
۸۲۹	سلاد ویندسور	۷۵۱	سو بریم دیشولای مونیا نسیه	۷۴۵	سو بریم دیشولای الایر یجو
۸۲۹	» دانشیف	۷۵۱	» » هنری الرابع	۷۴۵	» » بولینیاک
۸۲۹	» دیلیس	۷۵۲	» » الاهو نجر واز	۷۴۵	» » یوچار سکی
۸۲۹	» دیمی دای	۷۸۹	سیلفیه دیشولای	۷۴۶	» » ریجانص
۸۲۹	» دالایلا	۷۹۳	سوفلیه دیشولای	۷۴۶	» » ریشیلیه
۸۲۹	» جولواز	۷۹۳	سوفلیه دیشولای الایر یجو	۷۴۶	» » ریمینی
۸۲۹	» راشیل	۸۰۱	سو بریم دیشولای حیانت	۷۴۶	» » روسینی
۸۳۰	» ریچانص	۸۰۱	» » الاجلییه	۷۴۶	» » تالیران
۸۳۰	» الاروس	۸۰۵	» دی بیجون الادیلومات	۷۴۷	» » چورچیت
۸۳۰	» توسکا	۸۰۵	» دی بیجون مارینی	۷۴۷	» » چاردینیر
۸۳۰	» تریدرن	۸۰۶	سوتیه دی بیجون ری سیلفان	۷۴۷	» » چودیک
۸۳۰	» کبریس	۸۱۱	سوفلیه دی کانیتو	۷۴۷	» » اوشامبنیون
۸۳۱	» دی رین	۸۱۴	سیفیه دی لیفر	۷۴۷	» » شیمای
۸۳۱	» کارمن	۸۱۵	» دی لیفر الا فلا مند	۷۴۸	» » فافوریت
۸۳۱	» شانبلین	۸۱۵	سیفیه دی لیفر الایونیز	۷۴۸	» » فینانسییر
۸۳۱	» فرانسیون	۷۱۷	سو بریم دی فیزان دی	۷۴۸	» » الافورانتین
۸۳۱	» ماسکوت		جاستر و نوم	۷۴۸	» » اوفوند دار تیشو
۸۳۱	» ماری استیار	۸۲۶	سلا دابدا	۷۴۸	» » قالانسی
۸۳۱	» میر سیدیه	۸۲۶	سلاد الالماند	۷۴۹	» » قالوا
۸۳۲	» مینیون	۸۲۶	» » الامربکین	۷۴۹	» » شیرنی
۸۳۲	» مینیو	۸۲۶	» » ماجاراسیون	۷۴۹	» » فیلیروا
۸۳۲	» میمواز	۸۲۷	» » الاباریزین	۷۴۹	» » کوس
۸۳۲	» مونت کارلو	۸۲۷	» » بولونیز	۷۴۹	» » دوریه
۸۳۲	» میدینیت	۸۲۷	» » بروفستال	۷۴۹	» » الادریه
۸۳۲	» مونت کریستو	۸۲۷	» » اویرا	۷۵۰	» » الایکوسیز
۸۳۳	» مونت فیرمی	۸۲۷	» » ایرما	۷۵۰	» » اورلی
۸۳۳	» موسکوئیت	۸۲۸	» » ابزایل	۷۵۰	» » الالاندین
۸۳۳	» مونت مورینسی	۸۲۸	» » ایطالین	۷۵۰	» » الایطالین
۸۳۳	» دی بولیه	۸۲۸	» » چابونیز	۷۵۰	» » ماریشال
۸۳۳	» موجیت	۸۲۸	» » اوفروا الاجابونیز	۷۵۱	» » ماری لویز
۸۳۴	» بالواز	۸۲۸	» » قینواز	۷۵۱	» » » تیریر
۸۳۴	» بولیت	۸۲۸	» » والاروف	۷۱	» » » لان

صفحة		صفحة		صفحة	
١٠٠٦	سوفليه او كيراسون	٨٧٤	سالفني فري	٨٣٤	سلاد نيسواز
١٠٠٧	» اليزابت	٨٧٥	» او جراتان	٨٣٤	» دي نوب
١٠٠٧	» او جرينادالا أوريتال	٨٧٥	» سوتيه	٨٣٤	» كريسونير
١٠٠٧	» هليدا	٨٧٥	» الا بولونيز	٨٣٤	» كير ديلينو
١٠٠٧	» ايديال	٨٧٧	سوفليه دي تومات الا نابوليتين	٨٣٤	» رومين
١٠٠٧	» چاقانيه	٨٨٤	سوفليه پيامونتيه	٨٣٤	» شيكوريه
١٠٠٧	» لرينا	٨٨٨	سبانخ محفوظ داخل العلب	٨٣٤	» انديت
١٠٠٧	» لوكولوس	٩٤٣	ساماريتين	٨٣٤	» سيليري
١٠٠٨	» الا اورليان	٩٤٧	سيلسين	٨٣٥	» پورپيه
١٠٠٨	» بالمير	٩٥١	سابلية فين	٨٣٥	» دي بيتيراف
١٠٠٨	» پوليت	٩٥١	» دي تروثيل	٨٣٥	» دي بوم دي تير
١٠٠٨	» برالينه	٩٩٥	» فرناند	٨٣٥	» دي تومات
١٠٠٨	» روتشلد	٩٥٢	سيجارة الاروس	٨٣٥	» دي سيليري
١٠٠٨	» الارويال	٩٥٢	» الا بوهمين	٨٣٥	» دي شوفلير
١٠٠٨	» فانيليا	٩٥٧	سابلية چامايك	٨٣٥	» دي شوروج
١٠٠٩	» أوفبوليت	٩٥٧	» اتودي فروي	٨٣٥	» دي كوتكو بري
١٠٠٩	» عابدة	٩٥٨	ساكر بستان	٨٣٥	» الحضروات الناشفه
١٠٠٩	» أولكان	٩٥٩	سلطانه كيك	٨٣٦	سيليري اوچو
١٠٠٩	» دي باليه	٩٦٢	سيجاره ليروا	٨٤٦	» الا ميلانز
١٠٠٩	» الا راشل	٩٦٣	» مارجري فو	٨٤٦	» الاموال
١٠٠٩	» سيسيليان	٩٦٣	» جوزفين بيكر	٨٤٦	» مورناي
١٠٥٩	سوربيه أولسكير	٩٦٤	سبلية الابوش	٨٤٦	» اوباريزين
١٠٥٩	» بالشامبانيا	٩٦٧	» كركت بالمره	٨٤٧	» الا ايطالين
١٠٦١	سيفسن	٩٦٩	ساقو يارد او شو كولات	٨٤٧	سوفليه دي ليتو
١٠٦٨	سبت من الكروكاتي	١٠٠٥	سوفليه أوفروي أن كروستاد	٨٤٩	» الا بور دوليز
١٠٧٣	» له يد بالزهور	١٠٠٦	سوفليه أوز أماند	٨٤٩	» الا بروقتسال
١٠٧٣	» بجهتين	١٠٠٦	» أوز أثالين	٨٤٩	سب
	(ش)	١٠٠٦	» كمارجو	٨٥٦	سوبريك ري ايبينار
٧	شوربه تريه بالكفته	١٠٠٦	» أوسرينز	٨٥٦	سوفليه دي ايبينار
٨	» بالفراخ	١٠٠٦	» أوقرينز	٨٥٩	» دي ماييس
٨	» بورق الحميض	١٠٠٦	» الاموسكوثيت	٨٧٤	سالفني
٨	» بالكولاك	١٠٠٦	» أوشوكولات	٨٧٤	» الا كريم

صفحة		صفحة		صفحة	
٩٤٥	شوالا كريم	٣٦١	شرب اجنبية مختلفه	٨	شوربه تربيه بالخضار
٩٤٥	شوبرالينية	٥٢٤	شوفروا دي فليه دي صولالا	٨	» » بالكروش
٩٤٥	» الا كريم موكا		ايطالين	٩	» » البهرينز
٩٤٥	» » جرييه	٧٩٩	شوفراو ديقولاى الا ايكوسيز	٩	» » يازلا ناشفه
٩٤٦	» » دانق	٨٠٠	شوفروا ديقولاى جونو	١٠	» » البطاطس
٩٦٥	شيشنى	٨٠٠	شوفروا ديقولاى روسين	١٠	» » البصل
٨٨٩	شوكولات	٨٠٠	شوفروا ديقولاى نيايكس فور	١٠	» » فول اخضر
٩٨٠	شوسافرى	٨٠٠	شوفروا دي پوليه	١١	كشك الماس
٩٨١	شوسافرى اوشيستر	٨١٦	» دى فيزان	١١	» » بلدى
٩٩٧	شيسو اوبوم	٨١٦	» دى » بولوز	١٢	» » طازج
١٠٢٩	شارلوت دى بوم	٨٢٠	شوفروا دي كاي ان بيل فى	١٢	» » قمح
١٠٣٠	» » الافارسوفين	٨٤٩	شيكوريا	١٠-١	» » الجزر
١٠٥٩	شوكولاتة اجلاسيه	٨٥٠	شو اى الكرنب	١٠-١	» » الطماطم
١٠٦٢	» » نوجه	٨٥٠	شوبر يزيه	١٠-٢	» » الخضار
١٠٦٣	» » تروف	٨٥٠	شوكروت	١٠-٢	» » خضار صحيحة
١٠٦٤	» » جران	٨٥٠	شو فارسى	١٠-٢	» » مكره عاديه
١٠٦٤	» » لاجل الجاتو	٨٥١	شوروج الافلاماند	١٠-٢	» » عدس بخلاصة الفراخ
١٠٦٤	شراب قرفه لزوم الجاتو	٨٥٢	شودى بروكسيل		او اللحم
١٠٩٠	» » الرمان	٨٥٢	» » » الانجليز	١٠-٤	شوربه عدس عاديه
١٠٩٠	» » التوت الشامى	٨٥٢	» » » اوير	١٠-٤	» » فاصوليا بيضاء
١٠٩٠	» » التمر هندي	٨٥٢	شودى بروكسيل او جراتان	١٠-٤	» » الفول
١٠٩٠	» » الورد	٨٥٢	شودى بروكسيل الا كريم	١٣	» » نابت
١٠٩٠	» » البنفسج	٨٥٢	شودى بروكسيل اليموزين	١٣	» » عاديه
١٠٩٠	» » البرتقال	٨٥٢	شوفلير اى القربنيط	٩٧	شيش برك
١٠٩٠	» » اليوسفي	٨٥٢	» » الانجليز	١٠٢	شركس بوريك
١٠٩١	شراب الاناناس	٨٥٣	شوفلير الا كريم	١٣٥	شوبان كباب على الفحم
١٠٩١	» » المشمش	٨٥٣	» » او جراتان	١٣٥	» » مكور
١٠٩١	» » الخوخ	٨٥٣	» » الا ميلانيز	١٧٥	شبت ضامه
١٠٩١	» » المانجا	٨٥٣	شوفلير الا بولونيز	١٧٥	شكوريه بالتريه
١٠٩١	» » العنب	٩١٣	شراب لاجل البابا	١٧٥	» » بهرينز
١٠٩١	» » الليمون	٩١٣	» » للسافاران	٣٩٧	شريمس صوص
١٠٩١	» » الجروزاى دي بار	٩٤١	شارل العاشر	٣٣٩	شوربه القوليتيه او الكريمه

صفحة		صفحة		صفحة	
٢٧٢	صوص سو بریم	١٩٩	صلاته باذنجان مقلی	١٠٩١	شراب اللوز
٢٧٢	بشامل	١٩٩	تورلیه	١٠٩٤	» الفراوله الباردة
٢٧٣	طوماط	٢٠٠	تبوله	١٠٩٠	» البرتقال
٢٧٣	البیفر	٢٠٠	بنجر	١٠٩٠	شتی علی الطریقه الانجلیزیه
٢٧٣	امریکان	٢٠٠	جناینی		(ص)
٢٧٤	انشوا	٢٠٠	جرجیر	٥٠	صلصة اباطه
٢٧٤	اورور	٢٠٠	حمص	٥٠	» اسبانیولا
٢٧٤	اورور مجر	٢٠١	خيار باللبن	٥١	» بندق
٢٧٤	باقارواز	٢٠١	خيار عادیه	٥١	» الخردل ای المستارده
٢٧٤	بیارنیز	٢٠١	رجلة	٥١	» داود باشا
٢٧٥	» بالطماطم	٢٠١	شیکوریه	٥١	» شرکسیه
٢٧٥	» بالجلال دیشیاند	٢٠١	طحینه	٥٢	» شیکوریه
٢٧٥	برسی	٢٠٢	طماطم	٥٢	» لبنیه
٢٧٥	اویر	٢٠٢	عدس	٥٢	» لیمون
٢٧٥	بوردولیز	٢٠٢	فتوش	٥٢	» طراطوا
٢٧٦	بوردولیز	٢٠٢	فاصولیا بیضاء ناشفه	٥٣	» طماطم
٢٧٦	بیجاراد	٢٠٣	فاصولیا خضره	٥٤	» لبن زبادی
٢٧٦	بورجنون	٢٠٣	فول مدس	٥٤	» خلاصة اللحم
٢٧٦	بریشون	٢٠٣	فجل احمر	٥٤	» قیمه
٢٧٧	سرینز	٢٠٣	قرع کوسه	٥٥	» سفریتو
٢٧٧	کاتیر	٢٠٤	کرفس	٥٥	» خل وتوم
٢٧٧	کابری	٢٠٤	لبن	٥٥	» البشامل
٢٧٧	کاردنال	٢٠٤	لاتوچه	٥٦	» بیضاء
٢٧٧	شامبیون	٢٠٤	» باللبن	٥٦	» شایزا
٢٧٨	شارکتیر	٢٠٤	» هندییا	٥٧	» التفاح
٢٧٨	شاسیر	٢١١	صرة بالقشدة	٥٧	» بطش
٢٧٨	شوفروا برین	٢١١	صفرة باشا	٥٧	» سفرجل
٢٧٩	» بالطماطم	٢٧١	صوص اسبانیول	٥٧	» قیمه
٢٧٩	» بلانش	٢٧١	اسبانیولا مجر	٥٨	» سالتش
٢٧٩	شقری	٢٧١	دیمیجلال	١٣٤	صاج کباب
٢٧٩	شانتلی	٢٧١	فولینیه	١٩٩	صلاته با باغنوج
٢٧٩	شاتوبریان	٢٧٢	باریزین	١٩٩	» بطاطس

صفحة		صفحة		صفحة	
۲۹۱	صوص ریش	۲۸۵	صوص مارینیئر	۲۷۹	صوص شوفر ویا اورور
۲۹۱	ریان »	۲۸۵	ماتولوت »	۲۸۰	شوفر ویا قرت »
۲۹۱	سالمی »	۲۸۶	» بلا نش »	۲۸۰	الا کریم »
۲۹۱	سان مالو »	۲۸۶	مور نای »	۲۸۰	کریفیت »
۲۹۲	صول فریتو »	۲۸۶	الاموسکوئیت »	۲۸۰	کری »
۲۹۲	سوییز »	۲۸۶	موسلین »	۲۸۰	» الاهدیان »
۲۹۲	» بالطماطم »	۲۸۶	موتارد »	۲۸۱	کری »
۲۹۲	سوشیه »	۲۸۶	ناتویا »	۲۸۱	کولیئر »
۲۹۳	تورتی »	۲۸۶	نیف برج بالهومار النی »	۲۸۱	دیابل »
۲۹۳	تریلیون الانسیین »	۲۸۷	نیف بورک بالهمار »	۲۸۱	دیان »
۲۹۳	فالوا »	۲۸۷	نوازیت »	۲۸۱	دوکسیل »
۲۹۳	فانسیین »	۲۸۷	نورماند »	۲۸۲	دبلمات »
۲۹۳	فنیزو »	۲۸۷	اورینتال »	۲۸۲	ایکوسیز »
۲۹۳	فان روچ »	۲۸۸	پلواز »	۲۸۲	استراجون »
۲۹۴	فیرو »	۲۸۸	پولیت »	۲۸۲	اوفین زرب »
۲۹۴	فلاجواز »	۲۸۸	پریجیو »	۲۸۲	چینی فواز »
۲۹۴	فلیروا سوییز »	۲۸۸	پریجور دین »	۲۸۳	جودار »
۲۹۴	فان بلا »	۲۸۸	پیسکانت »	۲۸۳	اوجراتاه »
۲۹۵	زنجارا »	۲۸۸	پواقرادودنیر (عادی) »	۲۸۳	هاشیه »
۳۰۰	اویولی اوپرد »	۲۸۹	پواقرا لاجل طیور »	۲۸۳	» میجر »
	وپروفانس		الصید	۲۸۳	هوسارد »
۳۰۱	اندالوز »	۲۸۹	پورتو »	۲۸۴	هولاندیز »
۳۰۱	بوهمین »	۲۸۹	پورتو جیز »	۲۸۴	هومار »
۳۰۱	شانلیه »	۲۸۹	پروفنسال »	۲۸۴	هنجرواز »
۳۰۱	چنواز »	۲۸۹	ریچانص »	۲۸۴	اوزوتو »
۳۰۱	جریش »	۲۹۰	روییر »	۲۸۴	افوار »
۳۰۲	جروزی اورینفور »	۲۹۰	رومین »	۲۸۴	ایطالین »
۳۰۲	ایطالین »	۲۹۰	روینیئر »	۲۸۵	الاجوان شیل »
۳۰۲	مایونیز »	۲۹۰	رائیجوت »	۲۸۵	لیفونین »
۳۰۲	» کولیه »	۲۹۱	ریچانص لاجل »	۲۸۵	لیانیز »
۳۰۲	» فوتیه الاروس »		السنک »	۲۸۵	مادیر »
۳۰۲	موسکوئیئر »	۲۹۱	ریچانص لاجل الفراخ »	۲۸۵	مالتیز »

صفحة		صفحة		صفحة	
۴۶۷	صول دومون	۴۶۱	صول بريقال	۳۰۳	صول موتارد الا كريم
۴۶۷	» دوفيز	۴۶۱	» بايار	۳۰۳	» ريفوراونا
۴۶۷	» ديس مولا	۴۶۱	» بالاس	۳۰۳	» رافيجوت اوفينجوت
۴۶۷	» ديه بواز	۴۶۱	» الابرزين	۳۰۳	» ريمولاد
۴۶۷	» دپومات	۴۶۲	» بيتي دوك	۳۰۳	» الاروس
۴۶۷	» درية	۴۶۲	» سيرل بلا	۳۰۳	» تارتار
۴۶۸	» دراجوميروف	۴۶۲	» بولينياك	۳۰۴	» قرت
۴۶۸	» دوجليريه	۴۶۲	» الابر توجيز	۳۰۴	» فنس
۴۶۸	» دوجو سكيلا	۴۶۲	» برانيسيس	۳۹۲	صولي اوناشر
۴۶۸	» ريچنص	۴۶۳	» الابر وفنسال	۳۹۲	» اوشوالاروس
۴۶۸	» الارينيصانص	۴۶۳	» ترميدو	۴۵۶	صول اجلو
۴۶۸	» ريشيليه	۴۶۳	» ترافيات	۴۵۶	» الا اميرال
۴۶۸	» روشيليز	۴۶۳	» سان چارما	۴۵۷	» الا ارلزيين
۴۶۹	» الادومون	۳۶۳	» سان هري	۴۵۷	» الا اسبانيول
۴۶۹	» روزين	۴۶۳	» سان فالاري	۴۵۷	» الا انسين
۴۷۰	» روجيمون	۴۶۴	» سافو	۴۵۸	» الا ارشيدوك
۴۷۰	» رويانيز	۴۶۴	» ساره برنارد	۴۵۸	» ارچنتي
۴۷۰	» الارويال	۴۶۴	» سارسي	۴۵۸	» امپريال
۴۷۰	» الاروس	۴۶۴	» سافواي	۴۵۸	» اتفانت
۴۷۱	» الاشوازيل	۴۶۴	» سينيدير	۴۵۸	» اوبرا
۴۷۱	» شوازي	۴۶۴	» سوفليه	۴۵۸	» اورينتال
۴۷۱	» اوشامبارتا	۴۶۵	» سلطان	۴۵۹	» اوتيلو
۴۷۱	» شامبانيا	۴۶۵	» سوزان	۴۵۹	» باجراسيون شو
۴۷۱	» شامبور	۴۶۵	» چانيا	۴۵۹	» بيد فور
۴۷۱	» شوشا	۴۶۵	» جلبير	۴۵۹	» بوتفام
۴۷۲	» فيرمير	۴۶۵	» جورج سان	۴۵۹	» برسي
۴۷۲	» اوفين زرب	۴۶۶	» چليه	۴۶۰	» بواستل
۴۷۲	» فايو	۴۶۶	» چيموند	۴۶۰	» پيرو
۴۷۲	» فربت	۴۶۶	» جران فيل	۴۶۰	» بونا بارت
۴۷۲	» فالوا	۴۶۶	» جرييه	۴۶۰	» بويار
۴۷۲	» فاندن برج	۴۶۶	» چوفرواي	۴۶۰	» بريني
۴۷۳	» فارسوفين	۴۶۶	» چولچان	۴۶۰	» برپتون

صفحة	صفحة	صفحة	صفحة
١٧٦	٤٧٩	٤٧٣	٤٧٣
١٧٦	٤٧٩	»	٤٧٣
١٧٧	٤٧٩	»	٤٧٣
١٨٩	٤٧٩	»	٤٧٣
	٤٧٩	»	٤٧٣
١٧٧	٤٧٩	»	٤٧٤
١٧٧	٤٨٠	»	٤٧٤
١٧٧	٤٨٠	»	٤٧٤
١٧٨	٤٨٠	»	٤٧٤
١٧٨	٤٨١	»	٤٧٤
٢١٢	٤٨١	»	٤٧٥
٢١٦	٤٥٠-٧	»	٤٧٥
٢٢٠	١٩١٤	صمغ عربى	٤٧٥
٢٦١	١٠٤٣	صلاته البرتقال اليفاوى	٤٧٥
٣١٧	١٠٤٣	»	٤٧٥
٥٧٣	١٠٤٣	»	٤٧٦
١٨٩٠	١١٠١	صوص شو كولات	٤٧٦
٠٦٩	١١٠١	»	٤٧٦
	١١٠١	»	٤٧٦
١١٥	١١٠١	»	٤٧٦
١١٥	١١٠١	»	٤٧٧
١١٦	١١٠١	»	٤٧٧
١١٦	١١٠١	»	٤٧٧
١١٦	١١٠٢	»	٤٧٧
١١٦	١١٠٢	»	٤٧٧
١١٧	١٠٢	»	٤٧٧
١١٧	»	»	٤٧٨
١١٨	١٢٠	ضلع بالخلطة	٤٧٨
١١٨	١٢٠	»	٤٧٨
١١٩	١٢٠	»	٤٧٨
١١٩	١٢٠	»	٤٧٨

صفحة		صفحة		صفحة	(ع)
٩٠٤	عجينة سافران بالبرتقال	٢٢١	عمة القاضي		
٩٠٥	» كوجلوف الاقنواز	٢٢١	عاشورة	٢١	عججه بالبصل
٩٠٥	» كوجلوف بوهيميين	٢٦٥	عجينة بتاشودوفيس	٢١	» بالباذنجان
٩٠٥	» » الاكريم	٢٦٥	البنافري	٢٢	» على الطريقة الاسرائيلية
٩٠٥	» بابا بالزيب	٢٦٦	» لاجل الخضار	٢٢	» بالكلأوى
٩٠٦	» لوز	٨٩٨	» ديمي فيتاج	٢٢	» بالكبدة
٩٠٦	» بات دامندفوندانت	٨٩٨	عيش انجليزى لاجل المطبخ	٢٣	» بالحلويات البتلو
٩٠٦	» باتفرى	٨٩٨	عجينة لاجل الباتيه الساخن	٨٦	عجينة البقلاوة
٩٠٦	» كرافين	٨٩٩	» بناء دافى لاجل	٨٦	» اليبدا بوريك
٩٠٧	» الكريب		الباتيه البارد	٨٧	» التهويه
٩٠٧	» بات افرول	٨٩٩	» البات فونسيه	٨٧	» سوبريك
٩٠٧	» » » فينواز	٨٩٩	» » لاجل	٨٨	» الشرش
٩٠٧	» » » ماسپال		انواع الحلو	٨٨	» شركس بوريك
٩٠٧	» لينزواز	٩٠٠	» بات فونسيه فين	٨٩	» طابان مربع
٩٨١	» البوشيه	٩٠٠	» » بريزيه	٩٠	» فنجان بوريك
١٠٦٥	عماويد السكر المرمر	٩٠٠	» » لاجل التمال	٩٠	» كنج بقلأوه
١٠٦٦	» من الكثيره	٩٠٠	» لاجل الترت	٩٠	» المديه
	(غ)	٩٠٠	» بات انوى	٩١	» البلخ الرمادى
٢٢٨	غرييه	٩٠١	» اخرى دى نوى	٩١	» الخشلمه
	(ف)	٩٠١	» رافيولى	٩١	» الصره
٦٤	فول مدمس	٩٠١	» لاجل تبطين الترت	٩١	» لقمه القاضي
٦٤	» نابت		والطوق	٩٢	» اليلانجه (نقيطه)
٨٤	فته باللحم	٩٠٢	» بات اشوا العاديه	١٠٤	عيش بالسبانخ
٨٥	» باللبن الزباني	٩٠٢	» اشوفين	١٣٤	عرمان كباب
٨٥	» العدس	٩٠٣	» اشوبان دى بك	١٧٨	عدس باللحم
٨٥	» الفول النابت	٩٠٣	» اشو باتسيه	١٧٩	» بالقيمه
٨٥	» الملوخيه	٩٠٣	» البريوش فين	١٧٩	» مصفى بالزبد
١٠٢	فنجان بوريك	٩٠٤	» بريوش عموميه	٢١٢	عيش السراي في الصحن
١١٠	نخذه ضان بابو فروه	٩٠٤	» » على الطريقه	٢١٣	» قطع بالقشدة
١١١	» » بالبطاطس		الاى الية	٢١٣	» ملفوف
١١٠	» » مكموره بالخضار	٩٠٤	» » موسلين	٢١٣	» وشنه
١١٢	نخذه ضان بالخلطه	٩٠٤	» السافران	٢١٧	عش البلبل

صفحة		صفحة		صفحة	
٣٠٩	فارسه لاجل القطع الباردة	١٨٢	فول مطبق بهريز	١١٢	نخذه ضأن بخلاطة الشعريه
٣١٠	» من البتلو او لحم الخنزير	١٨٤	» نابت بالصلصة	١١٢	نخذه ضأن بالرقاق
٣١٠	» مخصوصه لاجل حشوه السمك البريزيه	١٨٤	» بالزيت	١١٢	» بالمكرونه
		١٨٤	» بالخضره	١١٢	» ضان شرش
٣١٢	فارسه من الفراخ لاجل كاتل الشوربه	١٨٤	فريك باللحم	١١٣	» بالبهاريز
		١٨٥	» على الطريقه الاسرائيليه	١١٣	» شاووش
٣١٢	فارسه من طيور الصيد	٢٢٢	فالوظه (بالوظه) بماء الورد	١١٤	» ضأن بالسلاطه
٣١٢	» لاجل كاتل من السمك	٢٢٢	» بالليمون	١١٤	» دندورمه
٣١٣	فريمسل	٢٢٢	» يالبرتقال	١٤٨	فراخ باليخني
٣٣٩	فوليتيه من كريم دى رى	٢٦٤	فوندي دي طوماط او طماطم	١٤٨	» بالشركسيه
٣٣٨	» من الفراخ باردة		بورتوجيز	١٤٩	» بادره بصلصه اباطه
٣٨٧	فوندان دى بيكاس كاستيلان	٢٦٨	فون برين استفاتو	١٤٩	فراخ شاووش
٣٨٧	» دى فايزان مارلي	٢٦٩	فون بلان عادى	١٤٩	» بالدندوريه
٣٨٧	» فولاي لويزيت	٢٦٩	فون ديقو او چى ديقو	١٤٩	» محشيه بالدندريه
٤٨١	فلتو صول	٢٦٩	فوندى چيميه ^١	١٥٠	» بالخلطه
٤٨٢	فليه دى صول ادرين	٢٦٩	فون دي براضون اوقيه	١٥٠	» بخلاطه الشعريه
٤٨٢	» » » الاكسندرا	٢٧٠	فون بواصون بالنبيذ احمر	١٥٠	» بصلصة الدقيق
٤٨٣	» » » الفوننس	٢٩٧	فينيل صوص	١٥١	» محمره بالبطاطس
	الثالث عشر	٢٩٩	فرايد بربد صوص	١٥١	» مشويه
٤٨٣	فلية دى صول الزيسمين	٣٠٦	فارسه الايناد بالزبد	١٥١	» كولباستى
٤٨٣	» » » امبصادير	٣٠٧	» » الاكريم	١٧٩	فلفل ضامه
٤٨٤	» » » امبصادريس	٣٠٧	» » فين	١٧٩	» مقلى بالتوم والخل
٤٨٤	» » » الاامريكين	٣٠٧	» چوديقو	١٧٩	فاصوليا خضراء مطبقة باللحم
٤٨٤	» » » الينور	٣٠٧	» چوديقو الاكريم	١٨٠	فاصوليا خضراء مرصوصه
٤٨٤	» » » ايمانول	٣٠٨	» چوديقو ليونيز	١٨٠	» » بهريز
	الثانى	٣٠٨	» بتلو لاجل قاعدة	١٨٠	فاصوليا خضراء بالزيت
٤٨٥	فلية دي صول ايتوفيه		للغرف عليها قالب البردوره	١٨١	» » بالزده
٤٨٥	» » » اكسلسيور	٣٠٨	فارسه اجراتاه لاجل الباتيه	١٨١	» بيضاء باللحم
٤٨٥	» » » امبراتريس		الساخن العادي	١٨١	» » بالزيت
٤٨٥	» » » الاانديان	٣٠٩	فارسه اجراتاه لاجل الياتيه	١٨٢	» » بالطراطور
٤٨٥	» » » اسماعيل بيالدى		الساخن لطيور الصيد	١٨٢	فول مطبق باللحم
٤٨٦	» » » ايتان هوييه	٣٠٩	فارسه لاجل الكروتون	١٨٢	» » مرصوص باللحم

صفحة		صفحة		صفحة	
٥٠٠	فليه دي صول ريجينص	٤٩٣	فليه دي صول لاتروفلير	٤٨٦	فليه دي صول ديفمون
٥٠٠	» » » رين فياميت	٤٩٣	» » » توباري	٤٨٦	» » » اولجا
٥٠٠	» » » ريجان	٤٩٣	» » » سيسيل رود	٤٨٦	» » » اورلاندا
٥٠١	» » » ريش	٤٩٣	» » » سيسيليان	٤٨٧	» » » اورلي
٥٠١	» » » روديزيا	٤٩٤	» » » سنجاليز	٤٨٧	» » » الاسطاندينز
٥٠١	» » » ريشامبا	٤٩٤	» » » سان چارما	٤٨٧	» » » اوتيرو
٥٠١	» » » ريشيرا	٤٩٤	» » » سيجوفيه	٤٨٧	» » » ايشيت
٥٠١	» » » روسيني	٤٩٤	» » » سوشيه	٤٨٧	» » » بارون بريس
٥٠١	» » » شوشا	٤٩٤	» » » سبورتييف	٤٨٧	» » » الاباتليير
٥٠٢	» » » شوشار	٤٩٥	» » » سوليفان	٤٨٨	» » » اندالوز
٥٠٢	» » » شيربرج	٤٩٥	» » » سولي	٤٨٨	» » » ارشيدوك
٥٠٢	» » » شيروبا	٤٩٥	» » » سيلفيت	٤٨٨	» » » ارموريكين
٥٠٢	» » » اوشامبنيون	٤٩٥	» » » سيلفيا	٤٨٨	» » » بياتريس
٥٠٣	» » » شيفالير	٤٩٦	» » » چورچيت	٤٨٨	» » » بيدنوي
٥٠٣	» » » شيفري	٤٩٦	» » » چوچون	٤٨٩	» » » بندكتين
٥٠٣	» » » فافوردت	٤٩٦	» » » جران دوك	٤٨٩	» » » برسي
٥٠٣	» » » فلوربال	٤٩٦	» » » الاجريك	٤٨٩	» » » بوتفام
٥٠٤	» » » فلورانتين	٤٩٦	» » » جريمالد	٤٨٩	» » » بريقال
٥٠٤	» » » فرانسيه الاول	٤٩٧	» » » جرنجوار	٤٩٠	» » » ياچاني
٥٠٤	» » » فريت	٤٩٧	» » » چان بارت	٤٩٠	» » » الاپوليت
٥٠٤	» » » فانتل	٤٩٧	» » » چيانيت	٤٩٠	» » » الابايزان
٥٠٤	» » » فاندوم	٤٩٧	» » » چيهوفا	٤٩٠	» » » الابرسان
٥٠٥	» » » فيردى	٤٩٧	» » » چيتيه بروميناد	٤٩١	» » » بيرليجرا
٥٠٥	» » » فيرونك	٤٩٨	» » » الاجوان فيل	٤٩١	» » » بلاواليفانتين
٥٠٥	» » » فيرو	٤٩٨	» » » الاجوديك	٤٩١	» » » بولينياك
٥٠٥	» » » الا فيكتوريا	٤٩٨	» » » دارتوا	٤٩١	» » » بومبادور
٥٠٥	» » » فياريه	٤٩٨	» » » دوفين	٤٩١	» » » الابرنسيس
٥٠٦	» » » الاثليورا	٤٩٩	» » » دي چازيه	٤٩٢	» » » برينطانيه
٥٠٦	» » » اوقان بلا	٤٩٩	» » » دي مي دي	٤٩٢	» » » برنسير
٥٠٦	» » » روج	٤٩٩	» » » دونيا	٤٩٢	» » » تيودورا
٥٠٦	» » » والسكا	٤٩٩	» » » دوز	٤٩٢	» » » تاليران
٥٠٦	» » » والكري	٥٠٠	» » » راشل	٤٩٣	» » » تيقولى

صفحة		صفحة		صفحة	
۵۲۶	فليه دي صول كاليسو	۵۱۶	فليه دی صول مارسل	۵۰۷	فليه دي صول واشنجتن
۵۲۷	» » » موسكوپيت	۵۱۶	» » » مانون	۵۰۷	» » » ولهمين
۵۵۶	قول اوغان دي موری	۵۱۶	» » » مارجارى	۵۰۹	قول اوغان دي صول
۵۸۰	فريتو دی سیرفیل	۵۱۷	» » » مارى ستیار		ينبير الامار
۵۸۳	قول اوغان دي سیرفیل	۵۱۷	» » » مارينيت	۵۰۹	قول اوغان دی فليه دی صول
۵۹۴	فليه دي ييف	۵۱۷	» » » مارکيز	۵۰۹	فليه دی صول کاسکاليز
۵۹۵	» » » الا اندالوز	۵۱۷	» » » ماسکوت	۵۰۹	» » » کابريس
۵۹۵	» » » الا ارلزين	۵۱۸	» » » ميتير نيش	۵۱۰	» » » کاردنال
۵۹۵	» » » الا اورينتال	۵۱۸	» » » مکسکين	۵۱۰	» » » کارليه
۵۹۵	» » » الا بيريشو	۵۱۸	» » » منيونيت	۵۱۰	» » » کارمن
۵۹۵	» » » الا ييزو نئين	۵۱۸	» » » مينوت	۵۱۰	» » » کاستيجليون
۵۹۶	» » » بوکستير	۵۱۸	» » » ميرابو	۵۱۰	» » » کاتالان
۵۹۶	» » » بريهان	۵۱۹	» » » ميرامار	۵۱۱	» » » کلاروار
۵۹۶	» » » بريستول	۵۱۹	» » » موجدور	۵۱۱	» » » کلارانس
۵۹۶	» » » الا باريزين	۵۱۹	» » » مونا کو	۵۱۱	» » » کليوباتره
۵۹۶	» » » الا يري جوردين	۵۱۹	» » » مونت کارلو	۵۱۲	» » » کونديه
۵۹۷	» » » بيتى دوک	۵۱۹	» » » مونت سپار	۵۱۲	» » » کوکيلا
۵۹۷	» » » الا بور توجيز	۵۲۰	» » » مونت مور نيسى	۵۱۲	» » » کوش بهار
۵۹۷	» » » الا بروفسال	۵۲۰	» » » منتریه	۵۱۳	» » » اوکورچوت
۵۹۷	» » » تاليران	۵۲۰	» » » مونت روج	۵۱۳	» » » کريسي
۵۹۷	» » » تيوفولى	۵۲۰	» » » مويتا	۵۱۴	» » » کزارين
۵۹۷	» » » اسمائيل بايالىدي	۵۲۱	» » » مورا	۵۱۴	» » » کيلارنى
۵۹۸	» » » الا ايطالين	۵۲۱	» » » ناتويا	۵۱۴	» » » ليدى جمون
۵۹۸	» » » سان چارما	۵۲۱	» » » نلش	۵۱۴	» » » لاجيپير
۵۹۸	» » » سان مانديه	۵۲۱	» » » تيمور	۵۱۴	» » » لاپروز
۵۹۸	» » » الاسارد	۵۲۱	» » » هيلين	۵۱۵	» » » الا فالير
۵۹۸	» » » جاسترونوم	۵۲۲	» » » نورماند	۵۱۵	» » » ليوپولد
۵۹۹	» » » جودار	۵۲۲	» » » هليوپوليس	۵۱۵	» » » ليثونين
۵۹۹	» » » دوفين	۵۲۲	» » » هنريت	۵۱۵	» » » لويس الرابع عشر
۵۹۹	» » » دوباري	۵۲۲	» » » هنجرواز	۵۱۵	» » » الويزيان
۵۹۹	» » » دوشيس	۵۲۲	» » » اورلي	۵۱۶	» » » ليديا
۵۹۹	» » » ريچنص	۵۲۵	» » » باجراسيون	۵۱۶	» » » ماكونيز

صفحة		صفحة		صفحة	
٨٨٩	فاصوليا خضراء محفوظة داخل العلب	٦٠٦	فليه دي بيف مسترال	٦٠٠	فليه دي بيف ريني صانص
٨٨٩	فاصوليا فلاجولييه المحفوظه داخل العلب	٦٠٦	فليه دي بيف الاريس	٦٠٠	» » ريشيليه
٨٩٢	قلنو بقري المحفوظ داخل العلب مسوى روستو اوبريزيه	٦٦٠	قول أوقان دي دي ديشو الانسل	٦٠٠	» » الافنانسير
٨٩٣	فواجراه اى كبسة الاوز المحفوظه داخل العلب	٦٦٠	قول أوقان دي ري ديشو	٦٠٠	» » فرسكاتى
٩١١	فرانچيان الاسويس	٦٧٠	ريچنص	٦٠٠	» » الاثير وفلاى
٩١١	» اوردونير	٦٨٠	فريكاسيه ديشو	٦٠٠	» » كلامار
٩٢١	فلان دى سريز الا بوهيمين	٦٨٠	فريكادل	٦٠١	» » لندن هاوس
٩٢١	فلان دى سريز	٦٨٠	» بالاحم النى	٦٠١	» » لوريت
٩٣١	» بوم الانجاييز	٦٨٠	» المسوى	٦٠١	» » الاماسدوان
٩٢١	» » جرييه	٧٤٢	فليه او سوبريم او كوتليت دي قولاي	٦٠١	» » مادلين
٩٣٢	» » الماند	٧٥٢	» دي بوليه سان چرما	٦٠١	» » الامودرن
٩٢٢	» » كريم الاورانج	٧٨٨	فريكاسيه دى بوليه	٦٠٢	» » اوماد يرايه
٩٢٢	» بوم الاكريم	٧٨٨	فريتو ماريتاد ديشولاى		شامبنون
٩٢٢	» بوار	٧٩٢	قول اوقان	٦٠٢	» » مكسيكين
٩٢٣	» الاكريم مارنجيه	٧٩٢	» » الاتولوزين	٦٠٢	» » مونت مودنسى
٩٢٥	فاشاران الامودرن	٧٩٣	» » الافنانسير	٦٠٢	» » نيقرنيز
٩٣٥	فاشات الافرانچيان	٧٩٣	» » فرسكاتى	٦٠٢	» » الاهنجرواز
٩٣٥	» الاجروزي	٨٠٦	» دى بيچون	٦٠٣	» » الاهوسارد
٩٤٢	فنانسير الاكريم	٨١٣	فواجرا دي جاسترونوم	٦٠٣	» ديڤواينيه سوريل
٩٤٣	فريان موكا	٨١٣	» الاكوير	٦٠٣	» ديڤو شاسير
٩٥٨	فيراشيفال اى حدوده الحصان	٨١٦	فيزان الاكروادى يرنى	٦٠٣	» » الادريه
٩٨٠	فقطات اوشستر	٨٢٠	فليه دي كاي او پوم دور	٦٠٣	» » اورلوف
٩٩١	فلادن كوخن	٨٤٠	فوند اريتشو كوسى	٦٠٣	» » الاسيسيلين
١٠٦٢	فقطان اوشو كولانته	٨٤٠	» » فارسى	٦٠٤	» » اوپاريكة
١٠٧٨	» ثانيا	٨٤٠	» » فلوراتين	٦٠٤	» » تاليران
١٠٧٨	» الفرامبواز	٨٤٠	» » اوبوانت اسبرج	٦٠٤	» » الاترك
١٠٧٩	» بالفستق	٨٤٠	» » سوتيه	٦٠٤	» » مينون
		٨٤٥	فلان او كاروت تورته جزر	٦٠٥	» » آن شقرى
		٨٥٣	فريتو دى سوفليه	٦٠٥	» دي بيف فروا
		٨٨١	فوند واوبارميزان	٦٠٥	» » شيفيه
				٦٠٥	» » كوكي لان
				٦٠٦	» » مونتيرى

صفحة		صفحة		صفحة	
٣٨	كفته محمرة عادية	١٨٦	قرع باللحم	١٠٧٩	فضان او اناناس
٣٨	سمك بدقيق الارز	١٨٧	» مسقمة	١٠٧٩	» اوفرينز
٤٢	» جمبرى	١٨٧	» مرصوص باللحم	١٠٧٩	» بالنعناع
٤٢	» بالارز	١٨٧	» بهريز	١٠٧٩	» ترميه سلطانه
١٠٤	كسكسى	١٨٨	» بالزبدة	١٠٧٩	» سارة
١٠٥	» باليخنى	١٨٨	» باللبن في الفرن	١٠٧٩	» سيسيلين
١٠٥	» على الطريقة الاسرائيلية	١٨٨	» مقلي باللبن الزبادي	١٠٧٩	» سيجورد
١٢٦	كوستليته مشويه	١٨٨	» ضلمه	١٠٨٠	» سلفريو
١٢٦	» بانيه باليقسماط	١٨٨	» كولاج	١٠٨٠	» تيدورا
١٢٦	» شطط بالبطاطس المصفى	١٨٩	» صندوق	١٠٨٠	» بارفرينز
١٢٧	» جنائني	١٨٩	قرع ضلمه حجاب	١٠٨٠	» بارفرينز
١٢٧	» طلش	١٩٠	» ابلماعلى الطريقة	١٠٨٠	» شوا
١٢٨	» بالتاريخ	١٩٠	السورية	١٠٨٠	» بريه كتلان
١٢٨	» بالصلاته	١٩٠	قوطه باللحم	١٠٨٠	» توتى فروتى بالاناناس
١٢٩	» بالدندورمه	١٩٠	» ضلمه	١٠٨١	» اوكريز
١٢٩	كبده مقليه مع البطاطس	١٩١	قرنيط مطبق باللحم	١٠٨١	» بالفستق
١٣٠	» مشويه	١٩١	» مرصوص بالقيمه	١٠٨١	» بالمشمش
١٣٠	» كمونيه	١٩١	» مقلي		(ق)
١٣١	» في القالب بالدندورمه	١٩١	» بالزبدة	٦٤	قيمة للمعجن والخضروات
١٣١	كباب سيخ	١٩٤	قلب كرنب محشى بالاحمه	٦٤	» بالسبانخ
١٣٢	كبده مصفاة في القالب		المفرومه	١٤٦	قويرمه بالباذنجان
١٣٢	كباب السلطان بوب	٢١٣	قطايف بالبندق		او البطاطس
١٣٣	» حلة	٢١٣	» محشية	١٤٦	قويرمة سفري
١٣٣	» بالبطاطس	٢٢٢	قر الدين	١٨٢	قلب فول باللحم
١٣٥	» القدرة	٢٢٣	قرع استامبولي في الصينية	١٨٣	» بهريز
١٣٦	» فرن	٢٢٣	» بالقشدة	١٨٣	» بالزيت
١٣٦	كفته قادن بودين	١٥٤	قرنيط مع صلص مختلفه	١٨٣	» بالخضره
١٣٧	» » »	١٠٦٥	قمده جبلايه	١٨٣	» بالصلصة
١٣٧	» باليقسماط		(ك)	١٨٥	قلقاس مطبق باللحم
١٣٨	» بعنوق الباذنجان	٣٧	كفته سمك في السيخ	١٨٥	» مرصوص بالقيمه
١٣٨	» سيخ	٣٧	» بالكريم	١٨٦	» بالخضرة
١٣٨	» السلطان ايوب	٣٧	» بعصاصة الطماطم	١٨٦	» بهريز

صفحة		صفحة		صفحة	
٣٢٠	كونسوميه بل جبريل	٢١٤	كثافة شعر بالخلطة	١٣٨	كفته بالطرب
٣٢٠	» يرشو	٢١٥	» في الصينيه	١٣٩	» بحار
٣٢٠	» يرچير	٢١٥	» اصابع	١٣٩	» بالصلصة
٣٢٠	» برنى	٢١٥	» لف	١٣٩	» راس العصفور
٣٢٠	» بلان مانجيه	٢٢٣	كشك الفقراء	١٤٠	» بالشبت
٣٢١	» بوشير	٢٦٣	كروتون	١٤٠	» بالترية
٣٢١	» بوكثير	٢٦٥	كاش دى سومول	١٤٠	» بالارز
٣٢١	» بوربون	٢٦٧	كيفية تعبئة الموس فى القالب	١٤١	» بالبساطس
٣٢١	» بورد الوز	٢٩٦	كابرص صوص	١٤١	» بوتون بالبيض
٣٢١	» بريون	٢٩٧	كريم صوص	١٤١	» بالخضروات
٣٢١	» برييه	٣٠٤	كمبريدج صوص	١٤١	كبييه شامى في الصينيه
٣٢١	» بريطانيا	٣٠٥	كمبر لاند صوص	١٤٢	» مقلية ويقال لها حلييه
٣٢١	» برنواز	٣١١	كريب بالملح	١٤٢	» لبنيه
٣٢٢	» باريزين	٣١١	كروت او كروتون	١٤٧	كوارع يخنى بالخص
٣٢٢	» بارمزان	٣١١	كروتون	١٤٧	» بالترية
٣٢٢	» بيت مارية	٣١٧	كونسوميه طبور الصيد	١٤٧	» دندورمه
٣٢٢	» بيت مارميت	٣١٧	» عاديه من السمك	١٤٧	» باتشا
٣٢٢	» » » بيارنيز	٣١٧	» مقدار ٤ لتر	١٥٢	كرش بالخص
٣٢٢	» الا برنيسيس	٣١٨	» من السمك	١٥٢	» بالترية
٣٢٢	» برينطانيير	٣١٨	» ايلبرو	١٩١	كرات مطبق باللحم
٣٢٣	» تايوكا	٣١٩	» اليون	١٩٢	» مرصوص
٣٢٣	» تبادورا	٣١٩	» الاكسندرا	١٩٢	» بهرينز
٣٢٣	» توسكا	٣١٩	» الا الماند	١٩٢	» بالزيت
٣٢٣	» الاتريفيز	٣١٩	» الزاسين	١٩٢	» ضولة
٣٢٣	» تسارين	٣١٩	» امبصادير	١٩٣	» كرنب
٣٢٣	» سان اوبرت	٣١٩	» امبصادريس	١٩٣	» ابوزقه
٣٢٣	» سارة برنارد	٣١٩	» الا انسين	١٩٤	كشك
٣٢٣	» سقينية	٣١٩	» اندالوز	١٩٤	» بالفراخ
٣٢٣	» سولانج	٣٢٠	» ارنبرج	١٩٥	» بالسمك
٣٢٤	» سوبرت	٣٢٠	» اورور	١٩٥	» باللحم
٣٢٤	» سوفيرين	٣٢٠	» بياتريس	١٩٥	» الماس
٣٢٤	» جاري بالد	٣٢٠	» فرمير	٢١٤	كثافة شعر البنت

صفحة		صفحة		صفحة	
۳۳۲	كو نسوميه كوسي	۳۲۸	كو نسوميه رايبليه	۳۲۴	كو نسوميه جلواز
۳۳۲	» سيرا نو	۳۲۸	» راشل	۳۲۴	» چورج ساند
۳۳۲	» ليبولد	۳۲۸	» رافيوللي	۳۲۴	» چرمن
۳۳۲	» لوريت	۳۲۸	» الاريجانص	۳۲۴	» چرمنال
۳۳۲	» ماكدونالد	۳۲۸	» الاريشابا	۳۲۴	» چروندين
۳۳۲	» مادلين	۳۲۹	» الارين	۳۲۴	» جران دوشيس
۳۳۲	» مارجاريت	۳۲۹	» الاروسينيه	۳۲۵	» جريناد
۳۳۲	» ماريا	۳۲۹	» روتشله	۳۲۵	» جريمالدي
۳۳۳	» الا ماركينز	۳۲۹	» فلوريال	۳۲۵	» چوكي كلوب
۳۳۳	» مارتير	۳۲۹	» رويال	۳۲۵	» چا كوين
۳۳۳	» ميديسي	۳۲۹	» روبن	۳۲۵	» چوان فيل
۳۳۳	» مچير	۳۲۹	» سلستين	۳۲۵	» چوفانسيل
۳۳۳	» ماري سيديه	۳۲۹	» شانصليير	۳۲۵	» چويا نيتا
۳۳۳	» ميسالين	۳۲۹	» شارولين	۳۲۵	» چوديك
۳۳۳	» ميتريش	۳۳۰	» شارتانز	۳۲۶	» چولين
۳۳۳	» ميكادو	۳۳۰	» شاسير	۳۲۶	» دام بلانش
۳۳۳	» ميلانز	۳۳۰	» شاتيلين	۳۲۶	» دي ميدوف
۳۳۴	» مو مواز	۳۳۰	» شيفيه رانچ	۳۲۶	» » سلتياك
۳۳۴	» ميري	۳۳۰	» شقرينز	۳۲۶	» ديا بلوتين
۳۳۴	» ميريت	۳۳۰	» فاؤريت	۳۲۶	» ديان
۳۳۴	» موناكو	۳۳۰	» فلاماند	۳۲۶	» ديشيت
۳۳۴	» مونت كارلو	۳۳۰	» فرنسيو	۳۲۶	» دريه
۳۳۴	» مونت مورنسي	۳۳۰	» كانكليز	۳۲۷	» دوجلاه
۳۳۴	» مونت مور	۳۳۱	» كارمليت	۳۲۷	» دوباري
۳۳۵	» موسلين	۳۳۱	» كارمن	۳۲۷	» دوشيس
۳۳۵	» ناقره	۳۳۱	» كارولين	۳۲۷	» ايكوسيز
۳۳۵	» نلسن	۳۳۱	» كاستيلان	۳۲۷	» ايفمير
۳۳۵	» نيمور	۳۳۱	» كليير	۳۲۷	» امپر اتريس
۳۳۵	» نسلرود	۳۳۱	» كلوين	۳۲۷	» امپريال
۳۳۵	» نسواز	۳۳۱	» كوتيس	۳۲۸	» الا انديان
۳۳۵	» نينون	۳۳۱	» كروت اوبو	۳۲۸	» افانت
۳۳۵	» هودج بودج	۳۳۲	» كربي	۳۲۸	» ابطالين

صفحة	کرم	صفحة	کرم	صفحة	کرم
۳۴۶	سیسیلین	۳۴۲	بالاستین	۳۳۶	کونسومیه هنجرواز
۳۴۶	سواسونیز	۳۴۲	پوارو	۳۳۶	» اولجه
۳۴۶	سولفرینو	۳۴۲	بوافریه	۳۳۶	» اوریتال
۳۴۶	سپورت	۳۴۲	» الامنت	۳۳۶	» اورلیانیز
۳۴۶	سلطان	۳۴۲	بومبادور	۳۳۶	» اورلیان
۳۴۶	سوزو	۳۴۲	بورتوجیز	۳۳۶	» اورسی
۳۴۶	شاتوبریان	۳۴۲	بوتیرو	۳۳۶	» قالوا
۳۴۷	شامبنواز	۳۴۲	بوتیرو ماریشیر	۳۳۷	» قاتل
۳۴۷	شقوانس	۳۴۲	بوریه	۳۳۷	» قاتین
۳۴۷	شاتلیه	۳۴۳	برنسیس	۳۳۷	» فیرمیسل
۳۴۷	شارتریز	۳۴۳	بوریه دی لوزای	۳۳۷	» فیرو
۳۴۷	شیرفی	۳۴۳	ایکریفیس الاچوان	۳۳۷	» فیپریره
۳۴۷	شیشرینز	۳۴۳	فیل	۳۳۷	» فینواز
۳۴۷	شیشرییر	۳۴۳	ایکریفیس الالوکولوس	۳۳۷	» فیلینوف
۳۴۷	شیکوریه	۳۴۳	» برنسیس	۳۳۷	» شیشر
۳۴۸	شوازیل	۳۴۳	ایلزا	۳۳۷	» ویند سور
۳۴۸	شوزای	۳۴۳	اندیف	۳۳۹	کرم الحچرین
۳۴۸	جارییر	۳۴۴	اکسلسیور	۳۳۹	» امبصادیر
۳۴۸	اوبوتاچ چارییر یارنیز	۳۴۴	امبراطور	۳۳۹	» الامریکان
۳۴۹	جاسیکون	۳۴۴	امبریا	۳۴۰	» اندالوز
۳۴۹	چینن	۳۴۴	اندیان	۳۴۰	» باجراسیون جرا
۳۴۹	چتلولوم	۳۴۴	ارما	۳۴۰	» » بحر
۳۵۰	چورچیت	۳۴۴	یزولین	۳۴۰	» بسک دی کریفیس
۳۵۰	چیرمنی	۳۴۴	اورچ	۳۴۰	» بسک دی کریفیس انسین
۳۵۰	چیرمینال	۳۴۵	اوریان	۳۴۰	» بون فالیه
۳۵۰	جوسفورد	۳۴۵	تورانچیل	۳۴۱	» بویلدیه
۳۵۰	جورنو	۳۴۵	سان کلود	۳۴۱	» بوریلی
۳۵۰	الاجریک	۳۴۵	» چرما	۳۴۱	» بوردالو
۳۵۰	چاکسون	۳۴۵	» اوبرت	۳۴۱	» بریسان
۳۵۱	چاکولین	۳۴۵	» مارسو	۳۴۱	» بریتون
۳۵۱	چان بارت	۳۴۵	ساتیه	۳۴۱	» برمنتیه
۳۵۱	چپانیت	۳۴۵	سیفینیه	۳۴۱	» بقی دولک

صفحة		صفحة		صفحة	
۳۵۹	کریم ماري ستیار	۳۵۵	کاردنال	۳۵۱	کریم چوان فیل
۳۵۹	» مارینی	۳۵۵	کارملبت	۳۵۱	» چیانیتا
۳۵۹	» مارتا	۳۵۵	کارمن	۳۵۱	» دام بلانش
۲۵۹	» ماتورین	۳۵۵	کلیرمو	۳۵۱	» دانواز
۳۶۰	» میدیسی	۳۵۵	کارولین	۳۵۲	» دارتوا
۳۶۰	» میلانیز	۳۵۶	کلوملین	۳۵۲	» دیبواز
۳۶۰	» موحادور	۳۵۶	کومینی	۳۵۲	» دری
۳۶۰	» مونت سیا	۳۵۶	کوتیس	۳۵۲	» دیان
۳۶۰	» مونتورجی	۳۵۶	کوندیه	۳۵۲	» دیثیت
۳۶۰	» موزار	۳۵۶	کونتی	۳۵۲	» دریه
۳۶۰	» ناقارین	۳۵۶	» الابر نواز	۳۵۲	» دوباری
۳۶۰	» نیلوسکو	۳۵۶	کورمی	۳۵۲	» ریچنص
۳۶۱	» نقر نیس	۳۵۷	کریسی	۳۵۳	» الارین
۳۶۱	» نورفیچین	۳۵۷	» الا انسین	۳۵۳	» رین مارجو
۳۶۱	» نیمف	۳۵۷	» الابر یارد	۳۵۳	» دی ری
۳۶۱	» هوجو	۳۵۷	کریسونیر	۳۵۳	» روسونی
۳۷۹	کانیلونی لاجلی الاوردیفر	۳۵۷	کریفیت الامینو	۳۵۳	» فاشیت
۳۷۹	» الا انسین	۳۵۷	» الانورماند	۳۵۳	» فوبون
۳۷۹	کاسولیت اجلو	۳۵۷	لیتو	۳۵۳	» فافوریت
۳۷۹	» الیس	۳۵۷	لامبال	۳۵۳	» فیف الایتاجور
۳۷۹	» سوزان	۳۵۸	لافالیر	۳۵۳	» فلاماند
۳۸۰	کوتلیت دیفیرس	۳۵۸	لنزو	۳۵۴	» فوتناچ
۳۸۰	کریت دی کوك دي میدوف	۳۵۸	لونشا	۳۵۴	» فرنیر
۳۸۰	کرموسکی	۳۵۸	لوتجیل	۳۵۴	» فیرنی
۳۸۰	» الابلونیز	۳۵۸	مادلین	۳۵۴	» قیار
۳۸۱	» الاروس	۳۵۸	مایس	۳۵۴	» قیقیان
۳۸۱	کورکیت دیفیرس	۳۵۸	ملاکوف	۳۵۴	» قیمو
۳۸۱	» دي موری الا امریکن	۳۵۸	مانسیل	۳۵۴	» ولدیز
۳۸۱	» الایر چیر	۳۵۹	مارسیلی	۳۵۴	» وشنجتون
۳۸۱	» الابهیمین	۳۵۹	ماریه	۳۵۵	» وندسور
۳۸۲	» شاسیر	۳۵۹	ماریات	۳۵۵	» کامبا سیریه
۳۸۲	» الادومینیکین	۳۵۹	» ماری لوینز	۳۵۵	» کامبلیا

صفحة		صفحة		صفحة	
۵۸۷	کوت ديشو الافيرمير	۵۴۰-۱	کريشيت او کري	۳۸۲	کورکيت جرنیه
۵۸۸	» چاردنير	۵۴۰-۱	کريشيت فريت	۳۸۲	» الاجاسترونوم
۵۸۸	» فناسير	۵۴۰-۱	» الا امريکين	۳۸۲	» دی هومار
۵۸۸	» اوفين زيرب	۵۴۰-۳	» ناتير	۳۸۲	» هنجرواز
۵۸۸	» مونت نون	۵۴۲	کوکي دی سيمون مورناي	۳۸۳	» الا انديان
۵۸۸	» الا ماريشير	۵۴۲	کادچيري دی سيمون	۳۸۳	» چان بارت
۵۸۹	» ماريشال	۵۴۳	کوتليت دی سيمون	۳۸۳	» الاميلانيز
۵۸۹	» ميلانيز	۵۴۳	» سويز	۳۸۳	» الاناتيز
۵۸۹	» ماريني	۵۴۳	» دارتوا	۳۸۳	» الاسافيني
۵۸۹	» الانا بولوتين	۵۴۳	» کلارانس	۳۸۴	» سيلی
۵۸۹	» مونت هولون	۵۴۴	» الا ايطالين	۳۸۴	» ديشولاي
۵۸۹	» اورليانيز	۵۴۴	» بوچارسکي	۳۸۴	کروستاد
۵۹۰	» اورلوف	۵۴۴	» ماريشال	۳۸۴	» من البات فونسيه
۵۹۰	کوت ديشو بريجو	۵۴۹	» فروا	۳۸۴	» من الارز
۵۹۰	» پيريجوردين	۵۷۶	کرو موسکی داموريت الا	۳۸۵	» من البوم دوشيس
۴۹۰	» بوچارسکی		فرانسير	۳۸۵	» فريت
۵۹۰	» برينطانير	۵۷۷	کرو موسکی داموريت الا	۳۸۵	» دي کريشيت
۵۹۱	» بروفسال		پولونيز	۳۸۵	» الانا نتويا
۵۹۱	» تاليران	۵۷۷	کرو موسکی داموريت الاروس	۳۸۵	» بوم دور
۵۹۱	» فواو تروف	۵۷۷	کورکيت داموريت	۳۸۵	» ري ديشو الافنانسير
۵۹۱	» فيربريه	۵۷۹	کوکي دي سيرثيل او جراتان	۳۸۵	» ديشولاي الاريجانص
۵۹۱	» الافيشي	۵۷۹	» الا باريزين	۳۸۶	» کروت الاشامبواز
۵۹۲	» الاثيانواز	۵۸۰	کرو موسکی وکورکيت دي	۳۸۶	» او فوا ديشولاي
۵۹۲	» زنجارا		سيرثيل	۳۸۶	» الاموال
۵۹۲	» ان بلقي	۵۸۶	کوت ديشو اوبازياک	۴۳۲	کيفية عمل البيض المسوی في
۵۹۲	» روبان	۵۸۶	» الا بوشير		الصحن
۵۹۳	» وانترکوت للتقيع	۵۸۶	» بون فام	۵۱۳	کوتليت دي صول ان شوفروا
۵۹۳	کاريه ديشو	۵۸۷	» ان کسارول	۵۳۶	» دی لانجوست
۵۹۳	» فروا	۵۸۷	» ان کوکوت	۵۳۶	کوتلت دی لانجوست الافیکتوريا
۶۵۳	کريينت دی ري ديفو	۵۸۷	» ان کوکوت اونوي	۵۳۹	» ارکانچل
۶۵۳	کوکي دي ري ديشو اوجراتا	۵۸۷	» الا نيزان	۵۴۰-۱	کوکي دی کريشيت اجلاسيه
۶۵۳	» الا باريزين	۵۸۷	» الاديه	۵۴۰-۱	» جوستاف

صفحة	صفحة	صفحة	صفحة
٧٠٧	٦٨٩	٦٥٤	٦٥٤
٧١٥	٦٨٩	٦٥٤	٦٥٤
٧١٦	٦٨٩	٦٦٣	٦٦٣
٧١٦	٦٨٩	٦٧٧	٦٧٧
٧١٧	٦٩٠	٦٨٣	٦٨٣
٧٨٦	٦٩٠	٦٨٣	٦٨٣
٧٨٧	٦٩٠	٦٨٣	٦٨٣
٧٨٧	٦٩٠	٦٨٣	٦٨٣
٧٨٧	٦٩٠	٦٨٤	٦٨٤
٧٨٧	٦٩١	٦٨٤	٦٨٤
٧٨٨	٦٩١	٦٨٤	٦٨٤
٨٠٧	٦٩١	٦٨٤	٦٨٤
٨٠٨	٦٩١	٦٨٤	٦٨٤
٨٠٨	٦٩١	٦٨٥	٦٨٥
٨٠٨	٦٩١	٦٨٥	٦٨٥
٨٠٨	٦٩٢	٦٨٥	٦٨٥
٨٠٩	٧٠٤	٦٨٦	٦٨٦
٨٠٩	٧٠٤	٦٨٦	٦٨٦
٨١٠	٧٠٥	٦٨٦	٦٨٦
٨١٠	٧٠٥	٦٨٦	٦٨٦
٨١٠	٧٠٥	٦٨٧	٦٨٧
٨١٢	٧٠٥	٦٨٧	٦٨٧
٨١٢	٧٠٥	٦٨٧	٦٨٧
٨١٧	٧٠٦	٦٨٨	٦٨٨
٨١٧	٧٠٦	٦٨٨	٦٨٨
٨١٧	٧٠٦	٦٨٨	٦٨٨
٨١٨	٧٠٦	٦٨٨	٦٨٨
٨١٨	٧٠٦	٦٨٨	٦٨٨
٨١٨	٧٠٦	٦٨٨	٦٨٨
٨١٩	٧٠٧	٦٨٩	٦٨٩

صفحة		صفحة		صفحة	
۹۹۴	» کرامل	۹۰۹	کریم فین اوپیر	۸۱۹	کاي ریشلییه
۹۹۴	» اوشو کولات	۹۰۹	» اویپر اوبستاش	۸۱۹	» الامینیت
۹۹۴	» اوکافیه	۹۰۹	» فین اوپیر بالقهوة	۸۱۹	» اونی
۹۹۴	کریم اوفرینز	۹۰۹	» موکامو سلین	۸۲۰	» فروا
۱۰۰۵	کیفیه تسویه السوفلیه	۹۱۰	» جاناچ	۸۲۰	» آن کیس
۱۰۲۸	کریم بلومیر الا اوریتمال	۹۱۰	» بتاسری	۸۲۰	» سیسیلیا
۱۰۲۸	» » الا راشل	۹۱۰	» لاجل القرینو	۸۳۸	کیر دارتیشو کلامار
۱۰۲۹	» » دي ابریکو الاسیو واز	۹۱۰	» فرانچان الا انیل	۸۳۸	» » جران دوک
۱۰۳۰	کریم لانواع الچیلانی	۹۱۰	» » بالوز	۸۳۸	» » ماریشیر
۱۰۵۴	کیفیه تعبیه السوفلیه	۹۱۱	» دی مارون	۸۳۸	کروت اوفوندا ریشو
۱۰۵۶	کوب اتینی	۹۱۱	» سانت نوری	۸۳۹	کارتیه دارتیشو دیاتریش
۱۰۵۶	کوب کلو کلو	۹۳۶	کارولین	۸۳۹	» » الا یطالین
۱۰۵۶	» دام بلانش	۹۳۸	کوندیه	۸۳۹	» » الا لیونیز
۱۰۵۶	» دنیس	۹۳۸	» اوکونشیر	۸۳۹	» » الا یزان
۱۰۵۶	» ادنامای	۹۳۸	» فلیکس	۸۴۴	کارت جلاسیه بور جرناتیر
۱۰۵۷	» الیزابت	۹۳۹	» کابریس اوزا ماند	۸۴۵	کارت الا کریم
۱۰۵۷	» اما کالشی	۹۴۰	کورسی	۸۴۵	» ماریان
۱۰۵۷	» انجینی	۹۴۰	کورنیه الا شاتلی	۸۴۵	» الافیشی
۱۰۵۷	» الافا فوریت	۹۴۳	کریکیت	۸۴۷	» کاردون
۱۰۵۷	» چرمین	۹۴۶	کلیکو	۸۵۱	کزنبل لاجل الجرناتیر
۱۰۵۷	» چریساک	۹۴۷	کانیلو الا کریم	۸۵۱	» احمر ملج لاجل الاوردیشر
۱۰۵۷	» چاک	۹۵۸	کیک	۸۵۱	کونکو میر الا کریم
۱۰۵۸	» مالیزون	۹۶۵	کریه اوبستاش	۸۵۴	کونکو میر فارسی
۱۰۵۸	» مارجریت	۹۶۵	» ارز اماند	۸۵۴	» جلاسیه
۱۰۵۸	» مکسیکن	۹۶۶	» کوکو نوت	۸۵۴	کورچیت الا پروینسال
۱۰۵۸	» بقی دوک	۹۷۶	کارنورولیه	۸۵۵	کورچیت الا کریم
۱۰۵۸	» دیش دی بین	۹۷۸	کریول	۸۵۵	» فارسی
۱۰۵۸	» مادوام سان چین	۹۷۸	» بالفستق	۸۵۵	» میناچیر
۱۰۵۸	» توتی فروتی	۹۷۸	کیفل	۸۷۲	کروکیت دی برم دی تیر
۱۰۵۹	» ثیفو	۹۹۰	کرش کوخی	۸۸۳	کانیلونی فارسی
۱۰۵۹	کافیه اجلاسیه	۹۹۲	کوکونات بای	۸۸۷	کیفیه حفظ الخضروات
۱۰۵۹	» » الا کریم	۹۹۴	کریم فود فاج	۹۰۸	کریم اوپیر الا فانیل

صفحة		صفحة		صفحة	
٥٤٠	لأنجوست الامودرن	٥٣١	لأنجوست الابروش	١٠٦٢	كرامل مواو شوكلات
٦٣٧	لأنج دي بيف الا بيجاراد	٥٣١	» برونتير	١٠٦٣	كريه بالبندق او شوكلات
٦٣٧	» » الا بورچواز	٥٣١	لأنجوست بالسطين	١٠٧٠	كينيسه صغيرة
٦٣٧	» » الا الزسين	٥٣٢	» فوسين	١٠٧١	كشك صغير
٦٣٨	» » مع جراتير مختلفه	٥٣٢	» بوم پادور	١٠٧٦	كرامل مواو شوكلات
٦٣٨	» » سان فلور	٥٣٢	» تيرميدور	١٠٧٦	» » بالقهوة
٦٣٨	» » الا فنانسير	٥٣٢	» تورفيل	١٠٧٧	» أوفرينز
٦٣٨	» » أوشيف فريش	٥٣٣	» الاتورك	١٠٧٧	كرامل بيجوز الهند
٨١٥	ليفو فروا	٥٣٣	» الاسوزان	١٠٩٦	كومبوت المانجا
٨١٥	» فارسي الا بوفال	٥٣٣	» سيدواز	١٠٩٦	» السفرجل
٨٤٧	ليتو (لاتوجه)	٥٣٣	» سوشيه	١٠٩٦	» الفراوله
٨٤٨	» بريزيه اوچو	٥٣٤	» جرييه	١٠٩٧	» الكراز
٨٤٨	» الا كريم	٥٣٤	» دوماس	١٠٩٧	» القراصية الخضراء
٨٤٨	» الا فارسي	٥٣٤	» الافرانسير	١٠٩٧	» التفاح
٨٤٨	» الاموال	٥٣٤	» قائلنسي	١٠٩٧	» خوخ صحيح
٨٦٢	لوزي (الحميض)	٥٣٥	» فافوريت	١٠٩٨	» كمثرى
٨٨٢	لازانيا	٥٣٥	» الاثيكتوريا	١٠٩٨	كمثري كومبوت صحيحة
٩١٢	لوزبرالينيه	٥٣٥	» كاردنال	١٠٩٨	كومبوت الاناس
٩١٢	» فليه	٥٣٥	» كوكي	١٠٩٨	» شمام فرنساوى
٩١٢	» » نخص	٥٣٦	» الا كريم	١١٠٥	كراز بالككنياك
٩١٢	» ملون لاجل انترت	٥٣٦	» كلارانس		(ل)
٩٥٢	لأنج دى شاه	٥٣٧	» الانيف برج	١٠٣	لحم على عيش على الطريقة الشاميه
٩٥٢	لأنج دي شاه الا كريم	٥٣٧	» هولانديز	١٤٥	لحم بالصلصه
٩٩٢	لمين كو ستال باى	٥٣٧	» الا هنجرواز	١٤٥	» سفريتو
	(م)	٥٣٧	» قزوا	١٤٥	» قويرمه بالبصل
٨٠	مكرونه بالزبد	٥٣٨	» الا باريزين	١٤٦	» بالصلصة البيضاء
٨٠	» بالصلصه	٥٣٨	» جرامون	١٤٧	» بالترية
٨١	» بالقيمه	٥٣٨	» الا راقيجوت	١٩٦	لفت
٨١	» فى الفرن	٥٣٩	» الا روس	١٩٦	لويبا
٨١	» بالباذنجان	٥٣٩	» شقرينز	٥٢٩	لأنجوست - أوهرمار
٨٢	» بالعجين	٥٣٩	» أن كوكي	٥٣٠	لأنجوست الاربيين
٨٢	» قالب فى الفرن	٥٣٩	» كارنو	٥٣٠	» الا بوردوليز

صفحة		صفحة		صفحة	
٥٦٥	مرلان أوجراتان	٣٠٥	مينت صوص	٨٣	مكرونة في الفرن باللبن
٥٦٥	» الاديسواز	٣٨٧	ماذا جران صغير	٨٣	» طازجه
٥٦٥	مرلان دبلومات	٥٤٠	مايونيز دي لانجوست	٨٤	مكرونة مقصوصه لاجل الضلع
٥٦٦	» دوجسلان	٥٤٠-٢	موسي دي كريثيت	١٠٢	ميدية بوريك
٥٦٦	» ريشليه	٥٤٥	ميد ابو دي سيمون ميتر نيش	١٠٢	» بوريك بالجينه
٥٦٦	» أوفين زيرب	٥٤٥	ميدايو دي سيمون ميديسى	١٠٢	» » باللحم
٥٦٦	» الافرانسيز	٥٤٥	» » تاريزين	١٢١	مروحه بخلطة الشعرية
٥٦٦	» فريت	٥٤٥	» » تورين	١٢١	» بالمكرونة
٥٦٦	» فير دي	٥٤٦	موسلين دي سيمون	١٢١	» بالرقاق
٥٦٧	» كانكاليز	٥٤٦	» » سيمون الاكسندرا	١٢١	» بالبطاطس
٥٦٧	» كوليير	٥٤٦	» » توسكا	١٢٢	مروحه بالخضروات
٥٦٧	» انكوليير	٥٥١	ميدايون دي سيمون	١٢٢	» شرش
٥٦٧	» الاليسيليا	٥٥١	موسلين دي سيمون	١٢٢	» » بريس
٥٦٧	» أن لوريتيت	٥٥٠	مايونيز دي سيمون	١٢٣	» شوايش
٥٦٧	» » اوجراتان	٥٥٢	موري	١٢٣	» بالطراطور
٥٦٨	» الالمنيير	٥٥٢	» الانجليز	١٢٣	» بالدندورمة
٥٦٨	» الالانسواز	٥٥٢	» الالبوش	١٢٣	» فارسي بالخضروات
٥٦٨	» هو تيلير	٥٥٣	» الالبندكتين	١٢٤	» بارده بالسلاطه
٥٦٨	مايلوت الالكانوتير	٥٥٣	» بنياتون	١٩٦	ملوخيه شوربة باللحم
٥٦٩	» الالمارينير	٥٥٣	» اوير نوار	١٩٦	» بورانى
٥٦٩	» الالمنيير	٥٥٣	» بسكاين	١٩٧	» » بالفراخ
٥٦٩	» الالانورماند	٥٥٤	» الالكريم	١٩٧	مقدونس ضامه
٥٦٩	» الالباريزين	٥٥٤	» الالكربول	٢٢٤	مهليه بالفسق
٥٨٠	ماريناد دي سيرفيل	٥٥٥	» اوزينار	٢٢٤	» اسلامبولى
٥٨٠	» » ماتيلوت	٥٥٥	» الالاسبانيول	٢٢٤	» سييته
٥٨١	» » ماذاجران	٥٥٥	» ايشبال	٢٥٨	ماريناد لاجل اللحوم الجزاري
٥٨٢	موسلين دي سيرفيل	٥٥٥	» الالانديان	٢٥٨	» مسوى
٦٤٨	ميدايو دي ثوونوازيت دي	٥٥٥	» ليونيز	٢٥٨	» » أوني لاجل لحوم
	ثورمنيسون دي ثو	٥٥٦	» الالبروفنسال		الصيد الكبير
٧١١	موسلين دي چامبون	٥٥٦	» قانساي	٢٥٩	ماريناد لاجل اللحوم الضاني
	الالالكسندرا	٥٦٥	مرلان الانجليز	٢٦٥	ماتينو
٧١١	موسلين دي چامبون فلورانتين	٥٦٥	» أورلي	٢٦٥	ميرابوالا بوردوليز

صحيفة		صحيفة		صحيفة	
۱۰۰۰	» أومارون	۸۸۶	مکارتی الا بولونیز	۷۱۲	موسلین دی جامبون الا هنجر واز
۱۰۰۰	» ماربریه	۸۸۷	» أوزانشوا	۷۱۲	» » » اوبقی بوا
۱۰۰۰	میلانی آن ییز	۸۸۷	مکارتی فانسیین	۷۱۴	موس فروا دی جامبون
۱۰۳۷	ماندارین اجلاسیه	۹۱۲	مارنج سویس	۷۱۴	» » » الا الزاسین
۱۰۳۸	مارنج اجلاسیه	۹۱۳	» لارسم	۷۱۴	» » » اوفروا
۱۰۷۶	مرلیتون	۹۱۳	» ایتالین	۷۱۴	» دی جامبون اوبلا دیقولای
۱۰۸۵	مارونی اجلاسیه	۹۱۳	» مسواه	۷۸۵	موسلین فروا دی جامبون
۱۰۹۸	مریة البلح السمانی	۹۱۳	» بالاوز	۷۸۸	موس وموسلین دیقولای
۱۰۹۹	» » الزغلول	۹۳۲	بوم بنسیل	۷۸۹	موسلین دیقولای الا کسندرا
۱۰۹۹	» المشمش	۹۳۵	میرلتون الا باریزیره	۷۸۹	» » » الاندیان
۱۰۹۹	» » بالاوز	۹۳۵	» دی روبان	۷۸۹	» » » اوبایریکا
۲۰۹۹	» » مصفاه	۹۳۶	» أوبوم	۷۸۹	» » » بانی
۱۰۹۹	مریة السفرجل	۹۴۶	مینون الا باریزیان	۷۸۹	» » » الایسیلیین
۱۱۰۰	» » مصفاه	۹۴۸	مارنج اوفرین	۷۸۹	» » » افلوراتین
۱۱۰۰	» البرتقال المفروم	۹۴۸	مسبای الا فرانی	۸۰۱	میدابو » راشل
۱۱۰۰	» » الملفوف	۹۴۹	» الا انجلیز	۷۰۸	موس دی بیچو
۱۱۰۲	» الشولیک	۹۵۱	میروار	۸۲۱	ماندارین دی کای
۱۱۰۲	» الجروزای	۹۵۳	ما کارو اوردینیر	۸۵۰	موسیرو
۱۱۰۲	» فرامبواز	۹۵۳	ما کارو الارین	۸۵۹	ماییس
۱۱۰۲	» الکرار	۹۵۳	» دوبلیه دی نوازیت	۸۵۹	» الا کریم
۱۱۰۳	» المانجا	۹۵۳	» نوازیت	۸۶۰	مارون
۱۱۰۳	» قرصیا خضراء	۹۵۳	» أوشوکولات	۸۶۰	» ایتیقیه
۱۱۰۳	» التفاح المقطع	۹۵۳	» بحوز الهند	۸۶۰	مارون بریزیه واجلاسیه
۱۱۰۳	» الخوخ	۹۵۵	مادلین	۸۸۲	مکرونه لازانیا بالسبانخ
۱۱۰۳	» الکتیری	۹۷۲	موس اورانچ	۸۸۵	مکارتی الی الا ایتالین
۱۱۰۴	» الالاناس	۹۷۴	مونسیان روسیه	۸۸۵	» أوجرانا
۱۱۰۴	» الوشته	۹۷۵	مرکیز او اناناس	۸۸۵	» أوجو
۱۱۰۴	» الیمبوزیه	۹۸۲	موکا أو شاتلی	۸۸۵	» الامیلانیز
۱۱۰۴	» زهر البرتقال	۹۸۹	میکاون أو بوم دی تیر	۸۸۵	» الالاناتویا
۱۱۰۴	» الورد البلدی	۹۸۹	» بالباطاه	۸۸۶	» الالانابولیتین
۱۱۰۵	» التوت	۹۹۲	میسبای	۸۸۶	» الالایسیلیین
۱۱۰۵	» الطماطم	۱۰۰۰	میلانی أو شاتلی	۸۸۶	» نسواز



سيد علي عبيد من مشاهير طهه الاسكندريه
الحاج عبد الرازق حليوى طاهى
عبد النجولى طاهي الخواجه ما كس رولو
ومن مشاهير طهه الاسكندريه
ومن مشاهير الطهه



مبد القادر سباق من مشاهير طهه مصر
حامد ابراهيم العبد طاهي عبد الحليم
احمد الجداوى من مشاهير طهه مصر
بك العلايلي ومن مشاهير الطهه



نعمود نعمود حسنين طاهي حسن بك فايد
من مشاهير الكهنة



احمد بكر طاهي حسين بك عاصم
من مشاهير الكهنة



الحاج سيد شاهين طاهي المرحوم
كمال الدين حسين



الاسطى طفيان سعيد حواص خصوصي مولا باجلالة الملك



محمد افندي ابراهيم صيغ سكرير المؤلف ابو زيد
أمين الذي قام بتصحيح الكتاب

قائمة الطعام على الطريقة الشرقية

Les menus à la manière orientale

(Dejeuner)

Gaviz beurek bel Guibna
Deik roumy bel Khalbta
Bamia marsosa bel Ferakh
Kabab seekh
Salatet tehina
Yalangi dolma
Konafa bel Kechda
Almazia bel Fawakeh
Fawakeh — Cahwa

(Dejeuner)

Media bourek bel Guibna
Orze bel Simman
Torly fel Taguin :
Fakhza dani mehammara bel Batates
Salatet bangar
Khas dolma
Rawany bel Kechda
Khochaf ganaïni
Fawakeh — Cahwa

(Dejeuner)

Beurek Higazy
Babaz yakhny bel Ferakh
Salk Dolma
Khofta wa Cabab sikh
Salatet baba ghannog
Kharchouf bel foul
Om Aly

(غداء)

جافيز بوريك بالجينة
ديك رومي بالخلاطة
باميه مرصوصه بالفراخ
كباب سينخ
صلاطة طحينه
يالانجي ضوله
كنافه بالقشده
الماظيه بالفواكه
فواكه — قهوة

(غداء)

مديه بوريك بالجينة
أرز بالسمان
تورلي في الطاجين
نخذ ضاني محمرة بالببطاطس
صلاطة بنجر
خص ضوله
رواني بالقشده
خشاف جنايني
فواكه — قهوة

(غداء)

بوريك حجازي
بياض ينخي بالفراخ
سلق ضوله
كفته وكباب سينخ
صلاطة بابا غنوج
خرشوف بالفول
ام على

Kochaf Kommetra

Fawakeh — Cahwa

(Dejeuner)

Suberek bel Lahm

Samak babaz, yakhny

Zahr ouzy bel Khodrawat

Warak einab dolma

Hamam kolbasti bel Batates

Salatet ganaini

Ekmek kataif bel Kechda

Khochaf khokh

Fawakeh — Cahwa

(Dejeuner)

Macarona bel Aguin

Yamieh cabab

Ferakh barda bel Salsa abaza

Kossa dolma kopah

Costeletta bitello machwia

Salatet khar

Balah romadi

Mehallabia eslamboiy

Fawakeh — Cahwa

(Dejeuner)

Samak moussa makli

Dalee mahchi bel Khalta

Bazengan messakaa

Katakit machwia

Salatet laban

Chabat dolma

Tawook golson

Gazlama

Fawakeh — Cahwa

خشاف كمثره

فواكه — قهوة

(غداء)

سوبريك بالاحم

سمك باباظ بخني

ظهر أوزي بالخضروات

ورق عنب ضوله

حمام كبستي بالبطاطس

صلاطة جنائني

اكيك قطايف بالقشدة

خشاف خوخ

فواكه — قهوة

(غداء)

مكرونه بالمعجين

ياميش كباب

فراخ بارده بالصلصة اباطة

كوسة ضوله كولاح

كستليتة بتلو مشويه

صلاطة خيار

بلح رمادي

مهلبيه اسلامبولي

فواكه — قهوة

(غداء)

سمك موسى مقلي مع الليمون والبقدونس

ضلع محشي بالخلطة

بذنجان مسقعه

كنا كيت مشويه

صلاطة لبن

شبت ضوله

طاووك جلسن

جزله

فواكه — قهوة

(Dejeuner)

Bouf beurek bel Guibna
Orze meamar bel Hamam
Fassolia khadra marsoussa bel Lahm
Choban kolbasti mâ batates mehamar

Dejeuner

Salatet torli
Koronh dolma
Sorra bel kechda
Khochaf teffah
Fawakeh - Cahwa

(Dejeuner)

Samak stakossa bel salsa mâ al-Orz
Bazengan el-Cekh moussa
Kofta el-Soltan Aoub
Hamam mehamar mâ el batates
Salatet alb el-latouga
Alb foul bel zeit
Baclawa dochama
Fawakeh - Cahwa

(Dejeuner)

Suigara beurek bul guibna
Samak arous bel taratour
Yakhni yadi kardach
Dolma mechakela bel lahm
Ouzi makhly fel forn
Salatet ganaïni
Kechk almaz mâ salset mostarda
Konafa châr bel khalta
Gelati bel cheleik
Fawakeh-Cahwa

(غداء)

بوف بوريك بالجينة
ارز معمر بالحمام
فاصوليه خضرة مرصوصه باللحم
شوبان كلبستي مع بطاطس محمر

(غداء)

صلاطه تورلي
كرنب ضوله
سمره بالقشده
خشاف تفاح
فواكه — قهوه

(غداء)

سمك استاكوسه بالصاصله مع الارز
بذئجان الشيخ موسي
كفته السلطان ايوب
حمام محمر مع البطاطس
صلاطه قلب اللاتوجه
قلب فول بالزيت
بقلاوه دوشامه
فواكه — قهوه

(غداء).

سجارة بوريك بالجينة
سمك قاروص بالتراور
يخني يادي كردش
ضوله مشكله باللحم
قوزي مخلي محمر في الفرن
صلاطه جنائني
كشك الماظمع صلاصة المستردة
كنافه شعر بالخلطه
جيسلاتي بالشليك
فواكه — قهوه

Orz befawakeh el Bahr
Marwaha dani bel batates fil forn
Meloukhia borany bel ferakh
Deik romy bared mâ el salsa
Kare dolma sandouk
Safar pacha
Almazia bel fawakeh
Fawakeh—Cahwa

Dejeuner

Batcha beurek
Deek romy bel Khodrawat
Kare dolma hegab
Costeletta dani machwia
Salatet garguir
Kharchouf bel salsa el beda
Kengi baklawa
Gelata bel khokh
Fawakeh—Cahwa

(Dejeuner)

Iscomory beurek
Samak arous tartour bel khodar
Yakhni yadi khardach
Warak einab dolma mâ laban zabadi
Zahr ouzy mehammar mâ el Batates
Salatet khiair mâ el tamatem
Kare marreous bel Lahm
Om-aly bel Kechda
Almazia bel fawakeh
Fawakeh—Cahwa

Déjeuner (Cham el Nissim)

Falafel mâ salata mechakela
Souberék bel ghibna

ارز بفواكه البحر
مروحه ضاني بالبطاطس في الفرن
ملوخيه بوراني بالفراخ
ديك رومي بارد مع الصلصة
قرع ضوله سندوق
صفر باشا
الماظية بالفواكه
فواكه — قهوة

(غداء)

باتشا بوريك
ديك رومي بالخضروات
قرع ضوله حجاب
كستليتة ضاني مشويه
صلاطة جرجير
خرشوف بالصلصة البيضاء
كنجي بقلاوة
جلاته بالخوخ
فواكه — قهوة

(غداء)

اسكري بوريك
سمك قاروص تراتور بالخضرة
يخني يادي كاردش
ورق غنبد ضوله مع اللبن الزبادي
ظهر قوزي سمح مع البطاطس
صلاطة خيار مع الطماطم
قرع مرصوص باللحم
ام على بالقشدة
الماظية بالفواكه
فواكه — قهوة

(غداء) (شم النسيم)

فلافل مع صلاطة مشكاه
سوبريك بالجبنه

Déjeuner Cham el Nissim

Samak aroous babaz yakhni
Ferakh barda bessalsa el goz
Kharchouf mâ el foul bel zeit
Ouzy chawerma
Salatet ganîni
Yalangi dolma
Baklawa bel fosdok
Gelati bel khokh
Fawakeh—Cahwa

(Déjeuner)

Tatar beurek
Fassolia khadra bel lahm
Hamam kolbasti mâ el batates
Salata bangar
Khachlama
Fawakeh—Cahwa

(Déjeuner)

Gambari bel salsa mâ al orz
Alb foul bel khodra
Kofta bel tarab
Salatet tehina
Halawa-ermeka
Fawakeh—Cahwa

(Dîner)

Chorba tarbia bel khodar
Iscomory beurek bel guibna
Deik romy bel khalta
Kechk almaz bel ferakh
Fakhza dani chawich
Salatet khia
Warak enab dolma mâ laban zabadi

(غداء) (شمس النسيم)

سمك قاروص باباظ يخني
فراخ بارده بصلصة الجوز
خرشوف مع الفول بالزيت
قوزي شاورمه
صلاطه جنائني
يلائحي ضوله
بقلاوة بالفندق
جيلاني بالخوخ
فواكه - قهوة

(غداء عادي)

طايطار بوريك
فاصوليا خضره باللحم
حمام كابتسي مع البطاطس
صلاطه بنجر
خشامه
فواكه - قهوة

(غداء عادي)

جمبري بالصلصة مع الارز
قلب فول بالخضرة
كفته بالطرب
صلاطه طحينه
حلاوة ارميك
فواكه قهوة

(عشاء)

شوربه تربية بالخضار
اسكيري بوريك بالجبنه
ديك رومي بالخلطه
كشك الماظ بالفراخ
نخذه ضاني شاورش
صلاطه خيسار
ورق عنب ضوله مع اللبن الزبادي

Baklawa bel kechta
Khochaf khokh
Fawakeh cahwa

(Dîner)

Kholasset el ferakh bel shearia
Arnaout beurek bel gibna
Sama karous bel zebda wallamon fel forn
Bamia marsoussa bel ferakh
Ouzy bared bel Salata
Kharchouf dolma
Keehk el fokara
Khochaf mechmech
Fawakeh-cahwa

(Fétour ramadan)

Kholasset ferakh bel khodrawat
Beid bel basturma
Samak arous kolbassti
Meza dani bel salsa el beida
Kare dolma
Deek romy mehamar fel forn mâ
el batates
Salatet torly
Passolia khadra marsossa bel lahm
Gandr baklawa
Khochaf ganaini
Fawakeh-cahwa

(Dîner)

Shorbet khodar messafia
Samak moussa makly mâ laimon
Kharchouf marsos bel lahm
Katakit kolbasti mâ el batatis

بقلاوة بالقشدة
خشاف خوخ
فواكه — قهوة

(عشاء)

خلاصة فراخ بالشعرية
ارناؤط بوريك بالحينة
سمك قاروص بالزبد والليمون في الفرن
بامية مرصوصة بالفراخ
قوزي بارد بالصلاطه
خرشوف ضوله
كشك الفقراء
خشاف مشمش
فواكه — قهوة

(فطور رمضان)

خلاصة فراخ بالخضروات
بيض بالبصطرمه
سمك قاروص كلبستي
موزة ضاني بالصلصة البيضاء
قرع ضوله
ديك رومي محمر في الفرن مع البطاطس
صلاطه تورلي
فاصولية خضرة مرصوصة باللحم
جندر بقلاوة
خشاف جنائني
فواكه — قهوة

(عشاء عادي)

شوربه خضار مصفيه
سمك موسى مقلي مع الليمون
خرشوف مرصوص باللحم
كتا كيت كلبستي مع البطاطس

Salatet hendbia

Setlak

Fawakeh-cahwa

(Diner)

Shorbet batates

Fengal beurek

Kalb karfs marsos bel lahm

Marwaha barda mâ salata

Kochaf fawakeh mechakela

Fawakeh-Cahwa

(Fetour ramadan)

Shorbet tarbia bel kofta

Beid bel guibna

Sigara beurek bel lahm

Ferakh yakhni bel hommos

Kharchouf dolma

Fakhza barda bel taratour

Salatat mechakela

Rous sabanekh marsossa

Golach fel sania

Almazia bel shelek

Fawakeh-cahwa

Shorbet tarbia bel kolak

Foul medames mefassas bel-zebda

Anga beurek

Quzy bel khalta

Bamia marsossa bel ferakh

Hamam kolbasti

Salatat mechakela

Yalangi dolma

Ekmekek kataïf bel kechta

Almazia bel bertokal

Fawakeh-cahwa

صلاطة هندية

ستلاك

فواكه — قهوة

(عشاء عادي)

شوربة بطاطس

فتجال بوريك

قلب كرفس مرصوص باللحم

مروحة باردة مع الصلواته

خشاف فواكه مشكله

فواكه — قهوة

(فطور رمضان)

شوربة تربية بالكفتة

بيض بالجينه

سيجاره بوريك باللحم

فراخ يخني بالحمص

خرشوف ضوله

نخذه باردة بالطرطور

صلاطات مشكله

روس سبانخ مرصوصه

جولاش في الصانيه

المساويه شليك

فواكه — قهوة

شوربه تربية بالكولاك

فول مدمس مفصص بالزبد

انجا بوريك

قوزي بالخلطه

باميه مرصوصه بالفراخ

حمام كلبستي

صلاطات مشكله

يلانجي ضوله

اكيمك قطايف بالقشدة

المساويه بالبرتقال

فواكه — قهوة

قائمة الطعام على الطريقة الافرنكية

Les menus à la manière européenne

Diner

Consommé arenborg
Rissoles à la pombadour
Langost à la ravigote
Tournedos à la talleyrand
Filet de cailles aux pomme dor
Asperge à la milanaise
Dinde roti au cresson
Salade Marie Stuart
Bombe aïda
Gateau Sablé
Fruits - Café
Desserts

Diner

Crém Agné Sorel
Allumette Caprisee
Saumon à la parisienne
Filet de boeuf milanaise
Pain de foies gras en bordur
Celeris à la môelles
Boulard à la broche
Salade midinette
Pudding glacé malakoff
Fruits - Café
Desserts

Diner

Oxtail soupe
Petits paté dauphine
Filets de soles moïna

عشاء « دینه »

کونسومیه ارنبرج
ریسول الا بومبادور
لانجوست الا رافيجوت
تورنیدو الا تالیران
فیلیه دی کای او بوم دور
اسبرج الامیلانیز
داندروتی او کریسو
سلاد ماری ستیار
بومب ایدا
جاتو سابلیه
فروی — کافیه
دیسپر

عشاء « دینه »

کریم آنیه سوریل
الچیت کپریس
سیمون الابرین
فلیه دی بیف میلانیز
بان دی فواجراہ آن بوردیرا
سیلیری الامووال
بولارد الابروش
سلاد میدینیت
بودینچ جلاسیه ملاکوف
فروی — کافیه
دیسپر

عشاء « دینه »

اکس تیل سوب
بئی باتیه دوفین
فلیه دی صول موینا

Picce de boeuf à la pourgeoise
Jamboneaux de poulet à la gelée
Coeur d'artichauts grand duc
Faisin roti au cresson
Salade gauloise
Gateau Florantine
Fruits—Cafe
Desserts

Diner

Consomme jackobine
Petites patè bouchees montglas
Darn de saumon dieppoise
Tournedos à la favorite
Chaud froid de cailles en caisse
Celeri à la crème
Dinde rôti aux pommes fondantes
Salade rachel
Pudding royale
Bombe alhambra
Friandise
Fruits—Café
Desserts

Diner

Consommé orleans
Petites tambale à la medeci
Langouste à la termidor
Poulet de grain en moscote
Cotelette d'agneau bergeret
Asperges milanaise
Canard rôti au cresson
Salade mont-carlo
Podding à la écossaise

بیس دی بیف الا بورجواز
چامبونو دی بولیه الا چلیه
کیردارتیشو جران دوک
فیزان روتی او کریسون
سلاد جلواز
چاتو فلورا تین
فروی — کافیه
دیسپر

عشاء (دینیہ)

کونسومیہ چاکوین
بتیت باتیه
دارن دی سومون دییواز
تورنیدو الافاوریت
شوفروا دی کای آن کس
سیلیری الا کریم
داند روتی او بوم قنضات
سلاد راشل
بودینج رویال
بومب الهمبرا
فریاندیز
فروی — کافیه
دیسپر

عشاء (دینیہ)

کونسومیہ اورلیان
بتیت تمبال میدیسی
لانجوست الا تورمیدو
بولیه دی جران آن ماسکوت
کوتلیت دانیو یر چیری
اسبرج میلانیز
کنار روتی او کریسون
سلاد مونت کارلو
بودینج الا ایکوسیز

Planç manger rubannêss

Chester cake

Fruits—café

Desserts

Diner

Potage tortue

Rissoles au fromage

Matelottes à la Parisienne

Selle de veau Matterniche

Cailles en Caisse

Quartier d'artichauts à la Italienne

Poulard rôti au cresson

Salade caprice de rein

Parfait aux fraises

Biscuits

Paillettes au parmesan

Fruits—café

Desserts

Diner

Potage parmentier

Filet de soles manière

Courgettes au gratin

Poulet de grain en cocotte

Salade de laitue

Bavarois Praliné

Café—desserts

Diner

Consommé gulienné

Petits boucheés nantua

Langue de boeuf saint flour

Salade bitteraves

Épinard à la crème

بلان ماتچیه روبانیه

شسترکیک

فروي — کافیه

دیسیر

عشاء (دینیہ)

بوتاچ تورتنی

ریسول او فروماچ

ماتلوت الا باریزین

سیل دی قوماترنیش

کای ان کیس

کارتیه دارتیشو الایطالین

بولار روتی او کریسون

سلاد کبریس دی رین

بارفیه او فریز

بسکویت

باییه او بر میزان

فرویه کافیه

دیسیر

(عشاء)

بوتاچ بار متیه

فلیه دی صول مانیر

کورچیث او جراتان

بولیه دی جران ان کوکوت

سلاد دی لیتو

باثروا برالینیه

کافیه — دیسیر

(عشاء)

کونسومیه چیلین

بتي بوشیه ناتویا

لا فچ دی بیف سان فر

سلاد بتراف

ایینار الا کریم

Podding diplomate

Café desserts

Diner

Crème saint germain

Alouse à la provencale

Poulets froid à la l'estragon

Salad à la russe

Petits pois au beurre

Pêches à la cardinale

Café—desserts

Diner

Potage minestra

Rougets Francillon

Noix de veau froid

Salade pouquetière

Sofflet rotchild

Café—desserts

Diner

Consommé prunoise

Merlane à la anglaise

Poulard à la emperatrice

Salade romain

Coeur d'artichauts clamart

Charlotte de pommes

Café—desserts

Diner

Potage mutton broda

Sardines à la antiboise

Celeri au jus

Pigeon roti

Salade melé

بودینج دیپلمات

کافیه — دیسیر

(عشاء)

کریم سان چارمین

الوزالا بروقنسال

بولیه فروالا استراجون

سلار الاروس

بتي بوا اویر

بیش الا کاردینال

کافیه — دیسیر

« عشاء »

پوتاج مینسترا

روچیه فرانسیو

نوادیشو فروا

سلاد بوکتیر

سوفلیه روتشیلد

کافیه — دیسیر

« عشاء »

کونسومیه برینواز

مرلان الانجلیز

بولارد الامپراتریس

سلاد رومین

کیردارتیشو کلامار

شارلوت دی بوم

کافیه — دیسیر

« عشاء »

پوتاج موتون برودا

سردین الا انتیواز

سیلیری اوچو

بیچون اونی

سلاد میله

Pudding prosvènor

Cafè — desserts

Dejeuner

Blini aux caviars

Pilaff aux cailles

Galantine de volaille à la gelée

Fonde d'artichauts cavour

Selle d'agneau rôti

Salade opéra

Milles-feuille à la parisienne

Pêches mëlba

Pâtisseries

Fruits — Cafè

Desserts

Dejeuner

Œufs georgettes

Noix de veau lison

Pâtée de foies-gras truffée

Petits pois à la Française

Dinde rôti flanqué de cailles

Salade d'alila

Pêches à la Pourdaloue

Coues-jacques

Pâtisseries

Fruits — Cafè

Desserts

Dejeuner

Œufs pochés grand Duc

Bilaff aux Cailles

Haricots verts sautés au beurre

Gigot d'agneau rôti aux herbes

fondantes

بودینج پروسڤنور

کافیه — دیسیر

غذاء « دیچینه »

بلینس اوکافیار

بلاف اوکای

جلاتین دی قولای الاچیه

فوندارتیشو کافور

سیل دانیو روتی

سلاد اوپرا

میلفی الابرزیان

پیش میلبا

باتسری

فروی — کافیه

دیسیر

غذاء « دیچینه »

اف چورچیت

نوادیشو لیزون

باتیه دی فواجرا تروقیه

بئی بوا الافرانسیز

داند روتی فلان کیه دی کای

سلاد دلایله

پیش الابور دالو

کوب چاک

باتسری

فروی — کافیه

دیسیر

غذاء « دیچینه »

اف بوشیه جران دیک

بیلاف اوکای

هاریکو ڤیر سوتیه اویر

چیچو دانیو روتی

او بوم فوندانت

Salad mugnette

Coupe yacques

Pâtisseries

Café — desserts

Déjeuner

Allumettes aux anchois

Ossi - buchi à la milanaise

Coeur d'artichauts maraichère

Poulets froid au Cresson

Salade waldrof

Pudding glacé malakoff

Café — desserts

Dèjeuner

Filôts de soles alphonse XIII

Cotelettes d'agneau à la villeroy

Celeris à la môelle

Dinde rôti au cresson

Salade rachel

Mille feuilles à la parisienne

Café — desserts

Dèjeuner

Macaroni sicilienne

Poulets de grain en mascotte

Petits pois à la flamande

Roast beef à la anglaise

Yorkshire pudding

Salade aïda

Pêches melba

Pâtisseries

Café — desserts

سالاد میجت

کوب چاک

باتیسری

کافیہ — دیسپر

غذاء « دېچینه »

الیمت اوزنشوا

اوسو بوکي الامیلا نیز

کیر دارتیشو الامدیشیر

بولیه فروا او کریسون

سالاد ولد روف

بودینج جلاسیه ملاکوف

کافیہ — دیسپر

غذاء « دېچینه »

فیلیه دی سول القونس ترینز

— (ال ۱۱۱ ×)

کتلت دانیو الا قیلیروا

سیلیری الاموال

دند روتی او کریسون

سالاد راشل

میل فی الابرین

کافیہ — دیسپر

غذاء « دېچینه »

مکرونی سیسیلین

بولیه دی جران ان ما سکوت

بئی بوا الا فلامند

روست بیف الانجلیز

یوکش بودینج

سالاد ایدا

پیش ملبا

باتیسپر

کافیہ — دیسپر

Dèjeuner

Oeufs froid frou frou
Vol-an-vent à la financière
Fond d'artichauts à la grand duc
Cotelettes de veau grillès
Pommes soufflèes
Salade danicheff
Riz à la impératrice
Pâtisseries
Café-Desserts

Déjeuner

gnoki à la parisienne
Poulets sautésbazard
Asperges See. moutarde
Selle d'agneau rôti au cresson
Salade coeur de laitue
Savarin aux fruits
Café—desserts

Déjeuner

Soufflés à la suisse
Pâté de pigeon à l' anglaise
Laitues farcies
Cotelettes d'agneau grillés
Pommes pailles
Salade marcèdès
Blanc mangé marbré
Café — desserts

Dèjeuner

Filets de soles à la américaine
Noix de veau é la renaissance
Galantine de volaille truffé
Salade dalila

غذاء « دېچينيه »

ايف فروا فرو فرو
قول او فان الافينسيير
فون دارتیشو الاجران ديك
كتلت دی څو جریه
بوم سوفلیه
سلاد دانیشیف
ري الامپراتريس
باتيسيري
کافيه — ديسير

غذاء « دېچينيه »

انيوکی الاربازين
بوليه سوتيه بازار
اسبرچ صوص مونتارد
سيل دانيو روتي اوکر يسون
سلاد کير دی ليتي
شقران اوفروي
کافيه — ديسير

غذاء « دېچينيه »

سوفليه الاسويسس
باتيه دی بيجون الانجليز
لتي فارسي
كتلت دانيو جریه
بوم باي
سلاد مارسيديه
بلان منچيه مر بریه
کافيه — ديسير

غذاء « دېچينيه »

فيليه دی سول الاميريکين
را دی څو الارينسيسنس
جلاتين دی فولاي تروفيه
سلاد داليل

Yacharin à la moderne

Café — desserts

Dèjeuner

Petits bouchés à la Reine

Daube à la provençale

Fond d'artichauts cavour

Poulard et langue decoupés

Salade windsor

Biscuits glacé marquise

Pâtisseries

Café — desserts

Dejeuner

Ravioli farci

Courgette au gratin

Entrecotes au vert-pre

Salade romain

Gelée de fruits

Café desserts

Dejeuner

Oeuf-brouilles aumal

Laitues braise au jus

Filet de bœuf douchine

Salade concombre

Eclair au chocolat

Café desserts

Dejeuner

Cervelle à la villeroy

Sauté de veau à la pourgeaise

Pommes en cache

Cafe-desserts

فاشاران الاموديرن

کافیه — ديسير

غذاء « ديجينه »

بتي بوشيه الارين

دوب الا بروفسال

قون دارتیشو کافور

بولار دای لانج دیکوپيه

سلاد وندسور

بسکویت جلاسيه مرکيز

باتيسيرى

کافیه — ديسير

« غذا » ديجينه

رافيولى فارسي

کورچيت اوجراتان

انترکوت اوفير بره

سلاد رومن

چيليه دى فروى

کافیه — ديسير

« غذا » ديجينه

اف برو وايه اومال

ليتو بريزيه اوچو

فليه دى ينف، دوفين

سلاد کونکومبر

اکلير او شوکولات

کافیه — ديسير

« غذا » ديجينه

سیرقيل الاقيلروا

وتيه دى فو الا بورچواز

م ان کاش

ه — ديسير

Dejeuner

Oeuf chimay

Panpiotte de veau à la fontanye

Salade haricots verts

Plane de pommes à l' anglaise

Café — desserts

Dejenner

Coquilles de ris de veau au gratin

Choufleur à la polonaise

Boeuf à la mode froid

Salade de pommes de terres

Klikos

Café — desserts

Dèjeuner

Foies de veau à l' anglaise

Poulard de talleyrand

de de légume

Poucing ecossaise

- desserts

« غذا »

ایف ن شیمای

فون پت دی فوالا فونتانی

فون هاریکو فیر

کتلت دی بوم الا انجلیز

بوم سو — دیسیر

سلاد د —

ری الا « غذا »

بایس دی دی ری دی فو او جراتان

شوفلیر الا بولونیز

یف الامود فروا

سلاد دی بوم دی تیر

کلیکو

کافیه — دیسیر

« غذا »

فوا دی فو الا انجلیز

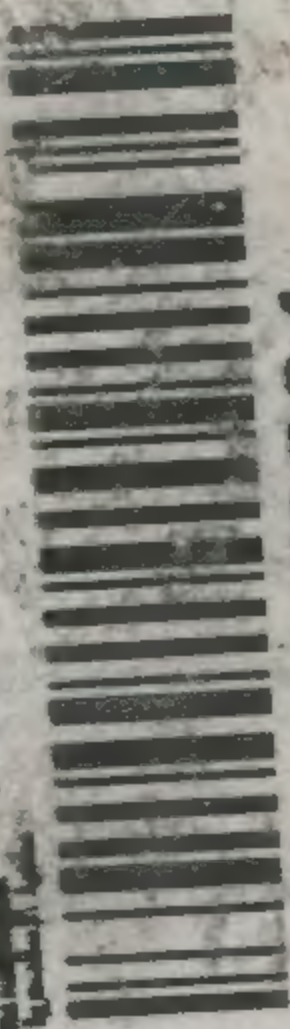
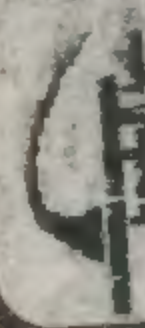
بولارد تالیران

سلاد دی لیجیم

بودینج ایکوسیز

کافیه — دیسیر

Bibliotheca Alexandrina



0383284